

		Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga				Kode Dokumen																																																												
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																																		
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																											
MPK STr Tata Boga - Operasional Perencanaan Menu, Resep, dan Kebutuhan Bahan		6230503111	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	6 10 Desember 2025																																																											
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																												
				Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.		LILIS SULANDARI																																																												
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																	
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pemahaman tentang konsep menyusun menu dan resep masakan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga. 2. Mahasiswa memiliki kemampuan menyusun menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha Jasa boga 3. Mahasiswa memiliki sikap bertanggung jawab dalam merancang menu dan resep masakan yang dilandasi prinsip dasar keilmuan yang berhubungan dengan penyediaan makanan keluarga, Institusi dan usaha jasa boga																																																																
	Matrik CPL - CPMK																																																																	
		<table border="1"> <tr> <td>CPMK</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>						CPMK																	CPMK-1																																									
CPMK																																																																		
CPMK-1																																																																		
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																		
	<table border="1"> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																
CPMK	Minggu Ke																																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																		
CPMK-1																																																																		
Deskripsi Singkat MK	Melakukan pengkajian dan melatih kemampuan menyusun menu dalam menyelenggarakan makanan keluarga, institusi dan usaha jasa boga. Pokok bahasan meliputi: konsep menu, fungsi menu, macam/type menu, prinsip perencanaan menu, penyusunan menu keluarga, usaha boga dan institusi, prosedur pembuatan resep baku, cita rasa makanan sebagai tolak ukur kepuasan konsumen dan penilaian organoleptik dengan langkah mengamati fakta, menyusun pertanyaan, menguji coba, mendiskusikan, mengasosiasi, menyimpulkan.																																																																	
Pustaka	Utama :																																																																	
	1.	(1). Carson, R andCobe. 1980. How You Plan and Prepare Meals . New York: Mc. Graw-Hill (2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009 Fundamentals of Menu Planning ,New Jersey: John Wiley & Sons (3). ClaudetteMarsum, WA. 1991. Restorandan Segala Permasalahannya . Yogyakarta : Andi Offset. (4). Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses .Bandung: Remaja Rosda KArja. (5). Pauli, E. 1979. Classical CookingThe Modern Way . Boston: CBI Publishing, Co. (6). Sjahmien, M. 1992. PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bharata. (7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation .Ottawa: IDRC. (8). Winarni, A. 1995. Pengetahuan Menu dan Resep . Surabaya: University Press IKIP Surabaya.																																																																
	Pendukung :																																																																	
	1. (1). Carson, R and Cobe. 1980. How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). Mc Vety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009. Fundamentals of Menu Planning, New Jersey: John Wiley & Sons																																																																	
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.																																																																	
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan	Penilaian	Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]		Bobot Penilaian (%)																																																											

	belajar (Sub-CPMK)	Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	luring 3x50		Materi: Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga Pustaka: (1). Carson, R andCobe. 1980.How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009.Fundamentals of Menu Planning,New Jersey: John Wiley & Sons (3) ClaudetteMarsum, WA. 1991.Restorandan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Offset. (4) Fadiati, Ari. 2011.Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.Bandung: Remaja Rosda KArya. (5). Pauli, E. 1979.Classical CookingThe Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co. (6). Sjahmien, M. 1992.PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata. (7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989.Basic Sensory Methods for Food Evaluation.Ottawa: IDRC. (8). Winarni, A. 1995.Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.	0%

2			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	luring 3x50		Materi: Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga Pustaka: (1). Carson, R andCobe. 1980. How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009. Fundamentals of Menu Planning ,New Jersey: John Wiley & Sons (3) ClaudetteMarsum, WA. 1991. Restorandan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Offset. (4) Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Remaja Rosda KArya. (5). Pauli, E. 1979. Classical CookingThe Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co. (6). Sjahmien, M. 1992. PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata. (7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. Ottawa: IDRC. (8). Winarni, A. 1995. Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.	0%
---	--	--	---	----------------	--	---	----

3			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	luring 3x50	Materi: Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga Pustaka: (1). Carson, R andCobe. 1980.How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009.Fundamentals of Menu Planning,New Jersey: John Wiley & Sons (3) ClaudetteMarsum, WA. 1991.Restorandan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Offset. (4) Fadiati, Ari. 2011.Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.Bandung: Remaja Rosda KArya. (5). Pauli, E. 1979.Classical CookingThe Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co. (6). Sjahmien, M. 1992.PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata. (7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989.Basic Sensory Methods for Food Evaluation.Ottawa: IDRC. (8). Winarni, A. 1995.Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.	0%
---	--	--	---	----------------	---	----

4			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	luring 3x50		Materi: Merancang menu, resep, dan kebutuhan bahan pada industri jasa boga Pustaka: (1). Carson, R andCobe. 1980.How You Plan and Prepare Meals. New York: Mc. Graw-Hill (2). McVety, Paul J. , Ware, Bradly J., Ware,L.,2009.Fundamentals of Menu Planning,New Jersey: John Wiley & Sons (3) ClaudetteMarsum, WA. 1991.Restorandan Segala Permasalahannya. Yogyakarta : Andi Offset. (4) Fadiati, Ari. 2011.Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.Bandung: Remaja Rosda KARYA. (5). Pauli, E. 1979.Classical CookingThe Modern Way. Boston: CBI Publishing, Co. (6). Sjahmien, M. 1992.PenyelenggaraanMakanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata. (7). Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffery,L.E. and Elias, LG. 1989.Basic Sensory Methods for Food Evaluation.Ottawa: IDRC. (8). Winarni, A. 1995.Pengetahuan Menu dan Resep. Surabaya: University Press IKIP Surabaya.	0%
5							0%
6							0%
7							0%
8							0%
9							0%
10							0%
11							0%
12							0%
13							0%
14							0%
15							0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.