



**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 |
|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------|------------------------------|
| Operasional Dasar Kuliner | xx94406031726 | Mata Kuliah Wajib Program Studi | T=0 P=0 ECTS=0 | 1 | 20 Januari 2023 |
| OTORISASI | Pengembang RPS | | Koordinator RMK | | Koordinator Program Studi |
| | Ita Fatkhur Romadhoni | | Dra. Niken Purwidiani, M.Pd | | Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. |

Model Pembelajaran Project Based Learning

Capaian Pembelajaran (CP) CPL-PRODI yang dibebankan pada MK

CPL-8 Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah

CPL-9 Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

CPMK - 1 Mahasiswa menguasai konsep peralatan dapur dengan memanfaatkan TIK pada penerapannya di lingkungan kerja mandiri

CPMK - 2 Mahasiswa menguasai konsep bahan makanan dan implementasinya dalam penyelenggaraan makanan

CPMK - 3 Mahasiswa menguasai bumbu dasar serta menerapkannya dalam berbagai jenis hidangan

CPMK - 4 Mahasiswa memiliki kemampuan memahami proses pengolahan makanan pada tahap perlakuan awal memasak, tahap proses memasak dan tahap penyelesaian memasak

CPMK - 5 Mahasiswa mampu mengimplementasikan mengolah saus dasar, hidangan pembuka dingin

Matrik CPL - CPMK

| CPMK | CPL-8 | CPL-9 |
|--------|-------|-------|
| CPMK-1 | | ✓ |
| CPMK-2 | | ✓ |
| CPMK-3 | | ✓ |
| CPMK-4 | ✓ | |
| CPMK-5 | ✓ | |

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

| CPMK | Minggu Ke | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| CPMK-1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-2 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-5 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Deskripsi Singkat MK Pemahaman dan penguasaan konsep dasar pengolahan makanan. Pembahasan meliputi konsep pengelolaan makanan dan implementasinya pada proses penyelenggaraan makanan berkualitas, satuan ukuran, istilah dan teknik dalam pengolahan makanan, standar resep dan proses memasak.

Pustaka

Utama :

1. Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.
2. Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa
3. Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation . New York: Macmillan Pub Co.
4. Soedarmo, Poerwo. 2010. Ilmu Gizi . Jakarta: Dian Rakyat.

Pendukung :

| Dosen Pengampu | | DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd. | | | | | |
|----------------|--|--|---|---|----------------------|--|---------------------|
| Mg Ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | Penilaian | | Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu] | | Materi Pembelajaran [Pustaka] | Bobot Penilaian (%) |
| | | Indikator | Kriteria & Bentuk | Luring (offline) | Daring (online) | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| 1 | Memahami isi RPS | 1.Menganalisis konsep tujuan dan manfaat operasional dasar kuliner 2.Menelaah kedudukan mata kuliah operasional dasar kuliner | Kriteria: Sangat baik untuk nilai Partisipasi, jika mahasiswa sangat aktif dalam pembahasan RPS di kelas Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Tatap Muka, Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50 | Presentasi 3 X 50 | Materi: Ruang lingkup kuliner Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 10% |
| 2 | Memiliki kemampuan memahami pengertian Operasional dasar kuliner | 1.Mendeskripsikan konsep, tujuan, dan manfaat operasional dasar kuliner 2.Menguraikan kedudukan mata kuliah operasional dasar kuliner | Kriteria: Sangat baik , dengan nilai 100 jika mahasiswa dapat menjawab dengan baik dan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Ceramah, Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50 | | Materi: Operasional Dasar Kuliner Pustaka: <i>Freeland-Graves, Janne Himmich & Pecham, Gladys. 1987. Foundation of Food Preparation . New York: Macmillan Pub Co.</i> | 5% |
| 3 | Memiliki kemampuan memahami tentang konsep makanan dan makanan berkualitas. | 1.Mendeskripsikan pengertian makanan dan syarat makanan berkualitas 2.Menjelaskan bahan pangan hewani dan nabati serta Nutrisi | Kriteria: Sangat baik jika dapat menjawab dengan baik dan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif | Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50 | | Materi: Makanan berkualitas Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 2010. Ilmu Gizi . Jakarta: Dian Rakyat.</i> | 5% |
| 4 | Mahasiswa menguasai konsep satuan ukuran metrik | 1.Mampu mendiskripsikan konsep satuan ukuran metrik 2.Merinci kelompok satuan ukuran metrik | Kriteria: 1.Nilai : A, jika betul semua 2.B, Jika salah satu poin 3.C, Jika betul satu poin Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes | Diskusi, tanya jawab, dan praktek 3 X 50 | | Materi: Satuan pengukuran Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.</i> | 5% |
| 5 | Mampu memahami bahan makanan berdasarkan sumber KH, Protein, lemak , Vitamin dan Mineral | 1.Mengidentifikasi jenis-jenis bahan akanan berdasarkan sumber KH, Protein, Lemak, Vitamin dan Mineral 2.Menjelaskan sifat bahan makanan berdasarkan sumbernya 3.Menerapkan penanganan bahan makanan sesuai sifatnya | Kriteria: Nilai sangat baik 100, jika betul semua Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum | Presentasi, diskusi, tanya jawab, dan pengamatan/observasi 3 X 50 | | Materi: Makronutrien Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|--|---|----|
| 6 | Mampu memahami bahan makanan berdasarkan sumber KH, Protein, lemak, Vitamin dan Mineral | <ol style="list-style-type: none"> 1.Mengidentifikasi jenis-jenis bahan akanan berdasarkan sumber KH, Protein, Lemak, Vitamin dan Mineral 2.Menjelaskan sifat bahan makanan berdasarkan sumbernya 3.Menerapkan penanganan bahan makanan sesuai sifatnya | Kriteria: Nilai sangat baik 100, jika betul semua Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum | Presentasi, diskusi, tanya jawab, dan pengamatan/observasi 3 X 50 | | Materi: Makronutrien Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |
| 7 | Memiliki kemampuan memahami proses pengolahan makanan pada pada tahap perlakuan awal memasak, tahap proses memasak, dan tahap penyelesaian memasak. | <ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian dan tujuan memasak 2.Menjelaskan pengaruh proses memasak pada bahan makanan 3. Mengklasifikasikan teknik memasak 4.Menguraikan konsep dasar, tujuan, dan manfaat perlakuan awal pada bahan makanan 5.Mengidentifikasi teknik penyelesaian dalam memasak 6.Mengidentifikasi teknik pada perlakuan awal memasak 7.Menjelaskan konsep penyajian makanan/garnish | Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.- 2.- Kategori sangat baik 3.- Baik 4.- Cukup 5.- Kurang Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | - Ceramah, tanya jawab, diskusi, presentasi, dan pemberian tugas, dan latihan 3 X 50 | | Materi: Prosedur memasak Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasara Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |
| 8 | Memiliki kemampuan memahami proses pengolahan makanan pada pada tahap perlakuan awal memasak, tahap proses memasak, dan tahap penyelesaian memasak. | <ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian dan tujuan memasak 2.Menjelaskan pengaruh proses memasak pada bahan makanan 3. Mengklasifikasikan teknik memasak 4.Menguraikan konsep dasar, tujuan, dan manfaat perlakuan awal pada bahan makanan 5.Mengidentifikasi teknik penyelesaian dalam memasak 6.Mengidentifikasi teknik pada perlakuan awal memasak 7.Menjelaskan konsep penyajian makanan/garnish | Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.- 2.- Kategori sangat baik 3.- Baik 4.- Cukup 5.- Kurang Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | - Ceramah, tanya jawab, diskusi, presentasi, dan pemberian tugas, dan latihan 3 X 50 | | Materi: Prosedur memasak Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |
| 9 | Menguasai pola makanan dan arti gizi berbagai bahan makanan | Mahasiswa mampu : <ol style="list-style-type: none"> 1. Membedakan istilah pola makanan dan bahan makanan 2. Mengidentifikasi jenis-jenis bahan makanan yang membentuk pola makanan 3. Menjelaskan fungsi-fungsi dari 5 macam zat gizi bagi tubuh manusia 4. Memilih bahan-bahan makanan yang berkualitas | Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nila : A, jika betul semua 2. B, Jika jawaban tidak lengkap 3. C, Jika 2 poin salah Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja | Diskusi dan tanya jawab 3 X 50 | | Materi: Gizi makanan Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|--|---|--|---|--|---|-----|
| 10 | Mahasiswa mampu menyusun menu sesuai dengan kebutuhan Gizi | Mahasiswa mampu : 1. Menghitung kebutuhan zat gizi seseorang berdasarkan golongan dan fase perkembangan 2. Menghitung kebutuhan bahan untuk susunan menu yang direncanakan 3. Menyusun menu untuk berbagai macam keperluan (Di implementasikan pada keluarga) 4. Mempraktekan masakan yang tersusun dalam menu yang direncanakan | Kriteria: 1. Kriteria : A . amat baik 2. B. Baik 3. C. Cukup Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | 1. Diskusi dan tanya jawab dan presentasi 2. Latihan dan praktek 3 X 50 | | Materi: Kebutuhan gizi Pustaka: <i>Soedarmo, Poerwo. 2010. Ilmu Gizi . Jakarta: Dian Rakyat.</i> | 5% |
| 11 | Mampu membuat bumbu dasar | 1. Menjabarkan pengertian bumbu dasar 2. Menganalisis karakteristik bumbu 3. Mengidentifikasi teknik pembuatan bumbu dasar | Kriteria: mampu melakukan prosedur pembuatan bumbu dasar sesuai karakteristik bahan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | Presentasi dan diskusi 3 x 50 | | Materi: Karakteristik bahan Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |
| 12 | Menguasai konsep dasar pengolahan dalam proses memasak | 1. Menjabarkan pengertian bumbu dasar 2. Menganalisis karakteristik bumbu 3. Mengidentifikasi teknik pembuatan bumbu dasar | Kriteria: Mampu melakukan prosedur memasak sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum | Praktikum 3 x 50 | | Materi: Prosedur memasak Pustaka: <i>Dwi dan Lilis. 2015. Dasar Tatalaksana Boga. Surabaya: Unipress Unesa</i> | 5% |
| 13 | Mampu memahami konsep dasar sauce | 1. Menjabarkan pengertian sauce 2. Menganalisis karakteristik sauce 3. Mengidentifikasi teknik pembuatan sauce dasar | Kriteria: Mampu melakukan prosedur pembuatan sauce sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum | presentasi dan diskusi 3 x 50 | | Materi: Saus dasar Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.</i> | 5% |
| 14 | Menguasai konsep dasar courses | 1. Menjabarkan pengertian courses 2. Menganalisis jenis courses 3. Mengidentifikasi perbedaan jenis courses | Kriteria: Mampu membuat resume courses dengan benar sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Presentasi dan diskusi 3 x 50 | | Materi: Konsep Courses Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.</i> | 10% |
| 15 | Menyusun menu appetizer | 1. Menjabarkan pengertian appetizer 2. Menganalisis karakteristik appetizer 3. Mengidentifikasi teknik pembuatan appetizer | Kriteria: mampu melakukan prosedur pembuatan appetizer sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Presentasi dan praktikum 3 x 50 | | Materi: Menu Appetizer Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.</i> | 10% |
| 16 | Menyusun menu appetizer | 1. Menjabarkan pengertian appetizer 2. Menganalisis karakteristik appetizer 3. Mengidentifikasi teknik pembuatan appetizer | Kriteria: mampu melakukan prosedur pembuatan appetizer sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Presentasi dan praktikum 3 x 50 | | Materi: Menu Appetizer Pustaka: <i>Allan, Cameron. 1978. Food and Cooking . Singapore: Federal Publishing.</i> | 10% |

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

| No | Evaluasi | Persentase |
|----|----------|------------|
|----|----------|------------|

| | | |
|----|--|-------|
| 1. | Aktifitas Partisipatif | 10% |
| 2. | Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 67.5% |
| 3. | Penilaian Portofolio | 7.5% |
| 4. | Penilaian Praktikum | 10% |
| 5. | Praktik / Unjuk Kerja | 2.5% |
| 6. | Tes | 2.5% |
| | | 100% |

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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 31 Agustus 2024

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga



Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 18 Januari 2025 Jam 12:55 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

