

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga					Kode Dokumen																																																		
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																							
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER																																																		
Operasional Kuliner Barat (Western)	99999440603061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	1																																																		
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																		
						LILIS SULANDARI																																																		
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																							
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																						
	CPL-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.																																																						
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																						
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																																						
	CPL-7	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien																																																						
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																							
	CPMK - 1	Terampil dalam pembuatan perencanaan pengolahan dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 2	Terampil dalam pengolahan stock dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 3	Terampil dalam pengolahan sauce dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 4	Terampil dalam pengolahan cold appetizer dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 5	Terampil dalam pengolahan hot appetizer dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 6	Terampil dalam pengolahan main course dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 7	Terampil dalam pengolahan cold dessert dalam makanan Western																																																						
	CPMK - 8	Terampil dalam pengolahan hot dessert dalam makanan Western																																																						
	Matrik CPL - CPMK																																																							
		<table border="1"> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-4</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-7</th> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-5</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-6</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-7</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-8</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> </table>	CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPMK-1	✓					CPMK-2		✓	✓		✓	CPMK-3	✓			✓		CPMK-4			✓	✓		CPMK-5	✓		✓			CPMK-6			✓			CPMK-7				✓	✓	CPMK-8				✓	✓
	CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7																																																		
	CPMK-1	✓																																																						
	CPMK-2		✓	✓		✓																																																		
CPMK-3	✓			✓																																																				
CPMK-4			✓	✓																																																				
CPMK-5	✓		✓																																																					
CPMK-6			✓																																																					
CPMK-7				✓	✓																																																			
CPMK-8				✓	✓																																																			
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																								

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></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><tr><td>CPMK-2</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><tr><td>CPMK-3</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><tr><td>CPMK-4</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><tr><td>CPMK-5</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><tr><td>CPMK-6</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><tr><td>CPMK-7</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><tr><td>CPMK-8</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-2		✓															CPMK-3			✓														CPMK-4				✓	✓												CPMK-5						✓	✓	✓									CPMK-6									✓	✓	✓						CPMK-7												✓	✓				CPMK-8														✓	✓	✓
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						✓	✓	✓																																																																																																																																																																			
CPMK-6									✓	✓	✓																																																																																																																																																																
CPMK-7												✓	✓																																																																																																																																																														
CPMK-8														✓	✓	✓																																																																																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Pengkajian konsep dan penerapan pengolahan hidangan Western populer mulai dari tahapan proses persiapan, pengolahan dan penyelesaian dimulai dari stock, sauce, appetizer, main course dan dessert di dapur industri jasa boga dan terampil membuat produk makanan kontinental populer yang berorientasi pada standar operasional prosedur secara cerdas dan mandiri dengan mengacu pada tujuan pembelajaran Kegiatan belajar diakhiri dengan praktik secara berkelompok																																																																																																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																										
	1. Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong 2. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wiley & Sons 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 5. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu . America: John Wiley & Sons. 6. James, Wendy. Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982 . Kitchen Techniques . London: Orbis Publishing 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co. 9. Pauli, Eugen. 1989 . Classical Cooking The Modern Way . New York: Van Nostrand Reinhold																																																																																																																																																																										
	Pendukung :																																																																																																																																																																										
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Mafisa Restami, S.Pd., M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd																																																																																																																																																																										
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk 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	1.Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahan 2.Terampil dalam pembuatan perencanaan pengolahan dalam makanan Western	Pembuatan perencanaan praktek pengolahan makanan western	Kriteria: Penyusunan perencanaan praktek pengolahan makanan western Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, tanya jawab, mencari sumber pustaka dan referensi lain dan refleksi 3 X 50		Materi: Materi stock Pustaka: Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking . Hongkong:Wing King Tong		0%																																																																																																																																																																			
2	Terampil mengolah dan menyajikan stock dari bahan kaldu putih	1.Menyiapkan bahan untuk pembuatan kaldu 2.Menyiapkan peralatan pembuatan kaldu 3.Membuat kaldu sesuai prosedur	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan kaldu sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi kaldu Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik pengolahan 4 X 50		Materi: Materi stock dalam makanan Western Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons		10%																																																																																																																																																																			
3	Terampil mengolah dan menyajikan sauce dari berbagai bahan dasar	1.Menyiapkan bahan untuk pembuatan sauce 2.Menyiapkan peralatan pembuatan sauce 3.Membuat sauce sesuai prosedur	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan sauce sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi sauce Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik pengolahan 3 X 50		Materi: Materi stock dalam makanan Western Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons		10%																																																																																																																																																																			

4	Terampil mengolah dan menyajikan cold appetizer	1.Menyiapkan bahan untuk pembuatan cold appetizer 2.Menyiapkan peralatan pembuatan cold appetizer 3.Membuat produk cold appetizer	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan cold appetizer 2.Mengevaluasi produk cold appetizer Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek Pengolahan 3 X 50		Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	0%
5	Terampil mengolah dan menyajikan cold appetizer	1.Menyiapkan bahan untuk pembuatan cold appetizer 2.Menyiapkan peralatan pembuatan cold appetizer 3.Membuat produk cold appetizer	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan cold appetizer 2.Mengevaluasi produk cold appetizer Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek Pengolahan 3 X 50		Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	10%
6	Terampil mengolah dan menyajikan soup	1. Menyiapkan bahan soup 2.Menyiapkan peralatan pembuatan soup 3.Menjelaskan prosedur pembuatan soup 4. Mengevaluasi hasil jadi soup	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan soup sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi soup Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek Pengolahan 3 X 50		Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	0%
7	Terampil mengolah dan menyajikan hot appetizer	1.Menyiapkan bahan pembuatan hot appetizer 2.Menyiapkan peralatan pembuatan hot appetizer 3.Membuat hot appetizer	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan hot appetizer sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi hot appetizer Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	10%
8	UTS	1.Membuat stock (putih & coklat) 2.Membuat cold appetizer 3.Membuat hot appetizer	Kriteria: 1.Menganalisis pembuatan stock 2.Menganalisis pembuatan cold appetizer 3.Menganalisis pembuatan hot appetizer Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Tes Individu 3 X 50		Materi: Materi Cold Appetizer Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	15%
9	Terampil mengolah dan menyajikan main course	1.Menyiapkan bahan pembuatan main course 2.Menyiapkan peralatan pembuatan main course 3.Menjelaskan prosedur pembuatan main course 4. Mengevaluasi hasil jadi main course	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan main course dan sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi main course Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Main Course Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i> . Canada: John Wilrey & Sons	0%

10	Terampil mengolah dan menyajikan main course	1.Menyiapkan bahan pembuatan main course 2.Menyiapkan peralatan pembuatan main course 3.Menjelaskan prosedur pembuatan main course 4. Mengevaluasi hasil jadi main course	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan main course dan sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi main course Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i>	0%
11	Terampil mengolah dan menyajikan main course	1.Menyiapkan bahan pembuatan main course 2.Menyiapkan peralatan pembuatan main course 3.Menjelaskan prosedur pembuatan main course 4. Mengevaluasi hasil jadi main course	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan main course dan sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi hasil jadi main course Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Main Course Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i>	10%
12	Terampil mengolah dan menyajikan dessert	1.Menyiapkan bahan pembuatan dessert 2.Menyiapkan peralatan pembuatan dessert 3.Menerapkan prosedur pembuatan dessert	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan dessert sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi produk dessert Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i>	0%
13	Terampil mengolah dan menyajikan dessert	1.Menyiapkan bahan pembuatan dessert 2.Menyiapkan peralatan pembuatan dessert 3.Menerapkan prosedur pembuatan dessert	Kriteria: 1.Melakukan pembuatan dessert sesuai dengan prosedur yang benar 2.Mengevaluasi produk dessert Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Praktek Pengolahan Makanan 3 X 50		Materi: Materi Dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons</i>	10%
14	Terampil mengolah dan menyajikan main course dari main dish fish/shellfish dan egg	Penyusunan laporan praktek pengolahan makanan western	Kriteria: Melakukan penyusunan laporan praktek pengolahan makanan western secara lengkap Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Penyusunan laporan praktek pengolahan makanan western 3 X 50		Materi: Pengolahan Makanan Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co.</i>	0%
15	Penyusunan laporan praktek pengolahan makanan western	Penyusunan laporan praktek pengolahan makanan western secara lengkap	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan dessert dan sesuai dengan prosedur yang benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Penyusunan laporan praktek 3 X 50		Materi: Pengolahan Makanan Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co.</i>	10%

16	UAS	Terampil dalam berbagai pengolahan makanan western berdasar resep populer	Kriteria: Mengevaluasi produk makanan western sesuai ketentuan yang berlaku Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Tes Individu 3 X 50		Materi: Pengolahan Makanan Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co.	16%
----	-----	---	--	------------------------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	16.16%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	61.16%
3.	Penilaian Portofolio	23.66%
		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 24 Desember 2024

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata
Boga



NIDN 0021046405

