

		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 Kuliner Oriental/Asia		99999440603061	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=3	P=0	ECTS=4.77	3	2 Desember 2024																																																																											
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																												
		Dra. Niken Purwididnai, M.Pd.			Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.			LILIS SULANDARI																																																																												
Model Pembelajaran		Case Study																																																																																		
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																		
		CPL-1	Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya																																																																																	
		CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan																																																																																	
		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-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																																																																																	
		CPL-9	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner																																																																																	
		CPL-10	Mampu merancang dan melakukan kegiatan penawaran atau promosi produk/layanan bisnis kuliner dan mampu melakukan pemasaran produk kuliner sesuai perkembangan teknologi di era digital																																																																																	
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																		
CPMK - 1		Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik didalam mempelajari operasional kuliner Asia Memiliki pengetahuan tentang konsep umum kuliner Asia yang meliputi: prinsip, dan teknik pengolahan masakan Asia dengan memanfaatkan teknologi modern dan menguasai literasi baru. Menguasai Konsep umum tentang pengolahan kuliner Asia meliputi, prinsip, dan teknik pengolahan dengan memanfaatkan teknologi modern dan menguasai literasi baru Memiliki kemampuan untuk merancang, merencanakan, membuat/mengolah produk masakan Asia sesuai standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan menerapkan K3 secara mandiri, meliputi kemampuan: 1) menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; 2) mengidentifikasi penggunaan bahan yang diperlukan; 3) mengidentifikasi cara penyimpan bahan baku dan bahan olahan; dan menguasai literasi teknologi .																																																																																		
CPMK - 2		Mampu menjelaskan pengertian Kuliner Asia Mampu mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia Mampu menggali karakteristik hidangan dari berbagai wilayah di Asia Mampu menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia Mampu mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan dala pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mengidentifikasi alat-alat yang digunakan dala pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mengidentifikasi teknik pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu menganalisis pola menu hidangan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mempresentasikan teknik penyajian produk masakan Asia Mampu menguraikan budaya tata cara makan makanan Asia Mampu merancang perencanaan praktik mengolah makanan Asia																																																																																		
Matrik CPL - CPMK																																																																																				
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-1</td><td>CPL-2</td><td>CPL-3</td><td>CPL-4</td><td>CPL-5</td><td>CPL-7</td><td>CPL-9</td><td>CPL-10</td></tr><tr><td>CPMK-1</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></tr></table>								CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPL-10	CPMK-1					✓	✓			CPMK-2					✓	✓																																																		
CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPL-10																																																																												
CPMK-1					✓	✓																																																																														
CPMK-2					✓	✓																																																																														
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></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	Minggu Ke																																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																				
CPMK-1		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																																				
CPMK-2	✓																																																																																			
Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan Asia populer dan komersial untuk skala industri yang meliputi, jenis menu, resep, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di Benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktik, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																																																																			

Pustaka	Utama :						
	1. · Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tutle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu		Dra. Niken Purwidiani, 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 (%)
				Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	1. Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahan. Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Operasional Kuliner Asia Lanjut 2. Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Kuliner Asia	1. Memaparkan deskripsi matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut 2. Menggambarkan pentingnya Operasional Kuliner Asia Lanjut 3. Menentukan aturan dan tugas matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut 4. Menjelaskan pengertian Operasional Kuliner Asia Lanjut 5. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia 6. Menggali karakteristik hidangan Asia 7. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia 8. Menyimpulkan pola menu hidangan Asia	Kriteria: Soal no 1 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Pemaparan dan diskusi Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50	Pemaparan dan diskusi Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3X50	Materi: pengertian hidangan oriental/Kuliner Asia, pembagian wilayah di asia, karakteristik hidangan oriental, faktor-faktor yang memengaruhi hidangan oriental, dan pola menu Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
---	--	--	---	---	---	--	----

2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki	1. Memaparkan gambaran umum Negara Turki 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Turki 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Turki 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Turki	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50	Daring dengan gmeet 3X50	Materi: Hidangan dari Negara Turki Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Wiley & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
---	--	--	--	--	-----------------------------	--	----

3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	1. Memaparkan gambaran umum Negara Arab 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara-negara Arab 3. Menelaah pengolahan makanan dari Negara-negara Arab 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara-negara Arab	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara-negara arab Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
---	--	--	--	--	--	--	----

4	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki dan Arab	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 3 X 50		Materi: Praktik Haidang dari Wilayah Asia Barat Daya Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	20%
---	--	--	---	-------------------	--	---	-----

5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara India dan Pakistan	1. Memaparkan gambaran umum Negara India dan Pakistan 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara India dan Pakistan 3. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara India dan Pakistan 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara India dan Pakistan	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara India dan Pakistan Pustaka: · <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.</i> · <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i> · <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i> · <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i> · <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i> · <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i> · <i>Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine</i>	0%
---	--	---	---	--	--	--	----

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara Bangladesh dan Srilanka	1. Memaparkan gambaran umum Negara Bangladesh dan Srilanka 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas, 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Wiley & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
---	---	--	--	--	--	--	----

7	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 3 X 50		Materi: Praktik Hidangan dari Wilayah Asia Selatan Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Wiley & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	20%
---	---	--	---	-------------------	--	---	-----

8	Ujian Tengah Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-1 sd ke-7	Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	3 X 50	Daring	Materi: UTS Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i> . New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i> . Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. <i>Indian Cooking</i> . Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i> . Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i> . London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i> . London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i> . Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i> . 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	10%
---	-----------------------	--	---	--------	--------	---	-----

9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China	1. Memaparkan gambaran umum Negara China 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara China 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara China 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara China	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara China Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i> . New York: John Wiley & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i> . Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i> . Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture</i> . Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i> . London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i> . London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i> . Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i> . 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
---	---	---	---	--	--	--	----

10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Korea dan Jepang	1. Memaparkan gambaran umum Negara Korea dan Jepang 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Korea dan Jepang 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Korea dan Jepang 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Korea dan Jepang	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Jepang dan Korea Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
----	--	--	---	--	--	--	----

11	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China, Korea, dan Jepang	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 3 X 50		Materi: Praktik Haidangan dari Wilayah Asia Timur Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	20%
----	--	---	--	-------------------	--	---	-----

12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	1. Memaparkan gambaran umum Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
----	---	--	---	--	--	--	----

13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	1. Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Philipina, Thailand Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine</i>	0%
----	---	--	--	--	--	---	----

14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	1. Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 3 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Vietnam, Laos, dan Kamboja Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Wiley & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	0%
----	--	--	--	--	--	--	----

15	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedurSoal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 3 X 50	Materi: Hidangan dari Negara Myanmar dan Timor Leste Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine</i>	20%
----	--	---	--	---------------------------	--	-----

16	Ujian Akhir Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-9 sd ke-15	Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	3 X 50		Materi: UAS Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i> . New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i> . Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i> . Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i> . Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i> . London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i> . London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i> . Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i> . 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	10%
----	----------------------	---	---	--------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	80%
2.	Penilaian Portofolio	20%
		100%

Catatan

- 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.
- 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 25 Desember 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata
Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 24 Desember 2025 Jam 07:47 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

