



**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 Pengolahan Kue dan Minuman Indonesia	6230502065	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	3	7 Februari 2022																																																																																																																															
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																																																															
	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd.,M.Pd		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-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																																																																																																																																		
	CPL-9	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner																																																																																																																																		
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																																																			
	CPMK - 1	Mahasiswa menerapkan peralatan khusus pembuatan kue Indonesia dengan memanfaatkan TIK pada penerapannya di lingkungan kerja mandiri.																																																																																																																																		
	CPMK - 2	Mahasiswa menguasai konsep kue dan minuman Indonesia																																																																																																																																		
	CPMK - 3	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami pengetahuan tentang bahan, jenis peralatan, teknik untuk mengolah kue dan minuman Indonesia																																																																																																																																		
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep kemasan dan teknik pengemasan kue																																																																																																																																		
	CPMK - 5	Mahasiswa mampu membuat aneka kue Indonesia																																																																																																																																		
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																																																			
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-7</th> <th>CPL-9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>CPMK-1</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				CPMK	CPL-6	CPL-7	CPL-9	CPMK-1				CPMK-2				CPMK-3				CPMK-4				CPMK-5																																																																																																										
	CPMK	CPL-6	CPL-7	CPL-9																																																																																																																																
	CPMK-1																																																																																																																																			
	CPMK-2																																																																																																																																			
CPMK-3																																																																																																																																				
CPMK-4																																																																																																																																				
CPMK-5																																																																																																																																				
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																																																				
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="15">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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	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	Kegiatan perkuliahan berupa penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri																																																																																																																																			
Pustaka	Utama :																																																																																																																																			

1. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.
2. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.
3. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara.
4. Depdikbud Suyitno dan Kamarjani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
5. U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan
6. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Pendukung :

Dosen Pengampu Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., 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	Mampu memproduksi kue dari adonan pasir, cair, kental dan padat	Menjelaskan tujuan praktik kue dari berbagai adonan Mengidentifikasi bahan dan alat untuk mengolah kue dari berbagai adonan Mengolah kue dari berbagai adonan berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Menyajikan kue dari berbagai adonan dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran Langsung 2 X 50		Materi: Adonan Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	5%
2	Mampu memproduksi kue dari adonan pasir, cair, kental dan padat	Menjelaskan tujuan praktik kue dari berbagai adonan Mengidentifikasi bahan dan alat untuk mengolah kue dari berbagai adonan Mengolah kue dari berbagai adonan berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Menyajikan kue dari berbagai adonan dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran Langsung 2 X 50		Materi: Adonan cair Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
3	Mampu memproduksi kue tidak beragi Indonesia	Menjelaskan tujuan praktik kue tidak beragi Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue tidak beragi Mampu mengolah kue tidak beragi berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Mampu menghidangkan kue tidak beragi dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Praktikum	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Adonan beragi Pustaka: <i>Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara.</i>	5%
4	Mampu memproduksi kue tidak beragi Indonesia	Menjelaskan tujuan praktik kue tidak beragi Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue tidak beragi Mampu mengolah kue tidak beragi berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Mampu menghidangkan kue tidak beragi dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Adonan batter Pustaka: <i>Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara.</i>	5%

5	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menjelaskan tujuan praktik kue beragi Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue beragi Mampu mengolah kue beragi berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Mampu menghidangkan kue beragi dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Kue beragi Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	5%
6	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menjelaskan tujuan praktik kue beragi Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue beragi Mampu mengolah kue beragi berdasarkan prosedur kerja dlm perencanaan Mampu menghidangkan kue beragi dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Kue beragi Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	5%
7	Mampu membuat kemasan kue Indonesia	Menjelaskan tujuan praktik kemasan kue Mengidentifikasi alat dan bahan untuk membuat kemasan Mampu membuat desain kemasan kue Mampu membuat kemasan kue sesuai desain yang telah dibuat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Desain kemasan Pustaka: <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i>	5%
8	Mampu membuat dan menyajikan berbagai minuman dan kue Indonesia dari berbagai adonan	Membuat dan menyajikan berbagai minuman dan kue Indonesia dari berbagai adonan	Kriteria: Mampu menyajikan berbagai minuman dan kue Indonesia dari berbagai adonan sesuai dengan SOP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dan diskusi 2 X 50		Materi: Presentasi Hasil Kerja Pustaka: <i>Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara.</i>	15%
9	Mampu memproduksi kue kering Indonesia	1.Menjelaskan tujuan praktik kue kering 2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue kering 3.Mampu mengolah kue kering berdasarkan prosedur kerja 4.Mampu menghidangkan kue kering dengan tepat	Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung 2 X 50		Materi: Kue kering Pustaka: <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	5%

10	Mampu memproduksi kue kering Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tujuan praktik kue kering 2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah kue kering 3. Mampu mengolah kue kering berdasarkan prosedur kerja 4. Mampu menghidangkan kue kering dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Pembelajaran langsung 2 X 50		<p>Materi: Kue kering</p> <p>Pustaka: <i>Kristiasuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i></p>	5%
11	Mampu memproduksi kue bubur dan kolak Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tujuan praktik bubur dan kolak 2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah bubur dan kolak 3. Mampu mengolah bubur dan kolak berdasarkan prosedur kerja 4. Mampu menghidangkan bubur dan kolak dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Pembelajaran langsung 2 X 50		<p>Materi: Bubur Indonesia</p> <p>Pustaka: <i>Kristiasuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i></p>	5%
12	Mampu memproduksi kue bubur dan kolak Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tujuan praktik bubur dan kolak 2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah bubur dan kolak 3. Mampu mengolah bubur dan kolak berdasarkan prosedur kerja 4. Mampu menghidangkan bubur dan kolak dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Praktikum dan presentasi 2 X 50		<p>Materi: Bubur Indonesia</p> <p>Pustaka: <i>Kristiasuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i></p>	5%
13	Mampu memproduksi kue bubur dan kolak Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tujuan praktik bubur dan kolak 2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah bubur dan kolak 3. Mampu mengolah bubur dan kolak berdasarkan prosedur kerja 4. Mampu menghidangkan bubur dan kolak dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Praktikum dan presentasi 2 X 50		<p>Materi: Bubur Indonesia</p> <p>Pustaka: <i>Kristiasuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i></p>	5%

14	Mampu memproduksi minuman panas/wedang dan minuman dingin Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan praktik minuman panas dan dingin Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah minuman panas dan dingin Mampu mengolah minuman panas dan dingin berdasarkan prosedur kerja Mampu menghadirkan minuman panas dan dingin dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran langsung 2 X 50		<p>Materi: Minuman panas</p> <p>Pustaka: <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i></p>	5%
15	Mampu memproduksi minuman panas/wedang dan minuman dingin Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan tujuan praktik minuman panas dan dingin Mengidentifikasi alat dan bahan dalam mengolah minuman panas dan dingin Mampu mengolah minuman panas dan dingin berdasarkan prosedur kerja Mampu menghadirkan minuman panas dan dingin dengan tepat 	<p>Kriteria: Nilai tertinggi 100 dan nilai terendah 0</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran langsung 2 X 50		<p>Materi: Minuman panas</p> <p>Pustaka: <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i></p>	5%
16	Mampu memproduksi kue dan minuman Indonesia secara komersial	Memproduksi kue dan minuman Indonesia secara komersial	<p>Kriteria: Mampu memproduksi kue dan minuman Indonesia secara komersial sesuai dengan target</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Presentasi dan Praktikum 2 x 50		<p>Materi: Kue dan Minuman Komersial</p> <p>Pustaka: <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i></p>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	7.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	60%
3.	Penilaian Portofolio	10%
4.	Penilaian Praktikum	5%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	5%
6.	Tes	12.5%
		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.
- 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.
- 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 Purwidani, M.Pd.
NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 22 November 2024 Jam 06:58 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDja Unesa

