

	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 Kuliner Oriental/Asia			6230502066						T=2 P=0 ECTS=3.18			3		2 Desember 2025																																																						
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-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-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)																																																																		
		Matrik CPL - CPMK																																																																		
			<table border="1"> <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-6</td> <td>CPL-7</td> <td>CPL-9</td> </tr> </table>													CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPL-9																																												
CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPL-9																																																												
		Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																		
			<table border="1"> <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> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																	
CPMK	Minggu Ke																																																																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																				
Deskripsi Singkat MK		Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar Kuliner Asia yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, 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, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																																																		
Pustaka		<table border="1"> <tr> <td>Utama :</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td colspan="17"> 1. p> 2. Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc. 3. Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. 4. Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. 5. Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. 6. Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. 7. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. 8. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. 9. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine. </td> </tr> <tr> <td>Pendukung :</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>																Utama :																	1. p> 2. Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc. 3. Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. 4. Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. 5. Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. 6. Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. 7. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. 8. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. 9. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.																	Pendukung :																
Utama :																																																																				
1. p> 2. Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc. 3. Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. 4. Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. 5. Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. 6. Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. 7. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. 8. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. 9. The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.																																																																				
Pendukung :																																																																				

Dosen Pengampu		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.					
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	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahan. Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Kuliner Asia	1. Memaparkan deskripsi matakuliah Kuliner Asia 2. Menggambarkan pentingnya Kuliner Asia 3. Menentukan aturan dan tugas matakuliah Kuliner Asia 4. Menjelaskan pengertian Kuliner Asia 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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian Bentuk Penilaian: Aktivitas Partisipatif	Pemaparan, presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 2 X 50		Materi: Konsep dasar Operasional Kuliner Asia Pustaka: <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i>	5%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan 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. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara Turki 5. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Turki	Kriteria: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian Bentuk Penilaian: Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50		Materi: Hidangan dari Negara Turki Pustaka: <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.</i>	5%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan 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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Praktik 2 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang 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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat 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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Praktik 2 X 50			0%
8	UTS	Bahan: materi dari pertemuan ke-1 sampai dengan pertemuan ke-7		2 X 50			0%
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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Praktik 2 X 50			0%

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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 2 X 50			0%
15	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste dengan 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: Nilai maksimal 100 apabila sesuai dengan kriteria penilaian	Praktik 2 X 50			0%
16	UAS	Bahan: materi dari pertemuan ke-9 samapi dengan pertemuan ke-15		2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	5%
		10%

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.