

	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																																												
Penanganan Bahan Pangan	6230503134	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=3	ECTS=4.77	1 2 September 2025																																												
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																													
	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.; Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.; Qorry Aina, S.Pd., M. Kes		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-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	Memiliki penguasaan pengetahuan tentang konsep teoritis secara umum ilmu pangan, bahan pangan hewani dan nabati serta penanganannya dengan menerapkan kebersihan makanan (food hygiene), Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) untuk menghasilkan produk inovatif, bergizi, aman dan estetik.																																																
	CPMK - 2	Memiliki kemampuan untuk mengidentifikasi jenis, kualitas, merancang, merencanakan, membuat/mengolah mempresentasikan, dan menyimpan bahan dan produk makanan, minuman atau masakan dari bahan pangan hewani dan nabati sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (food hygiene), memenuhi nilai estetika dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.																																																
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu menganalisis mutu, keamanan, dan stabilitas bahan pangan (hewani & nabati) menggunakan parameter fisik, kimia, mikrobiologi, dan sensori, serta menerapkan prinsip food hygiene, sanitasi, HACCP, dan CPPOB dalam seluruh proses penanganan dan penyimpanan.																																																
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu menerapkan teknik dan teknologi penanganan (washing, trimming, deboning, thawing, chilling, storage, packaging, blanching, curing, marinasi, fermentasi ringan) secara tepat pada berbagai komoditas pangan untuk meminimalkan kontaminasi, degradasi mutu, dan kehilangan gizi.																																																
	CPMK - 5	Mahasiswa mampu menghitung kebutuhan bahan pangan berdasarkan standar porsi, yield factor, edible portion, faktor susut (losses), serta merencanakan pembelian, penyimpanan, dan rotasi stok (FIFO/FEFO) pada kegiatan produksi jasa boga.																																																
	CPMK - 6	Mahasiswa mampu menyusun laporan teknis penanganan bahan pangan, membuat artikel sederhana ilmiah-vokasional, dan mempresentasikan hasil analisis bahan pangan menggunakan format akademik dan profesional.																																																
	CPMK - 7	Mahasiswa mampu mengembangkan gagasan inovatif terkait pemanfaatan bahan pangan hewani-nabati menjadi produk pangan yang aman, bergizi, menarik secara estetis, serta relevan dengan tren industri kuliner modern.																																																
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		<table border="1"> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-1</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-4</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> </table>	CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-7	CPMK-1	✓					CPMK-2		✓				CPMK-3			✓			CPMK-4				✓		CPMK-5				✓		CPMK-6					✓	CPMK-7					✓
	CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-7																																												
CPMK-1	✓																																																	
CPMK-2		✓																																																
CPMK-3			✓																																															
CPMK-4				✓																																														
CPMK-5				✓																																														
CPMK-6					✓																																													
CPMK-7					✓																																													
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></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	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																																																																																																																																																										
Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam Penanganan Bahan Pangan hewani dan nabati yang meliputi: karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta mempunyai kemampuan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi jasa boga yang berasal dari bahan pangan hewani dan nabati. Kegiatan pembelajaran menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, perancangan dengan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran berbasis proyek, dan pembelajaran berbasis masalah. Kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktik, pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																																																																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																									
	1. Badan POM RI. (2019–2024). Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) & HACCP. 2. Potter, N. & Hotchkiss, J. (2024). Food Science (9th Edition). Springer. 3. Fennema's Food Chemistry (6th Edition, 2023). CRC Press.																																																																																																																																																									
	Pendukung :																																																																																																																																																									
			1. Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu. 2. Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc. 3. Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. 4. Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United. 5. Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company. 6. Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.																																																																																																																																																							
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes.																																																																																																																																																									
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 memahami Rancangan Acara Perkuliahan 2.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar Penanganan Bahan Pangan hewani dan nabati	1.Orientasi RPS mata Kuliah Komoditi Pangan Nabati dan Hewani 2.a. Menjelaskan pengertian komoditi pangan nabati dan hewani b. Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani c. Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Tatap muka (penjelasan) Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50		Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia. Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: Nugraheni, Mutiara.		0%																																																																																																																																																		

							2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta: <i>Plantaxia</i>. Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasi jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasi jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i> Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasi jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi
--	--	--	--	--	--	--	--

						fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United.</i> Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Konsep Dasar Bahan Pangan Pustaka:	
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang daging	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Mendiskusikan tentang materi daging • Menyusun artikel tentang daging 3 X 50		Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan	5%

						jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Komoditi Daging Pustaka:	
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang karkas daging	a. Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal b. Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari komoditi pangan hewani tersebut c. Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi karkas daging • Menyusun artikel tentang karkas daging 3 X 50		Materi: Karakas daging Pustaka:	5%
4	Mahasiswa mampu menguasai	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis unggas	Kriteria:	• Diskusi dalam		Materi: Mengidentifikasi	5%

	pengetahuan tentang unggas	berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan unggas c. Mengidentifikasi hasil olahan dari berbagai jenis unggas	Melalui rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi unggas • Menyusun artikel tentang unggas 3 X 50	karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil
--	-----------------------------------	---	--	--	---

						olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Unggas Pustaka:	
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang telur	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur c. Mengidentifikasi hasil olahan dari telur	Kriteria: Melalui rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Mendiskusikan tentang materi unggas • Menyusun artikel tentang telur 3 X 50		Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i>. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: <i>Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry</i>	5%

						<i>and Seafood Technology.</i> <i>Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Telur Pustaka:	
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang ikan dan hasil perikanan lain	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain c. Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi ikan dan hasil perikanan lain • Menyusun artikel tentang ikan dan hasil perikanan lain 3 X 50		Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: <i>Hendrastya, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil	5%

						perikanan lain Pustaka: <i>Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Ikan dan hasil perikanan lain Pustaka:	
7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang susu dan hasil olahan susu	a. Mengkasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis,	Kriteria: - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber		Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susu	5%

		sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu c. Mengidentifikasi hasil olahan dari susu	Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50	berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i> Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis susu dan
--	--	--	---	--	--

						hasil olahan susu berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United.</i> Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Susu dan hasil olahan susu Pustaka:	
8	UTS	Penilaian dari materi pertemuan ke-1 sd ke-7	Kriteria: Partisipasi, Penugasan Tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	3 X 50		Materi: Ujian Tengah semester Pustaka:	15%
9	MMahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang padi-padian (sereal)	a. Mengklasifikasi jenis-jenis padi-padian (sereal) berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (sereal) c. Mengidentifikasi hasil olahan dari sereal	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	- Diskusi dalam kelompok - Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas - Mendiskusikan tentang materi padi-padian (sereal) - Menyusun artikel tentang padi-padian (sereal) 3 X 50		Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis padi-padian (sereal) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (sereal); Mengidentifikasi hasil olahan dari sereal Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis padi-padian (sereal) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (sereal); Mengidentifikasi hasil olahan dari sereal Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013.</i>	5%

					<i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Serealia Pustaka:	
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang umbi-umbian	a. Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi umbi-umbian • Menyusun artikel tentang umbi-umbian 3 X 50	Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta:</i>	5%

						<i>Plantaxia.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i> Materi: Umbi-umbian Pustaka:	
11	Mahasiswa mampu menguasai	a. Mengkasifikasikan jenis-jenis tepung, pati,	Kriteria:	• Diskusi		Materi:	5%

	pengetahuan tentang tepung, pati, dan pasta	dan pasta berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan tepung, pati, dan pasta dan penyimpanan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari tepung, pati, dan pasta	Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi tepung, pati, dan pasta • Menyusun artikel tentang tepung, pati, dan pasta 3 X 50	Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan
--	--	---	--	--	--

					penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Tepung, pati, dan pasta Pustaka:	
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang kacang-kacangan	Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi kacang-kacangan • Menyusun artikel tentang kacang-kacangan 3 X 50	Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. <i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan</i>. Jakarta: Graha Ilmu. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i>. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan	5%

					Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia</i>. Canada: Macmillan Company. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Kacang-kacangan Pustaka:	
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang sayuran dan buah-buahan	Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi sayuran dan buah-buahan • Menyusun artikel tentang sayuran dan buah-buahan 3 X 50	Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. <i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan</i>. Jakarta: Graha Ilmu. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari	5%

						sayuran dan buah-buahan Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i>. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan Pustaka: Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. <i>The Cook: Guide to Asian Ingredients</i>. London: Arrest Publishing United. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia</i>. Canada: Macmillan Company. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Sayuran dan buah-buahan Pustaka:	
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang bumbu, rempah, dan herbal	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber		Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya;	5%

		penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal c. Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal		pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi bumbu, rempah, dan herbal • Menyusun artikel tentang bumbu, rempah, dan herbal 3 X 50		Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i> Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu,
--	--	--	--	---	--	---

					rempah, dan herbal berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Bumbu, rempah, dan herbal Pustaka:	
15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang lemak	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak c. Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi lemak • Menyusun artikel tentang lemak 3 X 50	Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Hewani</i>. Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. <i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan</i>. Jakarta: Graha Ilmu. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan	5%

						jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwarno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United. Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company. Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Lemak Pustaka:	
16	Ujian Akhir Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-9 sd ke-15	Kriteria: Penilaian tes, hasil project/produk, portofolio, praktik/unjuk kerja Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	3 X 50		Materi: Ujian Akhir Semester Pustaka:	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	22.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	7.5%
3.	Penilaian Portofolio	27.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	35%
5.	Tes	7.5%
		100%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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 15 Oktober 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 1 Januari 2026 Jam 04:40 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

