

		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																																			
Pengendalian Bahan Makanan		6230502093		Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=2 P=0 ECTS=3.18			3		17 Desember 2025																																			
OTORISASI		Pengembang RPS				Koordinator RMK				Koordinator Program Studi																																				
		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.				Dra. Niken Purwidiani, S.Pd., M.Pd.				LILIS SULANDARI																																				
Model Pembelajaran		Case Study																																												
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																												
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																												
		Matrik CPL - CPMK																																												
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td colspan="16" style="text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>													CPMK																															
	CPMK																																													
		Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																												
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">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		Mata kuliah ini memberikan pemahaman tentang konsep pengendalian bahan makanan dalam sistem industri Jasa Boga, meliputi: pengendalian pada kegiatan pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penggudangan. Kegiatan pengendalian bahan makanan dibedakan atas pengendalian awal, pengendalian kebersamaan. dan pengendalian akhir. Pembelajaran dilakukan dengan pendekatan konstruktivis, dengan memberikan latihan-latihan.																																												
Pustaka		Utama : - Gregoire, Mary B. & Spears, Meran C. 2007.Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach. USA: Pearson Prentice Hall. - Revino. 2000. Purchasing. Suatu Pengantar Praktis. Jakarta: Djambatan - Clute, Mark. 2009. Food Industry Quality Control System. USA: CRC Press. Taylor & Francise Group. LLC. - Mill, Robert Christie. 2007.Restaurant Management: Customer, Operations, dan Employees. Third Edition. Upper Saddle Riverm, New - Linch, Francis T. 2000.The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing. United States of America: John Wiley & Sons, Inc																																												
		Pendukung :																																												
Dosen Pengampu		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.																																												
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	Mampu memahami rancangan perkuliahan, tugas, kewajiban yang wajib dilakukan, dan sanksi atas pelanggaran yang terjadi. Mampu memahami pengertian pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri dan bertanggung jawab. Mampu memahami tujuan pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuliner secara benar, mandiri dan bertanggung jawab.	1. Mampu menjelaskan pengertian pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri dan bertanggung jawab. 2. Mampu menjelaskan tujuan pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuliner secara benar, mandiri dan bertanggung jawab.	Kriteria: 1. Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0 - 100) 2. Sikap/respon mahasiswa selama belajar dikategorikan dalam Sangat Responsif, Responsif, dan Tidak sama sekali)	2 X 50			0%
2	Mampu memahami masalah khusus dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan masalah khusus dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Kriteria: 1. Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0-100) 2. Penilaian Sikap sesuai rubrik	2 X 50			0%
3	Mampu memahami dasar-dasar dalam pengendalian bahan makanan: tahap perencanaan, tahap operasional, tahap pasca operasi, hal-hal nyata yang ditemui dalam pengendalian bahan makanan	1. Mampu memahami dasar-dasar dalam pengendalian bahan makanan, meliputi: mampu menjelaskan sistem kontrol manajemen yang menyeimbangkan faktor-faktor keberhasilan suatu perusahaan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 2. mampu menjelaskan tahap perencanaan dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 3. mampu menjelaskan tahap operasional dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 4. mampu menjelaskan tahap pasca operasi dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 5. mampu mengidentifikasi hal-hal nyata yang sering dijumpai dalam pengendalian bahan makanan pada bisnis kuliner.	Kriteria: 1. Tes Tulis: Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0-100). 2. Penilaian sikap sesuai pengategorian sikap mahasiswa	2 X 50			0%

4	Mampu memahami penetapan anggaran dan break bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan penetapan anggaran dan break bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Kriteria: 1. Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0 - 100) 2. Pemberian penilaian sikap sesuai rubrik	2 X 50			0%
5	Mampu memahami Konsep Dasar dalam pengendalian bahan pada bisnis kuliner secara benar, mandiri, percaya diri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan Konsep Dasar dalam pengendalian bahan pada bisnis kuliner secara benar, mandiri, percaya diri, dan bertanggung jawab (merencanakan produksi, standard yields, standard recipe, standard portion size)	Kriteria: 1. Jawaban benar sesuai kunci jawaban (Skor 0-100) 2. Penilaian sikap berdasar rubrik	2 X 50			0%
6	Mampu memahami metode pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuline secara benar, mandiri, percaya diri, dan tanggung jawab.	Mampu menjelaskan metode pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuline secara benar, mandiri, percaya diri, dan tanggung jawab.	Kriteria: 1. Jawaban benar sesuai kunci jawaban (Skor 0-100) 2. Penilaian sikap berdasar rubrik	2 X 50			0%
7	Mampu memahami metode Pengendalian Bahan dalam Usaha Kuliner (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan metode Pengendalian Bahan dalam Usaha Kuliner (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
8	UTS	UTS		2 X 50			0%
9	Mampu memahami tentang Pengontrolan pada bagian Purchasing dan Stock (Purchasing and Stock Control) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengontrolan pada bagian Purchasing dan Stock (Purchasing and Stock Control) secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
10	Mampu memahami tentang Purchasing and Stock Control (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Purchasing and Stock Control (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
11	Mampu memahami tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
12	Mampu memahami tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
13	Mampu memahami tentang Pengendalian Pada Receiving secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian pada Receiving secara benar dan bertanggung jawab		2 X 50			0%
14	Mampu memahami tentang Prepare and Store Foods secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan Prepare and Store Food secara benar dan bertanggung jawab, meliputi: Identify and collect food items required for preparations Melakukan prepare dairy and eggs Melakukan dry goods Melakukan prepare food and vegetables		2 X 50			0%

15	Mampu memahami Preapre and Store Foods (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang prepare and store foods (lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab, meliputi: Preare meat, poultry and seafood Assemble and use equipment Store prepare foods		2 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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=Tapat Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.