

		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																																										
Pengetahuan Bahan Makanan		6230502098		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	27 Desember 2025																																										
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																											
				LILIS SULANDARI																																											
Model Pembelajaran	Case Study																																																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">CPMK</div>																																																
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																	
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">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> </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	Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, susu, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.																																																	
Pustaka	Utama :																																																	
	1.		1. Tien R. Muchtadi, dkk. 2010 <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i> . Bandung: Alfabeta 2. Gaman P.M., dan Sherington. 2008. <i>Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi</i> . Terjemahan Mardijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress. 3. Winarno FG. 2010. <i>Kimia Pangan Dan Gizi</i> . Jakarta : Gramedia 4. Marion, Bennion. 1980. <i>The Science of Food</i> . Singapore: John Wiley & Sons 5. Purnomo A., Hari. 1985. <i>Ilmu Pangan (Terjemahan)</i> . Jakarta: UI Press																																															
	Pendukung :																																																	
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.																																																	
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)																																											
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)																																													
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																																											
1	Mampu memahami konsep konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan	- Menjelaskan hub manusia dg bhn pangan - Menjelaskan penggolongan b.mknan- Menguasai RPS	Kriteria: Jika dijawab benar semua pertanyaan, skor 100	Ceramah, tanya jawab dan tugas summary report 2 X 50			0%																																											

2	Mampu memahami jenis dan sifat fisik dan kimiawi dari karbohidrat yang tersusun dalam bahan pangan nabati, serta mampu menjelaskan hasil olahannya	1. Menjelaskan struktur dan jenis karbohidrat. 2. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi karbohidrat 3. Menjelaskan Hasil olahan dari Karbohidrat	Kriteria: jika dijawab dengan benar, maka skornya 100	Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50			0%
3	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu sereal. Mampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhan. Mampu mendeskripsikan jenis olahan dari sereal.	1. Menjelaskan sifat fisik & kimiawi dari sereal 2. Mampu memilih jenis sereal yang dibutuhkan 3. Menjelaskan jenis olahan dari sereal	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			0%
4	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu umbi. Mampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhan. Mampu mendeskripsikan jenis olahan dari umbi.	1. Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu umbi 2. Mampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhan 3. Mampu mendeskripsikan jenis olahan dari umbi.	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			0%
5	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan hewani maupun nabati.	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi protein - Menjelaskan struktur dan jenis protein - Menjelaskan klasifikasi protein	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			0%
6	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein, susu	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi susu - Menjelaskan struktur dan jenis susu - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas susu - Memilih produk olahan susu, yg baik	Kriteria: setiap butir soal mempunyai skor 25	Diskusi, Presentasi, tanya jawab dan tugas 2 X 50			0%
7	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein.	1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi telur 2. Menjelaskan struktur/komposisi dan sifat fisik/kimiawi telur 3. Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas telur 4. Memilih produk olahan telur, yg baik	Kriteria: Setiap butir item mempunyai bobot 20	Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			0%
8		Dapat mengerjakan UTS	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20	Tes 2 X 50			0%
9	Mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein. Mampu merancang salah satu produk olahan dari daging	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi daging - Menjelaskan struktur dan jenis daging berdasarkan peta daging dan bentuk fisik hewan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas daging - Memilih merancang produk olahan daging, yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20	Mengerjakan tugas LKM, Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50			0%

10	Mampu memahami konsep lemak/minyak, klasifikasi dan sifat fisik dan kimiawi dari lemak/minyak	1.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi lemak/minyak 2.Menjelaskan struktur dan jenis lemak/minyak 3.Menjelaskan klasifikasi lemak/minyak	Kriteria: Jika dijawab dengan benar, maka skoring 100	Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50			0%
11	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein.	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi unggas dan ikan - Menjelaskan struktur / komposisi dan jenis unggas dan ikan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas unggas dan ikan - Memilih produk olahan unggas/ikan, yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20	Diskusi, presentasi, tanya jawab dan tugas browsing internet 2 X 50			0%
12	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, buah sayuran	1.Menjelaskan penggolongan buah dan sayuran 2.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi buah/sayuran 3.Memahami struktur dan komposisi gizi dari buah dan sayuran 4.Menguasai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah dan sayuran 5.Memilih produk olahan buah dan sayuran yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20	Diskusi, Presentasi dan tanya jawab. Tugas 2 X 50			0%
13	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, bumbu dan rempah.	1.Menjelaskan penggolongan bumbu dan rempah 2.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dari bumbu dan rempah 3.Menjelaskan struktur dan kandungan gizi bumbu dan rempah 4.Memilih berbagai jenis produk olahan bumbu dan rempah yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 25	Problem based Instruction 2 X 50			0%
14	Mampu membuat rubrik penilaian organoleptik dan melakukan uji organoleptik	1. Membuat instrumen / rubrik penilaian untuk uji organoleptik 2. Melakukan uji organoleptik 3. menganalisis hasil uji organoleptik 4. Menyimpulkan hasil uji organoleptik	Kriteria: Jika dikerjakan sesuai prosedur dan benar mendapat skor 100	Tugas dan Latihan 2 X 50			0%
15	mencari artikel ilmiah dari jurnal internasional dan mempresentasikan	1. Menemukan sebuah artikel ilmiah dari jurnal internasional 2. Menyampaikan hasil temuan dalam artikel di depan kelas	Kriteria: sesuai dalam rubrik penilaian	Tugas browsing di Internet dan Presentasi 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. **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.