

	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 Pastry dan Bakery	99999440601061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=0	ECTS=1.59	3	25 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						
	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					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK - 1	Mahasiswa dapat menerapkan teknik dasar pembuatan pastry dan bakery dalam pembuatan produk yang inovatif dan sesuai dengan standar kebersihan (C3)					
	CPMK - 2	Mahasiswa dapat menganalisis bahan baku yang digunakan dalam pembuatan pastry dan bakery untuk memastikan kualitas dan kesesuaian dengan resep yang dikembangkan (C4)					
	CPMK - 3	Mahasiswa dapat mengevaluasi proses pembuatan dan hasil akhir produk pastry dan bakery berdasarkan kriteria kesehatan, keamanan, dan estetika (C5)					
	CPMK - 4	Mahasiswa dapat menciptakan resep baru yang inovatif dengan memanfaatkan teknologi modern dan bahan lokal (C6)					
	CPMK - 5	Mahasiswa dapat menerapkan konsep K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) selama proses pembuatan pastry dan bakery (C3)					
	CPMK - 6	Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh berbagai metode pengolahan terhadap tekstur, rasa, dan penampilan produk pastry dan bakery (C4)					
	CPMK - 7	Mahasiswa dapat mengevaluasi dan memilih teknik penyajian yang tepat untuk meningkatkan nilai estetika dan penerimaan konsumen terhadap produk pastry dan bakery (C5)					
	CPMK - 8	Mahasiswa dapat menciptakan variasi produk pastry dan bakery yang memenuhi standar nutrisi dan preferensi khusus konsumen (C6)					
	CPMK - 9	Mahasiswa dapat menerapkan prinsip-prinsip desain dalam pembuatan produk pastry dan bakery untuk mencapai hasil yang harmonis dan menarik (C3)					
	CPMK - 10	Mahasiswa dapat menganalisis dan mengevaluasi tren pasar terkini dalam industri pastry dan bakery untuk mengembangkan produk yang relevan dan kompetitif (C4, C5)					
	Matrik CPL - CPMK						

	<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-3</td><td>CPL-4</td><td>CPL-5</td><td>CPL-6</td><td>CPL-7</td></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><tr><td>CPMK-8</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-9</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-10</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPMK-1				✓	✓	CPMK-2			✓			CPMK-3					✓	CPMK-4				✓		CPMK-5					✓	CPMK-6			✓			CPMK-7				✓		CPMK-8				✓	✓	CPMK-9	✓					CPMK-10	✓	✓																																																																																																																																												
CPMK	CPL-3	CPL-4	CPL-5	CPL-6	CPL-7																																																																																																																																																																																																							
CPMK-1				✓	✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-2			✓																																																																																																																																																																																																									
CPMK-3					✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-4				✓																																																																																																																																																																																																								
CPMK-5					✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-6			✓																																																																																																																																																																																																									
CPMK-7				✓																																																																																																																																																																																																								
CPMK-8				✓	✓																																																																																																																																																																																																							
CPMK-9	✓																																																																																																																																																																																																											
CPMK-10	✓	✓																																																																																																																																																																																																										
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><tr><td>CPMK-8</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-9</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-10</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-8																	CPMK-9																	CPMK-10																
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-8																																																																																																																																																																																																												
CPMK-9																																																																																																																																																																																																												
CPMK-10																																																																																																																																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan pengkajian konsep dan penerapan berbagai adonan kue kontinental komersial. Pembahasan diawali dari konsep dasar kue kontinental, bahan dan alat dalam pembuatan adonan, klasifikasi adonan, proses pembuatan berbagai adonan kue kontinental, dan proses penyelesaian (finishing). PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.																																																																																																																																																																																																											
Pustaka	<div>Utama :</div> <div>1. Annonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans. 2. Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons. 9. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 10.. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons. 11.. US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 12.. Buku Ajar Bakery dan Pastry.</div> <div>Pendukung :</div>																																																																																																																																																																																																											
Dosen Pengampu	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par. Annisa Nur'aini, 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 memahami konsep dasar kue kontinental komersial di industri jasa boga	1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & Pastry. 2. Mendeskripsikan definisi bakery dan pastry. 3. Mengklasifikasi jenis-jenis adonan. 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan. 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan batter dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar bakery dan pastry 5. Membaca modul: Konsep dasar Bakery dan pastry 1 X 50	Materi: Sejarah perkembangan bakery & pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005. <i>Professional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
2	Mampu mengoperasikan kan peralatan produksi bakery dan pastry	1. Mendefinisikan pengertian peralatan bakery dan pastry. 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis peralatan bakery dan pastry. 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry. 4. Menjelaskan cara mengoperasikan peralatan bakery dan pastry.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM tentang identifikasi peralatan pembuatan kue kontinental 5. Membaca modul: Peralatan bakery dan pastry 1 X 50	Materi: Peralatan bakery & pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005. <i>Professional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
3	Mampu memahami bahan pokok adonan	1. Merdeskripsikan pengertian bahan pokok. 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue, bahan pengempuk, bahan pemberi rasa, bahan pengembang) bahan pemberi rasa, bahan pengembang. 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan. 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan. 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 1 X 50	Materi: Pengetahuan Bahan Makanan Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. <i>Foundations of Food Preparation</i> . New York: Macmillan Publishing Co.	5%
4	Mampu memahami bahan tambahan adonan	1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan. 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis bahan tambahan adonan (bahan pengisi, bahan penutup/topping, bahan perasa dan aroma, bahan pewarna, bahan pengembang, bahan pengemulsi, bahan pengempuk). 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan tambahan adonan. 4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan. 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 5. Membaca modul: identifikasi bahan dalam berbagai adonan kue kontinental 1 X 50	Materi: Pengetahuan Bahan Makanan Pustaka: Mc. Williams, Margaret. 1985. <i>Food Fundamentals</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
5	Mampu memahami konsep batter	1. Menjelaskan pengertian batter. 2. Mengklasifikasi-jenis-jenis adonan batter. 3. Mengidentifikasi komponen batter. 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter. 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio, Tes	Pengertian batter Klasifikasi batter Komponen batter Prosedur batter Cara penyajian produk batter 1 X 50	Materi: Adonan Batter Pustaka: Buku Ajar Bakery dan Pastry.	5%

6	Mampu mengolah aneka produk batter	1. Menyiapkan bahan batter 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan batter 3. Mengolah aneka produk adonan batter 4. Menyajikan aneka produk batter	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	1. Presentasi terkait LKM: adonan batter 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan batter: - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk batter - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk batter - Membuat produk batter - Membuat laporan praktik batter 1 X 50		Materi: Adonan Batter Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	7%
7	Mampu memahami konsep biscuit	1. Mendiskripsikan biscuit 2. Mengklasifikasikan biscuit 3. Mengidentifikasi kan komponen biscuit 4. Menjelaskan teknik pembuatan biscuit 5. Menjelaskan prosedur pembuatan biscuit	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan biscuit 5. Membaca modul: adonan biscuit 1 X 50		Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson</i>	5%
8	Ujian Tengah Semester	1. Memahami konsep bakery pastry 2. Memahami bahan bakery pastry 3. Memahami peralatan bakery pastry 4. Menguasai adonan batter 5. Menguasai adonan biskuit	Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Tes	Tes Individu 1 X 50		Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i> Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	10%

9	Mampu mengolah aneka produk biscuit	1. Menyiapkan bahan biscuit 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan biscuit 3. Mengolah aneka produk adonan biscuit 4. Menyajikan aneka produk biscuit	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	1. Presentasi terkait LKM: adonan biscuit 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan biscuit : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk biscuit - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk biscuit - Membuat produk biscuit - Membuat laporan praktik biscuit 1 X 50		Materi: Adonan Biskuit Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%
10	Mampu memahami konsep cake	1. Mendeskripsikan pengertian cake 2. Mengklasifikasikan cake 3. Mengidentifikasi kan komponen cake 4. Menjelaskan teknik pembuatan cake 5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pengertian cake Klasifikasi cake Komponen cake Teknik Pembuatan cake Prosedur pembuatan cake 1 X 50		Materi: Adonan Cake Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
11	Mampu mengolah aneka produk cake	1. Menyiapkan bahan cake 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan cake 3. Mengolah aneka produk adonan cake 4. Menyajikan aneka produk cake	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan cake 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan cake : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk cake - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk cake - Membuat produk cake - Membuat laporan praktik cake 1 X 50		Materi: Adonan Cake Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%
12	Mampu memahami konsep pastry	1. Mendeskripsikan pengertian pastry 2. Mengklasifikasikan pastry 3. Mengidentifikasi kan komponen pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan pastry 5. Menjelaskan prosedur pembuatan pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan pastry 5. Membaca modul: adonan pastry 1 X 50		Materi: Adonan Pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Proffesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%

13	Mampu mengolah aneka produk pastry	1. Menyiapkan bahan pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan pastry 3. Mengolah aneka produk adonan pastry 4. Menyajikan aneka produk pastry	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan pastry 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan pastry : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk pastry - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk pastry - Membuat produk pastry - Membuat laporan praktik pastry 1 X 50		Materi: Adonan Pastry Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Profesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%
14	Mampu memahami konsep bread dan danish pastry	1. Mendeskripsikan pengertian bread dan danish pastry 2. Mengklasifikasikan bread dan danish pastry 3. Mengidentifikasi kan komponen bread dan danish pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan bread dan danish pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: adonan bread dan danish pastry 5. Membaca modul: adonan bread dan danish pastry 1 X 50		Materi: Adonan bread Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Profesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	5%
15	Mampu mengolah aneka produk bread dan danish pastry	1. Menyiapkan bahan bread dan danish pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan bread dan danish pastry 3. Mengolah aneka produk adonan bread dan danish pastry 4. Menyajikan aneka produk bread dan danish pastry	Kriteria: 1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3. Membuat adonan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	1. Presentasi terkait LKM: adonan bread dan danish pastry 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik adonan bread dan danish pastry: - Memilih bahan pembuat produk bread dan danish pastry - Memilih peralatan pembuat produk pastry dan danish pastry - Membuat produk bread dan danish pastry - Membuat laporan praktik bread dan danish pastry 1 X 50		Materi: Adonan bread Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Profesional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.	7%

16	Ujian Akhir Semester	1.Memahami adonan cake 2.Memahami adonan pastry 3.Memahami adonan bread	Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes	Tes Individu 1 X 50		Materi: Materi Bakery Pastry Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	10%
----	----------------------	---	---	------------------------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50.17%
2.	Penilaian Portofolio	24.67%
3.	Tes	25.17%
		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. **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 24 Desember 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 25 Desember 2025 Jam 11:50 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

