

	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																																																																																																			
Penyediaan Dessert dan Konveksionari		6230502139	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=2	ECTS=3.18	2	27 Desember 2025																																																																																																			
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																				
		Mauren Gita Miranti, M.Pd		Ita Fatkhur Romadhoni, M.Pd			LILIS SULANDARI																																																																																																				
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																																										
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																										
	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-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																																																																																									
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																										
	CPMK - 1	Mahasiswa memahami bahan baku dan teknik pembuatan dessert coklat.																																																																																																									
	CPMK - 2	Mahasiswa menguasai teknik dasar pembuatan sugar confectionery.																																																																																																									
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu mengaplikasikan prinsip dalam pembuatan hot and cold dessert																																																																																																									
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu melakukan inovasi dan presentasi produk dessert.																																																																																																									
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																										
		<table><tr><th>CPMK</th><th>CPL-2</th><th>CPL-3</th><th>CPL-4</th><th>CPL-6</th></tr><tr><td>CPMK-1</td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td></tr></table>						CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-6	CPMK-1		✓			CPMK-2	✓				CPMK-3			✓		CPMK-4				✓																																																																											
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-6																																																																																																						
	CPMK-1		✓																																																																																																								
	CPMK-2	✓																																																																																																									
	CPMK-3			✓																																																																																																							
CPMK-4				✓																																																																																																							
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																											
	<table><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><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></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	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						✓								✓	✓	✓																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan berbagai jenis dessert berbahan dasar coklat, olahan gula (sugar and confectionery), serta dessert panas dan dingin. Pembelajaran berfokus pada praktik, pengembangan kreativitas, dan penerapan teknik modern dalam penyediaan produk dessert berkualitas.																																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																																										

1. Greweling, Peter P. (2010). Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons. 2. Beckett, S.T. (2017). Industrial Chocolate Manufacture and Use. UK: Wiley. 3. Wilton. (2001). Candy Making Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises. 4. Gisslen, Wayne. (2012). Professional Baking. John Wiley and Sons.							
Pendukung :							
1. Nina Wanat. (2011). Sweet Confections. New York: LARK 2. Teubner, Christian. (1997). The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.							
Dosen Pengampu	Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. 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	Memahami konsep dasar coklat dan dessert	Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar coklat	Kriteria: Semua komponen dijelaskan dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Ceramah, diskusi 2 x 50 menit	Materi: Sejarah coklat, jenis coklat, dasar dessert Pustaka: Greweling, Peter P. (2010). Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.	30%
2	Menjelaskan peralatan dan bahan pembuatan coklat	Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat dan bahan	Kriteria: Identifikasi minimal 80% benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Demonstrasi, diskusi 2 x 50		Materi: Alat & bahan dasar Pustaka: Beckett, S.T. (2017). Industrial Chocolate Manufacture and Use. UK: Wiley.	0%
3	Mampu melakukan teknik tempering coklat	Mahasiswa dapat menunjukkan teknik tempering	Kriteria: Teknik sesuai standar Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Praktek 2 x 50		Materi: Teknik tempering Pustaka: Teubner, Christian. (1997). The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.	0%
4	Membuat produk coklat sederhana (Ganache)	Mahasiswa menghasilkan ganache sesuai resep	Kriteria: Produk ganache halus dan stabil Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktek ganache 2 x 50		Materi: Praktek ganache Pustaka: Beckett, S.T. (2017). Industrial Chocolate Manufacture and Use. UK: Wiley.	0%
5	Membuat praline non-isi dan lolipop	Mahasiswa membuat praline non-isi	Kriteria: Bentuk dan rasa sesuai standar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek 2 x 50		Materi: Praktek coklat Pustaka: Teubner, Christian. (1997). The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.	0%

6	Membuat praline isi dan truffle	Mahasiswa membuat praline isi	Kriteria: Kualitas isian baik Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 2 x 50		Materi: Teknik isian coklat Pustaka: Greweling, Peter P. (2010). <i>Chocolates & Confections</i> . New Jersey: John Wiley and Sons.	23%
7	Presentasi hasil observasi produk coklat	Mahasiswa mempresentasikan observasi	Kriteria: Data valid dan sistematis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, diskusi 2 x 50		Materi: LKM Presentasi Pustaka: Gisslen, Wayne. (2012). <i>Professional Baking</i> . John Wiley and Sons.	0%
8	Ujian Tengah Semester	Mahasiswa menguasai teori dan praktik	Kriteria: Jawaban minimal 70% benar Bentuk Penilaian : Tes	Ujian 2 x 50		Materi: Evaluasi teori dan praktik Pustaka: Gisslen, Wayne. (2012). <i>Professional Baking</i> . John Wiley and Sons.	0%
9	Memahami teori dasar sugar confectionery	Mahasiswa menjelaskan sugar confectionery	Kriteria: Pemaparan konsep akurat Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi 2 x 50			21%
10	Membuat soft candy dan hard candy	Mahasiswa membuat permen lunak dan keras	Kriteria: Produk sesuai karakteristik standar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktek sugar confectionery 2 x 50		Materi: Praktek sugar confectionery Pustaka: Nina Wanat. (2011). <i>Sweet Confections</i> . New York: LARK	0%
11	Membuat gummy candy	Mahasiswa membuat gummy candy	Kriteria: Tekstur kenyal sesuai standar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 2 x 50		Materi: Teknik gummy candy Pustaka: Nina Wanat. (2011). <i>Sweet Confections</i> . New York: LARK	0%
12	Memahami teori dasar dessert	Mahasiswa menjelaskan teori dessert	Kriteria: Penjelasan tepat dan runtut Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah 2 x 50		Materi: Cold dan hot dessert Pustaka: Wilton. (2001). <i>Candy Making Beginner's Guide</i> . Canada: Wilton Enterprises.	0%
13	Mengembangkan konsep produk dessert	Mahasiswa mengembangkan konsep produk	Kriteria: Konsep kreatif dan inovatif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Konsultasi produk 2 x 50		Materi: Konsultasi produk Pustaka: Nina Wanat. (2011). <i>Sweet Confections</i> . New York: LARK	0%

14	Pembuatan produk final	Mahasiswa membuat produk dessert akhir	Kriteria: Produk inovatif dan sesuai konsep Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik 2 x 50		Materi: Implementasi konsep Pustaka: <i>Nina Wanat. (2011). Sweet Confections. New York: LARK</i>	26%
15	Presentasi produk final	Mahasiswa mempresentasikan produk akhir	Kriteria: Struktur presentasi sistematis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi 2x 50		Materi: Hasil proyek Pustaka: <i>Greweling, Peter P. (2010). Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i>	0%
16	Ujian Akhir Semester	Mahasiswa mempertahankan konsep produknya	Kriteria: Jawaban meyakinkan dan logis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ujian praktik		Materi: Evaluasi proyek Pustaka: <i>Nina Wanat. (2011). Sweet Confections. New York: LARK</i>	0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	21%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	79%
		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.

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata
Boga



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 27 Desember 2025 Jam 06:36 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

