



**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
Teknologi Pangan	6230503087	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	3	18 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.				Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.	

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-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
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
	CPMK - 1	Menunjukkan sikap bertanggung-jawab atas pekerjaan dalam penanganan bahan, pengawetan dan atau pengolahan pangan
	CPMK - 2	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata
	CPMK - 3	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban
	CPMK - 4	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur dalam menghasilkan produk pangan

Matrik CPL - CPMK

CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6
CPMK-1	✓	✓	✓
CPMK-2	✓	✓	✓
CPMK-3	✓	✓	✓
CPMK-4			

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

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	Penguasaan konsep dasar dan penerapan berbagai teknik penanganan, pengolahan, pengawetan dan penyimpanan bahan pangan meliputi : kerusakan bahan pangan dan cara pengendalian yang tepat, pengaturan suhu, pengawetan dengan garam, gula dan asam, pengeringan, pengasapan, iradiasi, enzim pangan, Bahan Tambahan Pangan, food packaging & Edible coating, serta metode sensoris/organoleptik.
-----------------------------	---

Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta. Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York. Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta. Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta. Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta. Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta. Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta. Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta. Potter, N.N. 1995. Food Science. Chapman & Hall. New York. Soekarto, S., T. 1985. Penilaian Organoleptik. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
	Pendukung :	<ol style="list-style-type: none"> PerBPOM No. 11 Tahun 2019 tentang BTP PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan PMK-No.-033-ttg-Bahan-Tambahan-Pangan
	Dosen Pengampu	Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian	Bantuan 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 menjelaskan arti teknologi pangan dalam kehidupan	1. Ketepatan menjelaskan pengertian teknologi pangan 2. Ketepatan menjelaskan tujuan teknologi pangan 3. Ketepatan menjelaskan manfaat teknologi pangan 4. Ketepatan menjelaskan ruang lingkup teknologi pangan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kuliah, diskusi arti dan peranan teknologi pangan dalam kehidupan 3 x 50 menit	Sinkronus arti dan peranan teknologi pangan dalam kehidupan 3 x 50 menit	Materi: Arti Teknologi Pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. <i>Teknologi Pengawetan Pangan</i> . UI Press Jakarta. Materi: Arti Teknologi Pangan Pustaka: Purnomo, H. 1995. <i>Ilmu Pangan (Terjemahan)</i> . UI Press Jakarta.	5%
2	1. Mampu membedakan kerusakan bahan pangan dan cara pengendaliannya 2. mampu menjelaskan prinsip pengawetan dengan suhu tinggi dan rendah 3. mampu menjelaskan prinsip produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam	1. Ketepatan menjelaskan sifat-sifat bahan pangan 2. Ketepatan menjelaskan faktor penyebab kerusakan bahan pangan 3. Ketepatan membedakan jenis kerusakan bahan pangan 4. Ketepatan menentukan cara pengendalian bahan pangan 5. Ketepatan menjelaskan tujuan pengawetan suhu tinggi 6. Ketepatan menjelaskan macam-macam cara pengawetan suhu tinggi 7. Ketepatan menjelaskan tujuan pengawetan suhu rendah 8. Ketepatan menjelaskan macam-macam cara pengawetan suhu rendah 9. Ketepatan menjelaskan prinsip pengawetan garam, gula dan asam 10. Ketepatan menjelaskan produk dan cara pengawetan dengan garam, gula dan asam	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Kuliah, diskusi, penyusunan LKM 3 x 50 menit	Kuliah, tanyajawab, tugas penyusunan LKM 3 x 50 menit	Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. <i>Teknologi Pengawetan Pangan</i> . UI Press Jakarta. Materi: Kerusakan pangan oleh mikroorganisme Pustaka: Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. <i>Practical Food Microbiology and Technology Third Edition</i> . Van Nostrand Reinhold Company New York. Materi: Jenis kerusakan pangan dan pengendaliannya Pustaka: Purnomo, H. 1995. <i>Ilmu Pangan (Terjemahan)</i> . UI Press Jakarta. Materi: Sifat dan komponen penyusun bahan pangan Pustaka: Winarno, F. G. 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . Gramedia Jakarta.	5%
3	1. mampu menjelaskan prinsip produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan pengeringan 2. mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan pengasapan	1. Ketepatan menjelaskan pengertian, kelebihan dan kekurangan teknik pengasapan 2. Ketepatan menjelaskan potensi pengasapan dalam pengawetan bahan pangan 3. Ketepatan menjelaskan macam-macam teknik pengasapan 4. Ketepatan menerapkan teknik pengasapan dalam pembuatan produk pangan	Kriteria: Rubrik penilaian tes lisan (presentasi) • Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum) Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Tatap muka (penjelasan) Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 x 50 menit	3 x 50 menit	Materi: Sifat dan komponen penyusun bahan pangan Pustaka: Winarno, F. G. 1997. <i>Kimia Pangan dan Gizi</i> . Gramedia Jakarta. Materi: Teknik pengendalian kerusakan pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. <i>Teknologi Pengawetan Pangan</i> . UI Press Jakarta. Materi: Penyebab kerusakan pangan dan cara pengendaliannya Pustaka: Purnomo, H. 1995. <i>Ilmu Pangan (Terjemahan)</i> . UI Press Jakarta.	5%

4	<p>1.mampu menjelaskan prinsip produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan fermentasi</p> <p>2.mampu menjelaskan prinsip pengawetan dengan sinar (Iradiasi)</p> <p>3.mampu menjelaskan penggunaan bahan tambahan pangan (food additive)</p> <p>4.mampu menjelaskan tentang kemasan pangan dan penentuan batas kadaluarsa</p>	<p>1.Ketepatan menjelaskan tujuan pengawetan suhu rendah</p> <p>2.Ketepatan menjelaskan macam-macam cara pengawetan suhu rendah</p> <p>3.Ketepatan menjelaskan tujuan pengawetan suhu tinggi</p> <p>4.Ketepatan menjelaskan macam-macam cara pengawetan suhu tinggi</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Kuliah, praktikum 2 (Pengawetan dengan suhu tinggi) 3 x 50 menit</p>	<p>Sinkronus, presentasi hasil praktikum 2 (Pengawetan dengan suhu tinggi) 3 x 50 menit</p>	<p>Materi: Pengawetan dengan mengatur suhu Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: Jenis pengawetan pangan Pustaka: <i>Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.</i></p>	5%
5	<p>mampu menerapkan peranan enzim dalam bidang pangan</p>	<p>1.Ketepatan menjelaskan pengertian, sifat dan asal enzim</p> <p>2.Ketepatan menjelaskan faktor yang mempengaruhi aktivitas enzim</p> <p>3.Ketepatan memberikan contoh manfaat enzim dalam bidang pangan</p> <p>4.Menerapkan fungsi enzim pada sistem pangan</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Kuliah Praktikum 3: pengawetan dengan garam, gula dan asam Project Based Learning (PjBL), diskusi klasikal 3 x 50 menit</p>	<p>Sinkronus, kuliah Presentasi hasil praktikum 3 3 x 50 menit</p>	<p>Materi: Pengawetan dengan gula dan asam Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: Produk selai dan jeli Pustaka: <i>Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.</i></p>	5%
6	<p>mampu menyusun lembar uji organoleptik, menghitung dan interpretasi data uji organoleptik</p>	<p>1.Ketepatan menjelaskan prinsip dan macam uji organoleptik</p> <p>2.Ketepatan menjelaskan organisasi dalam uji organoleptik</p> <p>3.Ketepatan membuat lembar uji organoleptik</p> <p>4.Ketepatan menghitung data uji organoleptik</p> <p>5.Ketepatan menginterpretasi data hasil uji organoleptik</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum 4)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum</p>	<p>Kuliah Praktikum 4: pengawetan dengan pengeringan Project Based Learning (PjBL), diskusi klasikal 3 x 50 menit</p>	<p>Sinkronus, Kuliah Presentasi hasil Praktikum 4: pengawetan dengan pengeringan 3 x 50 menit</p>	<p>Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: Produk pengeringan Pustaka: <i>Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.</i></p> <p>Materi: Food Dehydration and Concentration Pustaka: <i>Potter, N.N. 1995. Food Science. Chapman & Hall. New York.</i></p>	7%
7	<p>1.mampu menyusun perencanaan praktikum pembuatan awetan/olahan pangan dengan teknik pengawetan suhu tinggi dan rendah</p> <p>2.mampu menyusun perencanaan praktikum pembuatan awetan/olahan pangan dengan garam, gula dan asam</p>	<p>1.1. Ketepatan menjelaskan prinsip pengawetan dengan pengeringan;</p> <p>2.2. Ketepatan menjelaskan macam-macam cara pengeringan, kelebihan dan kekurangannya;</p> <p>3.3. Ketepatan menjelaskan cara kerja beberapa tipe pengering</p> <p>4.4. Ketepatan menerapkan teknik pengeringan dalam pembuatan produk pangan</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum</p>	<p>• Kuliah • Praktikum pembuatan awetan/olahan pangan dengan teknik pengawetan suhu tinggi dan rendah 3 x 50 menit</p>	<p>Praktikum pembuatan awetan/olahan pangan dengan teknik pengawetan suhu tinggi dan rendah 3 x 50 menit</p>	<p>Materi: olahan awetan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p>	7%
8	<p>Ujian Tengah Semester</p>	<p>Mampu menjawab pertanyaan dengan baik dan benar</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar.</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<p>Tes UTS luring</p>	<p>Tes UTS sinkronus</p>	<p>Materi: ilmu pangan Pustaka: <i>Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: pengolahan dan pengawetan pangan Pustaka: <i>Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.</i></p> <p>Materi: enzim pangan Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.</i></p>	8%

9	Mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan pengasapan	1.1. Ketepatan menjelaskan pengertian, kelebihan dan kekurangan teknik pengasapan 2.2. Ketepatan menjelaskan potensi pengasapan dalam pengawetan bahan pangan 3.3. Ketepatan menjelaskan macam-macam teknik pengasapan 4.4. Ketepatan menerapkan teknik pengasapan dalam pembuatan produk pangan	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	• Kuliah • Praktikum 5: pengawetan dengan pengasapan dan pengeringan 3 x 50 menit	• Kuliah materi pengasapan dan pengeringan 3 x 50 menit	Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i>	7%
10	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan suhu tinggi dan rendah	1. Ketepatan menjelaskan pengertian, organisme yang berperan dan faktor yang mempengaruhi fermentasi 2. Ketepatan menjelaskan macam-macam produk fermentasi 3. Ketepatan menjelaskan cara membuat produk fermentasi 4. Ketepatan membuat produk fermentasi	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Praktikum 6: pengawetan dengan suhu tinggi dan rendah	Sinkronus, asinkronus	Materi: Fermentation Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i>	10%
11	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam	3. Ketepatan menjelaskan prinsip pengawetan dengan iradiasi	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan prosedur praktikum dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Diskusi klasikal • Tugas: Memberi 3 contoh produk pangan dengan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam 3 x 50 menit	• Kuliah • Diskusi klasikal • Tugas: Memberi 3 contoh produk pangan dengan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam 3 x 50 menit	Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i>	5%
12	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam	3. Ketepatan menjelaskan prinsip pengawetan dengan iradiasi	Kriteria: Rubrik penilaian tes tulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Diskusi klasikal • Tugas: Memberi 3 contoh produk pangan dengan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam 3 x 50 menit	• Kuliah • Diskusi klasikal • Tugas: Memberi 3 contoh produk pangan dengan prinsip pengawetan dengan garam, gula dan asam 3 x 50 menit	Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i>	5%
13	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan pengeringan	3. Ketepatan menjelaskan klasifikasi, bentuk dan jenis kemasan	Kriteria: Kriteria: Rubrik penilaian tes tulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Diskusi klasikal • Tugas: menyusun LKM persiapan praktikum 3 x 50 menit	• Kuliah • Diskusi klasikal 3 x 50 menit	Materi: Kemasan Pangan Pustaka: <i>PerBPOM_No_11_Tahun_2019_tentang_BTP PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan</i>	6%
14	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan pengasapan	4. Menerapkan fungsi enzim pada sistem pangan	Kriteria: Rubrik penilaian unjuk kerja (praktikum) Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	• Kuliah • Praktikum : pengawetan dengan pengasapan 3x50 menit	• Kuliah • Praktikum : pengawetan dengan pengasapan 3x50 menit	Materi: Pemanfaatan Enzim dalam Industri Pangan Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.</i>	5%

15	mampu membuat produk pangan dengan menerapkan prinsip pengawetan dengan fermentasi	Penerapan teknik pengeringan makanan dengan benar	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan prosedur praktikum dengan benar. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Project Based Learning (PjBL), diskusi klasikal Praktikum pembuatan produk dengan proses fermentasi 3 x 50 menit	<ul style="list-style-type: none"> • Kuliah • Project Based Learning (PjBL), diskusi klasikal 3 x 50 menit	Materi: Metode Pengujian Organoleptik Pustaka: Soekarto, S., T. 1985. <i>Penilaian Organoleptik</i> . Bhratara Karya Aksara. Jakarta.	10%
16	Ujian Akhir Semester	Ketepatan menjawab soal teknologi pangan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Tes	Tes kemampuan tertulis mengenai teknologi pangan 2 x 50 menit	Tes kemampuan tertulis mengenai teknologi pangan 2 x 50 menit	Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: Desrosier, W. 1988. <i>Teknologi Pengawetan Pangan</i> . UI Press Jakarta. Materi: Uji organoleptik Pustaka: Soekarto, S., T. 1985. <i>Penilaian Organoleptik</i> . Bhratara Karya Aksara. Jakarta.	5%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	13%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	52.5%
3.	Penilaian Praktikum	21.5%
4.	Tes	13%
		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 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 20 November 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata Boga

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407



Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407

File PDF ini digenerate pada tanggal 18 Januari 2025 Jam 02:18 menggunakan aplikasi RPS-OBE S.Dia Unesa

