



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan
Program Studi S1 Gizi

Kode
Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Gizi Kuliner	1321102108	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=1	ECTS=3.18	2	1 Februari 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc		Dra. Veni Indrawati, M.Kes			Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.	

Model Pembelajaran	Project Based Learning
---------------------------	-------------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
----------------------------------	--

CPL-7	Mampu berkomunikasi efektif dalam pelayanan konseling, pendidikan gizi, dan dietetik untuk menangani masalah gizi individu, kelompok, dan masyarakat.
CPL-8	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengembangan produk pangan; serta memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dan pangan dalam lingkup kerja
CPL-9	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan pelayanan gizi dengan menggunakan metode antropometri dan konsumsi makanan yang sudah baku serta mampu menginterpretasikan hasil pemeriksaan biokimia dan klinis.

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
--

CPMK - 1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep kuliner
CPMK - 2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi bahan, bumbu, alat pengolahan, dan teknik pengolahan makanan Indonesia
CPMK - 3	Mahasiswa mampu memahami pola hidangan dari berbagai daerah di Indonesia
CPMK - 4	Mahasiswa mampu memahami garnish dan penyajian makanan
CPMK - 5	Mahasiswa mampu memahami konsep kuliner oriental
CPMK - 6	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner western

Matrik CPL - CPMK

	CPMK	CPL-7	CPL-8	CPL-9															
	CPMK-1																		
	CPMK-2																		
	CPMK-3																		
	CPMK-4																		
	CPMK-5																		
	CPMK-6																		

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																			
	CPMK-5																			
	CPMK-6																			

Deskripsi Singkat MK	Pemahaman konsep dasar gizi kuliner 1 yang meliputi: pengertian dan tujuan gizi kuliner 1, tempat penyelenggaraan, alat penyelenggaraan, pengadaan dan persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan, garnish, pengolahan bahan makanan Indonesia dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan sebelum diolah, dan hasil olahan makanan pokok. Mata Kuliah ini juga mencakup Kuliner dasar Oriental dan Western. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menjawab pertanyaan oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.
-----------------------------	---

Pustaka	Utama :						
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1. Siregar Rohanta. 2014. Gizi Kulinari. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC) 2. 2. Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC) 3. 3. Tarwotjo Soejietj. 1998. Dasar-dasar Gizi Kulinari. Jakarta: Grasindo 4. 4. Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC 5. 5. Munifa, dkk. 2015. Gizi Kulinar Dasar. Yogyakarta: Graha Ilmu 						
	Pendukung :						
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc.						
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	1.Mampu menjelaskan konsep kuliner 2.Mampu menjelaskan tujuan kuliner	Dapat menyebutkan pengertian dan tujuan kuliner	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS Bentuk Penilaian : Tes	Ceramah, diskusi, tanya jawab 100 menit			5%
2	1.Mampu menjelaskan bahan makanan Indonesia 2.Mampu menjelaskan bumbu hidangan Indonesia 3.Mampu menjelaskan alat pengolahan hidangan Indonesia	1.1. Menjelaskan bahan makanan Indonesia 2.2. Menjelaskan bumbu Indonesia 3.3. Mengidentifikasi alat pengolahan Indonesia	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS Bentuk Penilaian : Tes	Ceramah, diskusi, tanya jawab 100 menit			5%
3	1.Mahasiswa mampu memahami pengertian resep dan menu 2.Mahasiswa mampu mengklasifikasi menu masakan Indonesia 3.Mahasiswa mampu memahami dasar-dasar penyusunan menu	1.1. Menjelaskan Resep dan menu 2.2. Klasifikasi menu masakan Indonesia 3.3. Dasar penyusunan menu 4.4. Faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu 5.5. Mahasiswa mampu menyusun resep dan membuat menu makanan Indonesia	Kriteria: 1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS 2.Mahasiswa membuat menu dengan memperhatikan nilai-nilai pada penyusunan menu dan nilai estetika (0-100) Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi, tanya jawab			5%
4	Mahasiswa mampu memahami pola hidangan makanan Indonesia	1.1. Mendeskripsikan pola hidangan Indoensia 2.2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	Kriteria: 1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS 2.Mahasiswa mampu mengolah bahan makanan Indonesia menjadi sebuah hidangan dengan resep yang sesuai Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi, tanya jawab			10%

5	Mahasiswa mampu memahami garnish dan penyajian kuliner Indonesia	<p>1.1. Menjelaskan tentang garnish</p> <p>2.2. Pengertian penyajian makanan</p> <p>3.3. Tujuan penyajian makanan</p> <p>4.4. Menjelaskan syarat-syarat penyajian makanan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2. Mahasiswa mampu membuat garnish dan menyajikan makanan dengan sesuai (0-100)</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit			10%
6	Mahasiswa mampu memahami prosedur pembuatan dan penyajian makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman Indonesia	<p>1.1. Mendeskripsikan pola hidangan Indoensia</p> <p>2.2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengolah bahan makanan Indonesia menjadi sebuah hidangan dengan resep yang sesuai</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	Demontrasi, praktikum 100 menit			10%
7	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner oriental/Asia	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar hidangan oriental/Asia</p> <p>2. Mahasiswa mampu mendeskripsikan ciri-ciri hidangan oriental/Asia</p> <p>3. Mahasiswa mampu mendeskripsikan faktor-faktor yang memengaruhi hidangan oriental/Asia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab			5%
8	Ujian Tengah Semester						0%
9	Mahasiswa mampu memahami hidangan di wilayah Asia barat Daya (Arab dan Turki) dan Asia Selatan (India dan Pakistan)	<p>1. Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Barat Daya (Arab dan Turki)</p> <p>2. Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Selatan (India dan Pakistan)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengolah hidangan Asia Barat daya dan Asia Selatan</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	Presentasi, Ceramah, Tanya Jawab, Post test 100			10%

10	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Timur (Jepang dan China) dan Asia Tenggara (Thailand, Malaysia, dan Filipina))	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Timur (Cina, Jepang, dan Korea Selatan) 2.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Tenggara (Thailand, Malaysia, dan Filipina) 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS 2.Mahasiswa mampu mengolah beberapa hidangan Asia Timur dan Asia Tenggara <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	Presentasi, Ceramah, Tanya Jawab, Post test 100			10%
11	Mahasiswa mampu memahami prosedur pengolahan hidangan di wilayah Asia Barat Daya, Asia Selatan, Asia Timur dan Asia Tenggara	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Barat Daya 2.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Selatan 3.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Timur 4.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Tenggara 	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mampu mengolah beberapa hidangan Asia Barat Ddaya, Asia Selatan, Asia Timur dan Asia Tenggara</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Demonstrasi, praktikum 100 menit			10%
12	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner western	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memahami pengertian makanan western 2.Mahasiswa mampu memahami pengertian dan ciri-ciri appetizer 	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit			5%
13	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar main course pada kuliner western	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memahami pengertian main course pada kuliner western 2.Mahasiswa mampu memahami komponen main course 	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit			5%
14	Mahasiswa mampu memahami konsep dessert pada kuliner western	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu memahami pengertian dessert pada kuliner western 2.Mahasiswa mampu memahami bahan-bahan dessert 	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit			5%

15	Mahasiswa mampu memahami prosedur pembuatan hidangan western	1.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok pada hidangan western 2.Mahasiswa mampu mengolah apperizer pada hidangan western 3.Mahasiswa mampu mengolah dessert pada hidangan western	Kriteria: Mahasiswa mampu menampilkan dengan baik beberapa hidangan western Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Demonstrasi, praktikum 100 menit			10%
16	Mahasiswa mampu memahami keseluruhan konsep gizi kuliner dasar						0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Praktik / Unjuk Kerja	47.5%
2.	Tes	52.5%
		100%

Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.