



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																																	
Kuliner Dasar	1321102017		T=1	P=0	ECTS=1.59	2	29 September 2024																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																		
	Dra. Veni Indrawati, M.Kes		Dra. Veni Indrawati, M.Kes			Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																		
Model Pembelajaran	Case Study																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																							
	Matrik CPL - CPMK																																							
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="15"></td> </tr> </table>								CPMK																															
	CPMK																																							
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																							
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;"></td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;"></td> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>								Minggu Ke																	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Minggu Ke																																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																							
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, Asia dan Eropa dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan sebelum diolah, dan hasil olahan makanan pokok, Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik. 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. Siregar Rohanta. 2014. Gizi Kulineri. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC). 2. Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulineri Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC). 3. Tarwotjo Soejietj. 1998. Dasar-dasar Gizi Kulineri. Jakarta: Grasindo 4. Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC 5. Munifa, dkk. 2015. Gizi Kuliner Dasar. Yogyakarta: Graha Ilmu 																																							
	Pendukung :																																							
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.																																							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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 kuliner	1. Menjelaskan konsep kuliner 2. Menjelaskan tujuan kuliner	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 50 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 50 jika dijawab benar	Ceramah, tanya jawab, 2 X 50			0%																																	

2	Mampu mengidentifikasi bahan, bumbu, alat pengolahan dan teknik pengolahan Indonesia	1. Menjelaskan bahan makanan Indonesia 2. Menjelaskan bumbu Indonesia 3. Mengidentifikasi alat pengolahan Indonesia 4. Menjelaskan Teknik pengolahan Indonesia	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 4.4. Soal nomor 4 memiliki bobot 30 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi, tanya jawab 2 X 50			0%
3	Mampu memahami konsep menu	1. Menjelaskan Resep dan menu 2. Klasifikasi menu masakan Indonesia 3. Dasar penyusunan menu 4. Faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 30 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 4.4. Soal nomor 4 memiliki bobot 30 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50			0%
4	Mampu Memahami Pola Hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	1. Mendeskripsikan pola hidangan 2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 50 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 25 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
5	Mampu Memahami Pola Hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	1. Mendeskripsikan pola hidangan 2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 50 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 25 jika dijawab benar	Ceramah, diskusi kelompok, dan tanya jawab 2 X 50			0%
6	Mampu Memahami garnish dan Penyajian makanan	1. Menjelaskan tentang garnish 2. Pengertian penyajian makanan 3. Tujuan penyajian makanan 4. Menjelaskan syarat-syarat penyajian makanan	Kriteria: 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 4.4. Soal nomor 4 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 5.5. Soal nomor 5 memiliki bobot 50 jika dijawab benar	Ceramah, dan tanya jawab 2 X 50			0%

7	Trampil mengolah makanan pokok, lauk pauk, sayur, sayuran, hidangan selingan dan minuman	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan prosedur pembuatan makanan pokok 2. Menjelaskan prosedur pembuatan lauk pauk 3. Menjelaskan prosedur pembuatan sayur, sayuran 4. Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan selingan 5. Menjelaskan prosedur pembuatan minuman 6. Trampil membuat makanan pokok 7. Trampil membuat lauk pauk 8. Trampil membuat sayur, sayuran 9. Trampil membuat hidangan selingan 10. Trampil membuat minuman 11. Mempresentasikan sajian makanan pokok 12. Mempresentasikan sajian lauk pauk 13. Mempresentasikan sajian sayuran, sayuran 14. Mempresentasikan sajian hidangan selingan 15. Mempresentasikan sajian minuman 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.3. Membuat hidangan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 	Pembelajaran langsung dan demonstrasi 2 X 50			0%
---	--	--	---	---	--	--	----

8	Trampil mengolah makanan pokok, lauk pauk, sayur, sayuran, hidangan selingan dan minuman	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan prosedur pembuatan makanan pokok 2. Menjelaskan prosedur pembuatan lauk pauk 3. Menjelaskan prosedur pembuatan sayur, sayuran 4. Menjelaskan prosedur pembuatan hidangan selingan 5. Menjelaskan prosedur pembuatan minuman 6. Trampil membuat makanan pokok 7. Trampil membuat lauk pauk 8. Trampil membuat sayur, sayuran 9. Trampil membuat hidangan selingan 10. Trampil membuat minuman 11. Mempresentasikan sajian makanan pokok 12. Mempresentasikan sajian lauk pauk 13. Mempresentasikan sajian sayuran 14. Mempresentasikan sajian hidangan selingan 15. Mempresentasikan sajian minuman 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 2.2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10 3.3. Membuat hidangan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50 4.4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30 	Pembelajaran langsung dan demonstrasi 2 X 50		0%
9	Ujian Tengah Semester			2 X 50		0%
10	Mampu memahami hidangan Negara- Negara Asia (oriental)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian hidangan Asia / Oriental 2. Mengelompokkan negara berdasarkan wilayah di Asia/oriental 3. Menjelaskan karakteristik hidangan oriental/Asia 4. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan oriental/Asia 5. Menjelaskan pola menu hidangan oriental/asia 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 15 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 4.4. Soal nomor 4 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 5.5. Soal nomor 4 memiliki bobot 25 jika dijawab benar 	Ceramah,diskusi, Tanya jawab 2 X 50		0%
11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya (Arab & Turki) dan Asia sealatan (India & pakistan)	<ol style="list-style-type: none"> 1.. Menjelaskan gambaran umum dari wilayah Asia barat daya dan Asia selatan 2. .Mendiskusikan karakteristik hidangan dari wilayah Asia barat daya dan Asia selatan 3. .Menjelaskan pengolahan makanan dari wilayah Asia barat daya dan Asia selatan 4. Menjelaskan pola menu dari dari wilayah Asia barat daya dan Asia selatan 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 30 jika dijawab benar 3.3. Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar 4.4. Soal nomor 3 memiliki bobot 30 jika dijawab benar 	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 X 50		0%

12	Trampil mengolah hidangan asia barat daya dan Asia selatan	<p>1. Menjelaskan Prosedur pembuatan hidangan Asia barat daya dan asia selatan meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, hidangan selingan dan minuman.</p> <p>2. Trampil mengolah hidangan Asia barat daya dan asia selatan yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman</p> <p>3. Mempresentasikan hidangan Asia barat daya dan asia selatan yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10</p> <p>2.2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10</p> <p>3.3. Membuat hidangan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50</p> <p>4.4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30</p>	Pembelajaran langsung dan demonstrasi 2 X 50			0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia timur (China & Jepang) dan Asia tenggara (Thailand, Malaysia, Philipina)	<p>1. Menjelaskan gambaran umum dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>3. Menjelaskan pengolahan makanan dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>4. Menjelaskan pola menu dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 20 jika dijawab benar</p> <p>2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 30 jika dijawab benar</p> <p>3.3 Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar</p> <p>4.4. Soal nomor 3 memiliki bobot 30 jika dijawab benar</p>	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 X 50			0%
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara	<p>1. Menjelaskan gambaran umum dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>3. Menjelaskan pengolahan makanan dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p> <p>4. Menjelaskan pola menu dari wilayah Asia timur dan Asia tenggara</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal nomor 1 memiliki bobot 20 jika dijawab benar</p> <p>2.2. Soal nomor 2 memiliki bobot 30 jika dijawab benar</p> <p>3.3 Soal nomor 3 memiliki bobot 20 jika dijawab benar</p> <p>4.4. Soal nomor 3 memiliki bobot 30 jika dijawab benar</p>	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 X 50			0%
15	Trampil mengolah hidangan asia timur dan Asia tenggara	<p>1. Menjelaskan Prosedur pembuatan hidangan Asia timur dan Asia tenggara meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, hidangan selingan dan minuman.</p> <p>2. Trampil mengolah hidangan Asia timur dan Asia tenggara yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman</p> <p>3. Mempresentasikan hidangan Asia timur dan Asia Tenggara yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10</p> <p>2.2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 10</p> <p>3.3. Membuat hidangan dengan prosedur yang benar memiliki bobot 50</p> <p>4.4. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30</p>	Pembelajaran langsung dan demonstrasi 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. **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.