



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	
Magang Manajemen Pelayanan Makanan		1321104072		T=0	P=0	ECTS=0	8	19 Januari 2025	
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi		
				Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.		
Model Pembelajaran	Project Based Learning								
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: 100px; height: 30px;"></td> <td style="width: 100px; text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>								
	CPMK								
Deskripsi Singkat MK	Kegiatan Magang Manajemen Pelayanan Makanan merupakan kegiatan tersupervisi yang bertujuan untuk mengimplementasikan pengetahuan bidang Manajemen Pelayanan Makanan yang didapat dalam perkuliahan ke dalam berbagai setting institusi penyelenggaraan makanan baik komersial maupun non komersial								
Pustaka	Utama :								
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 2. Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 3. Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc. 4. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc 5. Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Helath Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass 6. Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta 7. Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. Food and Beverage Cost Control 3rd edition. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 8. Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, /Inc 								
	Pendukung :								
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.								
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 sistem Penyelenggaraan Makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan food service management 2. Menjelaskan organisasi dalam foodservice 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50		0%
2	Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian menu 2. Menjelaskan pola-pola menu 3. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 4. Menjelaskan mekanisme perencanaan menu 5. Menjelaskan tahapan pengembangan menu atau formula 6. Menjelaskan analisis dan evaluasi menu 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50		0%
3	Menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian menu 2. Menjelaskan pola-pola menu 3. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu 4. Menjelaskan mekanisme perencanaan menu 5. Menjelaskan tahapan pengembangan menu atau formula 6. Menjelaskan analisis dan evaluasi menu 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50		0%
4	Purchasing in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian purchasing di penyelenggaraan makanan 2. Menjelaskan prosedur purchasing di penyelenggaraan makanan 3. Menjelaskan sistem-sistem purchasing di penyelenggaraan makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50		0%
5	Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian receiving, Storage, and Inventory Control 2. Menjelaskan jenis-jenis dan proses receiving 3. Menjelaskan jenis-jenis dan proses storage 4. Menjelaskan jenis-jenis inventory control 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50		0%

6	Food Production	<ol style="list-style-type: none"> 1.Merencanakan produksi makanan sesuai kebutuhan gizi 2.Menyusun jadwal produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan 3.Menyusun standar resep dan standar porsi dari menu 4.Menjelaskan berbagai metode produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan 5.Menjelaskan Pembiayaan dalam produksi makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
7	Food Production	<ol style="list-style-type: none"> 1.Merencanakan produksi makanan sesuai kebutuhan gizi 2.Menyusun jadwal produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan 3.Menyusun standar resep dan standar porsi dari menu 4.Menjelaskan berbagai metode produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan 5.Menjelaskan Pembiayaan dalam produksi makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			3 X 50			0%
9	Distribution & Service in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan pengertian distribusi dan service 2.Menjelaskan jenis-jenis distribusi dan service 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%

10	Facilities Planning & Design	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan 2. Menjelaskan faktor-faktor untuk mendesain ruang kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 3. Menjelaskan proses perencanaan desain dan lay out dapur 4. Membuat desain, lay out dapur dan arus kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 5. Mengevaluasi efisiensi dan efektifitas fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
11	Facilities Planning & Design	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan 2. Menjelaskan faktor-faktor untuk mendesain ruang kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 3. Menjelaskan proses perencanaan desain dan lay out dapur 4. Membuat desain, lay out dapur dan arus kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 5. Mengevaluasi efisiensi dan efektifitas fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
12	Equipment Selection	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan dan menjelaskan berbagai spesifikasi equipment berdasarkan jenis penyelenggaraan makanan 	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%

13	Mahasiswa Memahami Manajemen Finansial	1. Mahasiswa memahami Perhitungan biaya bahan makanan (Food Cost) 2. Mahasiswa memahami Perhitungan biaya tenaga kerja 3. Mahasiswa memahami Perhitungan biaya overhead 4. Mahasiswa memahami Penetapan harga makanan (harga jual makanan) berdasarkan proporsi biaya bahan makanan, tenaga kerja, overhead dan keuntungan yang ditetapkan 5. Mahasiswa Memahami Perhitungan Margin / Keuntungan (berdasar menu, harga bahan makanan, overhead cost) 6. Mahasiswa Memahami evaluasi Manajemen Keuangan	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
14	Manajemen SDM	1. Menjelaskan Produktivitas Pegawai 2. Menjelaskan Metode Perhitungan Kebutuhan Ketenagaan (Rasio Bed Pasein, ISN, WISN, dll) 3. Menjelaskan Penyusunan analisa beban kerja (ABK) pegawai penyelenggaraan makanan	Kriteria: Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda: Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
15	Managing Quality	1. Menjelaskan Evaluasi Penyelenggaraan Makanan 2. Menjelaskan Penyusunan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan 3. Menjelaskan Analisa penyelenggaraan makanan 4. Pembuatan kuesioner terhadap kepuasan makanan yang disajikan 5. Analisa data terhadap kepuasan klien 6. Pendokumentasian terhadap penyelenggaraan makanan 7. Laporan pencapaian keberhasilan penyelenggaraan makanan	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab pertanyaan dengan benar	Metode Pembelajaran : problem based learning, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%
16	ujian akhir semester			3 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

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.