



**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
Manajemen Institusi Layanan Makanan	1321103109	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3 P=0 ECTS=4.77	4	5 Agustus 2024

OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi
	Amalia Ruhana, SP., MPH	Noor Rohmah Mayasari, S.TP., M.P.H., Ph.D	Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.

<b>Model Pembelajaran</b>	Project Based Learning
---------------------------	------------------------

<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>
----------------------------------	--

<b>CPL-5</b>	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional.
--------------	--

<b>CPL-12</b>	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep manajemen.
---------------	--

<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>	
--	--

<b>CPMK - 1</b>	Memahami Penyelenggaraan Makanan baik komersial dan non komersial
-----------------	---

<b>CPMK - 2</b>	Memahami tahapan Proses penyelenggaraan makanan
-----------------	---

<b>CPMK - 3</b>	Memahami Peralatan dan fasilitas yang ada dalam penyelenggaraan makanan
-----------------	---

<b>Matrik CPL - CPMK</b>	
--------------------------	--

	CPMK	CPL-5	CPL-12
	CPMK-1	✓	✓
	CPMK-2	✓	✓
	CPMK-3	✓	✓

<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	
---	--

		Minggu Ke																
	CPMK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
	CPMK-1	✓																
	CPMK-2		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
	CPMK-3														✓	✓	✓	

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Pembahasan mengenai konsep dasar dari keseluruhan proses manajemen beserta peralatan dan fasilitas yang ada di penyelenggaraan makanan baik komersial maupun non komersial.
-----------------------------	---

<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>
----------------	----------------

1. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc
2. Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc
3. Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass
4. Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta
5. Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.
6. Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc
7. Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. Food and Beverage Cost Control 3rd edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey
8. Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey

**Pendukung :**

1. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga

**Dosen Pengampu**  
Dra. Veni Indrawati, M.Kes.  
Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.  
Idcha Kusma Ristanti, M.Gz

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	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengertian, tujuan, dan ruang lingkup The System to Foodservice Organization	organisasi dalam foodservice	<b>Kriteria:</b> Tes pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> introduction to foodservice <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>  <b>Materi:</b> Introduction to foodservice <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	2%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan, dan memahami terkait menu	1.pengertian menu 2.pola-pola menu 3.faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> menu <b>Pustaka:</b> <i>Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta</i>	5%

3	Mahasiswa mampu menjelaskan, dan memahami terkait menu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.mekanisme perencanaan menu</li> <li>2.tahapan pengembangan menu atau formula</li> <li>3.analisis dan evaluasi menu</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> menu <b>Pustaka:</b> <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Menu pada saat presentasi	kemampuan penyampaian informasi saat presentasi	<b>Kriteria:</b> Hasil Penilaian Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> menu <b>Pustaka:</b> <i>Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta</i>	5%
5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Purchasing in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.prosedur purchasing di foodservice</li> <li>2.sistem-sistem purchasing di penyelenggaraan makanan</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> Purchasing <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>  <b>Materi:</b> Purchasing <b>Pustaka:</b> <i>Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley &amp; Sons, Inc. New Jersey</i>	5%
6	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.pengertian receiving, storage, and inventory control</li> <li>2.jenis- jenis dan proses receiving</li> <li>3.jenis-jenis dan proses storage</li> <li>4.jenis-jenis inventory control</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Pilihan Ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

7	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.pengertian receiving, storage, and inventory control</li> <li>2.jenis- jenis dan proses receiving</li> <li>3.jenis-jenis dan proses storage</li> <li>4.jenis-jenis inventory control</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Pilihan Ganda  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	Memahami pertemuan 1-7	<b>Kriteria:</b> tes pilihan ganda dan penilaian hasil diskusi  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Tes	menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> Food service management principles and practices <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	10%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Food Production	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Perencanaan produksi makanan sesuai kebutuhan gizi</li> <li>2.Penyusunan jadwal produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan</li> <li>3.Penyusunan standar resep dan standar porsi dari menu</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Pilihan Ganda  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> food production <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
10	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait food production	metode-metode produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan	<b>Kriteria:</b> Pilihan Ganda  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> food production <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
11	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Distribution & Service in Foodservice Systems	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.pengertian distribusi dan service</li> <li>2.jenis-jenis distribusi dan service</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> Distribusi dan service <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

12	Review Food Service Management di Rumah Sakit	Mahasiswa mampu mereview terakit food service manajemen di Rumah Sakit	<b>Kriteria:</b> Penilaian hasil project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> food service management <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>  <b>Materi:</b> food service management <b>Pustaka:</b> <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%
13	Mahasiswa memahami tentang Equipment Selection	Penjelasan berbagai spesifikasi equipment berdasarkan jenis penyelenggaran makanan baik di komersial maupun di non komersial	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> food service management <b>Pustaka:</b> <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>  <b>Materi:</b> Food Service Management <b>Pustaka:</b> <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%

14	Mahasiswa mampu memahami terkait facilities and planning design	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. perencanaan fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan</li> <li>2. faktor-faktor untuk mendesain ruang kerja pada suatu penyelenggaraan makanan</li> <li>3. proses perencanaan desain dan lay out dapur</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> desain <b>Pustaka:</b> Katsigris, C., Thomas C. 2009. <i>Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed.</i> New Jersey. John Wiley & Sons, Inc  <b>Materi:</b> desain layout <b>Pustaka:</b> Birchfield, JC. 2008. <i>Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed.</i> New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.	5%
15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Facilities Planning & Design	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. desain, lay out dapur dan arus kerja pada suatu penyelenggaraan makanan</li> <li>2. evaluasi efisiensi dan efektifitas fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> tes pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> desain <b>Pustaka:</b> Katsigris, C., Thomas C. 2009. <i>Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed.</i> New Jersey. John Wiley & Sons, Inc  <b>Materi:</b> desain layout <b>Pustaka:</b> Birchfield, JC. 2008. <i>Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed.</i> New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.	10%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	materi week ke 9 sampai dengan 15	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> Introduction of foodservice <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition.</i> New Jersey. Pearson Education, Inc	18%

### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	70%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	12.5%
3.	Tes	17.5%
		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. **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=Titik Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 10 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1  
Gizi



Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.  
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



Desty Muzarofatus Sholikhah,  
S.K.M., M.Kes.  
NIDN 0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 21 Februari 2025 Jam 21:31 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

