



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 Pelayanan Makanan Dasar	1321103036	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0 P=0 ECTS=0	4	2 Oktober 2024																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																	
	Amalia Ruhana, S.P., M.PH		Amalia Ruhana, S.P., M.PH		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="14"></td> </tr> </table>						CPMK																															
	CPMK																																					
Deskripsi Singkat MK	Pembahasan dan penerapan konsep dasar manajemen dalam penyelenggaraan makanan termasuk aspek keamanan pangan dan lingkungan.																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">CPMK</td> <td colspan="14" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">4</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">6</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">8</td><td style="text-align: center;">9</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">11</td><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">13</td><td style="text-align: center;">14</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">16</td> </tr> </table>						CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	CPMK	Minggu Ke																																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																					
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 																																					
Dosen Pengampu	Pendukung :																																					
	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	Pendahuluan Food Service Manajemen	Menjelaskan ruang lingkup food service management	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	Sistem Operasional Penyelenggaraan Makanan	Menjelaskan Sistem Operasional 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 : Problem Based Learning 3 X 50		0%
3	Menu	Menetapkan Standar Gizi/Kecukupan Gizi Menetapkan Standar Pemberian Makanan Penggunaan standar makanan Penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan Penyusunan rancangan menu Penyusunan master menu Penyusunan pedoman 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 : problem based learning 3 X 50		0%
4	menu	1. Menetapkan Standar Gizi/Kecukupan Gizi 2. Menetapkan Standar Pemberian Makanan 3. Penggunaan standar makanan 4. Penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan 5. Penyusunan rancangan menu 6. Penyusunan master menu 7. Penyusunan pedoman 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 : Problem Based Learning 3 X 50		0%
5	menu	Menetapkan Standar Gizi/Kecukupan Gizi Menetapkan Standar Pemberian Makanan Penggunaan standar makanan Penentuan frekuensi penggunaan bahan makanan Penyusunan rancangan menu Penyusunan master menu Penyusunan pedoman 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 : problem based learning 3 X 50		0%
6	Perencanaan Kebutuhan Bahan	Menyusun jenis bahan makanan Identifikasi macam, jumlah konsumen yang akan dilayani Identifikasi periode kebutuhan bahan makanan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan (periodic/harian) Pengecekan ketersediaan bahan makanan sesuai dengan menu dan jumlah konsumen	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50		0%

7	Purchasing in Foodservice Systems	Penyusunan spesifikasi bahan makanan Survei harga pasar bahan makanan Penyusunan pesanan bahan makanan (periodik/harian) Pemesanan bahan makanan	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			3 X 50			0%
9	Receiving	Penerimaan Pemantauan penerimaan bahan makanan Mempersiapkan ruang penerimaan sesuai dengan standar (timbangan yang terkalibrasi, lokasi mudah dijangkau, area loadingdock, tersedia sink untuk pencucian, pisau dan talenan sesuai dengan jenis bahan makanan) Identifikasi macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan yang diterima Pemantauan kesesuaian macam, jumlah dan spesifikasi bahan makanan Melakukan uji mutu bahan makanan yang diterima (suhu, uji biokimia, uji organoleptik) Evaluasi kendaraan transportasi vendor/rekanan Evaluasi kinerja vendor/rekanan Memastikan mutu bahan makanan yang diterima sesuai dengan standar	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%
10	Storage and Inventory Control in Foodservice Systems	Menerapkan standar ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering Melakukan penyimpanan dengan sistem FIFO dan FEFO Melakukan penyimpanan sesuai dengan jenis bahan makanan dan standar syarat-syarat penyimpanan Melakukan pemantauan mutu ruang penyimpanan bahan makanan basah dan bahan makanan kering (suhu, kelembaban, lantai, dinding) Pencatatan dan pelaporan penyimpanan bahan makanan (kering/basah)	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%

11	Food Production (Persiapan Bahan Pangan)	Menyusun standar persiapan bahan makanan sesuai dengan syarat-syarat keamanan pangan (untuk mencegah kontaminasi silang antara bahan makanan/alergen dengan menggunakan peralatan persiapan yang dibedakan) Memantau pencucian bahan makanan (sayur dan buah) sesuai dengan standar keamanan pangan Memantau persiapan (pemotongan) bahan makanan sesuai standar Memantau kesesuaian standar porsi dan standar bumbu	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%
12	Food Production	Memantau macam dan jumlah konsumen yang akan dilayani makanannya Memantau penerapan menu yang akan dimasak Memantau ketersediaan dan kondisi alat yang akan digunakan Memantau jumlah makanan yang akan diolah Pengawasan penggunaan bahan makanan Pengawasan standar-standar (porsi, bumbu, resep) Pengawasan produksi/pengolahan makanan sesuai menu Pengawasan kesesuaian penggunaan alat masak dengan metode pemasakan Pengawasan metode/cara pengolahan yang digunakan Pemantauan penggunaan waktu dalam pengolahan Penilaian kualitas/mutu makanan/ organoleptik (uji cita rasa, suhu pemasakan, tingkat kematangan, dan standar penyajian) Pencatatan dan laporan produksi makanan Memantau macam dan jumlah makanan sesuai menu dan dengan klien	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat / pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%
13	Distribution & Service in Foodservice Systems	Pengawasan penerapan standar porsi Memantau macam, jumlah dan kondisi alat yang akan digunakan Menetapkan sistem pendistribusian makanan Pengawasan kesesuaian makanan dengan permintaan Pengawasan suhu makanan, dan suhu troli berpemanas makanan Pengawasan waktu pendistribusian dan penyajian makanan Pengawasan penyajian makanan sesuai dengan standar sanitasi makanan Penilaian sisa makanan Pencatatan dan pelaporan distribusi, transportasi dan penyajian makanan	Kriteria: 1. Soal Essay : Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar 2. Soal Jawaban Singkat/pilihan ganda : Mahasiswa mendapat nilai 1 apabila jawaban benar, dan nilai nol apabila jawaban salah	Metode Pembelajaran : problem based learning 3 X 50			0%

14	Sarana Fisik/Peralatan	Mengidentifikasi data untuk pembuatan desain/layout ruang penyelenggaraan makanan Penetapan bentuk penyelenggaraan makanan Perancangan desain/layout sesuai kapasitas institusi dan syarat keamanan pangan Pengawasan pelaksanaan pembangunan ruang penyelenggaraan makanan dan aspek keselamatan dan kesehatan kerja Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan dapur Perancangan tata letak peralatan dapur Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan masak Merencanakan jenis, jumlah dan macam peralatan dapur dan alat rumah tangga (tissue, wraping, dll)	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 : problem based learning 3 X 50			0%
15	Sarana Fisik/Peralatan	Mengidentifikasi data untuk pembuatan desain/layout ruang penyelenggaraan makanan Penetapan bentuk penyelenggaraan makanan Perancangan desain/layout sesuai kapasitas institusi dan syarat keamanan pangan Pengawasan pelaksanaan pembangunan ruang penyelenggaraan makanan dan aspek keselamatan dan kesehatan kerja Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan dapur Perancangan tata letak peralatan dapur Identifikasi jenis, jumlah dan macam peralatan masak Merencanakan jenis, jumlah dan macam peralatan dapur dan alat rumah tangga (tissue, wraping, dll)	Kriteria: mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal 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 : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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.
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.