



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 Lanjut	1321103042	Manajemen Sistem Pelayanan Makanan	T=0 P=0 ECTS=0	5	3 Oktober 2024																																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																	
	Dra. Veni Indrawati, M.Kes		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)																																																					
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang konsep lanjut manajemen dalam penyelenggaraan makanan 2. Mahasiswa menguasai pengetahuan tentang konsep lanjut dalam manajemen penyelenggaraan makanan, manajemen keuangan dalam sistem penyelenggaraan makanan, manajemen sumber daya manusia, pengendalian dan pengawasan penyelenggaraan makanan, evaluasi penyelenggaraan makanan, manajemen pemasaran, dan penyelenggaraan makanan saat bencana 3. Mahasiswa memiliki kemampuan dalam menganalisis konsep manajemen lanjut dalam penyelenggaraan makanan dengan jujur dan penuh tanggung jawab 4. Mahasiswa mampu mengaplikasikan konsep manajemen lanjut dalam penyelenggaraan makanan dengan jujur dan penuh tanggung jawab																																																				
	Matrik CPL - CPMK																																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="border: none;">CPMK</td> <td colspan="15" style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">CPMK-1</td> <td colspan="15" style="border: none;"></td> </tr> </table>					CPMK																CPMK-1																																
CPMK																																																						
CPMK-1																																																						
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																						
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="border: none;">CPMK</td> <td colspan="16" style="border: none;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1</td><td style="border: none;">2</td><td style="border: none;">3</td><td style="border: none;">4</td><td style="border: none;">5</td><td style="border: none;">6</td><td style="border: none;">7</td><td style="border: none;">8</td><td style="border: none;">9</td><td style="border: none;">10</td><td style="border: none;">11</td><td style="border: none;">12</td><td style="border: none;">13</td><td style="border: none;">14</td><td style="border: none;">15</td><td style="border: none;">16</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">CPMK-1</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1																
CPMK	Minggu Ke																																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																						
CPMK-1																																																						
Deskripsi Singkat MK	Pemahaman tentang konsep lanjut dalam manajemen penyelenggaraan makanan, terkait dengan food service system, diantaranya manajemen keuangan dalam sistem penyelenggaraan makanan, manajemen sumber daya manusia, pengendalian dan pengawasan penyelenggaraan makanan, evaluasi penyelenggaraan makanan, manajemen pemasaran, dan penyelenggaraan makanan saat bencana.																																																					
Pustaka	Utama :																																																					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bakrie Bachyar., Any Intiati., Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI. 2. Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken. 3. Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Kementerian Kesehatan RI. 4. Kementerian Kesehatan RI. 2012. Pedoman kegiatan gizi dalam penanggulangan bencana. Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kementerian Kesehatan RI 5. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey 6. Wani, Yudi Arimba., Laksmi Karunia Tanuwijaya., Eva Putri Arfiani. 2019. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal edisi Revisi. Malang. UB Press 7. WHO. 2000. The Management of Nutrition in Major Emergencies. World Health Organization 																																																					
	Pendukung :																																																					
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Amalia Ruhana, S.P., M.P.H. Idcha Kusma Ristanti, S.Tr.Gz., M.Gz																																																					
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	Mahasiswa mengetahui topik kajian dalam Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut, Kontrak Perkuliahan	Menjelaskan tentang topik kajian dalam Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode PBL 3 X 50			0%
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. menjelaskan koordinasi semua fungsi dalam produksi makanan 2. menjelaskan pengelolaan SDM dalam penyelenggaraan makanan (food service) 3. Menyusun rencana pengembangan SDM 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koordinator semua fungsi dalam produksi makanan 2. Mengelola SDM dalam penyelenggaraan makanan 3. Menyusun rencana pengembangan SDM 	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : metode PBL 3 X 50		Materi: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey Pustaka: <hr/> Materi: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey Pustaka: Bakrie Bachyar., Any Intiati., Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdya Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan RI.	0%
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. memahami Produktifitas SDM 2. menjelaskan metode perhitungan kebutuhan ketenagaan (Rasio, Bed pasion, WISN) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. Produktifitas SDM 3. metode perhitungan kebutuhan ketenagaan (Rasio, Bed pasion, ISN, WISN) 	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran :PBL 3 X 50		Materi: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey Pustaka: Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.	0%

4	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service Manajemen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macam Klien dan daya beli klien 2. Peraturan keuangan terkait dengan Penyelenggaraan Makanan 3. Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan : <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengumpulkan data macam dan jumlah klien 2. Menetapkan macam dan jumlah klien 3. Mengumpulkan harga bahan makanan 4. Membuat pedoman berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor 5. Menghitung indeks harga makanan 	<p>Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Metode Pembelajaran : PBL 3 X 50		<p>Materi: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess</i> 12th Edition. Willey</p> <p>Pustaka: Bakrie Bachyar., Any Intiati., Widartika. 2018. <i>Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdya Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan RI.</i></p>	0%
5	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	<p>Macam Klien dan daya beli klien Peraturan keuangan terkait dengan Penyelenggaraan Makanan Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengumpulkan data macam dan jumlah klien 2. Menetapkan macam dan jumlah klien 3. Mengumpulkan harga bahan makanan 4. Membuat pedoman berat bersih bahan makanan yang dikonversikan ke dalam berat kotor 5. Menghitung indeks harga makanan 	<p>Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p>	Metode Pembelajaran : PBL 3 X 50			0%
6	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	<p>Menjelaskan tentang :</p> <ul style="list-style-type: none"> Perhitungan biaya bahan makanan (Food Cost) Perhitungan biaya tenaga kerja Perhitungan biaya overhead Penetapan harga makanan (harga jual makanan) berdasarkan proporsi biaya bahan makanan, tenaga kerja, overhead dan keuntungan yang ditetapkan Perhitungan Margin / Keuntungan (berdasar menu, harga bahan makanan, overhead cost) Penyusunan anggaran sesuai dengan periode yang ditentukan 	<p>Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p>	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
7	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	<p>Menjelaskan tentang :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengawasan dan pengendalian penggunaan biaya untuk bahan makanan Evaluasi biaya bahan makanan Pengawasan/pengendalian penggunaan biaya untuk tenaga kerja Pengawasan/pengendalian penggunaan biaya untuk overhead Evaluasi biaya overhead Usulan kebutuhan anggaran Pengawasan penggunaan anggaran Evaluasi anggaran Pencatatan realisasi anggaran Penyusunan laporan penggunaan/realisasi anggaran Latihan Perhitungan Keuangan 	<p>Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p>	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			3 X 50			0%

9	Mahasiswa memahami tentang Emergency Feeding (Perencanaan Makanan pada Kondisi Darurat Bencana)	Menjelaskan tentang Emergency Feeding	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
10	Mahasiswa memahami tentang Marketing Foodservice	Menjelaskan tentang : Identifikasi macam produk yang akan di jual Identifikasi tempat penjualan produk Identifikasi sasaran pemasaran produk Identifikasi kewajaran harga produk Penyusunan strategi pemasaran Pelaksanaan pemasaran Pengembangan perangkat pemasaran Evaluasi hasil pemasaran	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
11	Mahasiswa memahami tentang Evaluasi Penyelenggaraan Makanan	Menjelaskan tentang : Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Penyusunan indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan Analisa penyelenggaraan makanan Pembuatan kuesioner terhadap kepuasan makanan yang disajikan Analisa data terhadap kepuasan klien Pendokumentasian terhadap penyelenggaraan makanan Laporan pencapaian keberhasilan penyelenggaraan makanan	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
12	Mahasiswa dapat menyusun indicator dan membuat kuesioner kepuasan klien	menyusun indicator dan membuat kuesioner kepuasan klien	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
13	Mahasiswa memahami tentang Menu Engineering	Memahami Menu Engineering	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
14	Mahasiswa memahami Menu Engineering	Menu Engineering	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 X 50			0%
15	Mahasiswa memahami Menu Engineering	Menjelaskan Menu Engineering	Kriteria: Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 3 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.