



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan**  
**Program Studi S1 Gizi**

Kode  
Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>																																																																																				
Manajemen Pelayanan Makanan Lanjut	1321103042	Manajemen Sistem Pelayanan Makanan	T=0 P=0 ECTS=0	5	21 Februari 2025																																																																																				
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>																																																																																				
	Dra. Veni Indrawati, M.Kes		Amalia Ruhana, S.P, M.PH		Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																																																																				
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																																																																																								
<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>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																																																																								
<b>CPMK - 1</b>	Memahami manajemen Penyelenggaraan Makanan																																																																																								
<b>CPMK - 2</b>	Memahami manajemen sumberdaya manusia, manajemen finansial, managing quality, marketing																																																																																								
<b>CPMK - 3</b>	Memahami keselamatan kerja di penyelenggaraan makanan dan emergency feeding																																																																																								
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																																																																								
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>CPMK</td> <td>CPL-5</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> </table>					CPMK	CPL-5	CPMK-1	✓	CPMK-2	✓	CPMK-3	✓																																																																												
CPMK	CPL-5																																																																																								
CPMK-1	✓																																																																																								
CPMK-2	✓																																																																																								
CPMK-3	✓																																																																																								
	<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																																																																								
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td rowspan="2">CPMK</td> <td colspan="16">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</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 style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</td><td style="text-align: center;">✓</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-2		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓				✓	CPMK-3													✓	✓	✓	
CPMK	Minggu Ke																																																																																								
	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>	Pemahaman tentang konsep lanjut dalam manajemen penyelenggaraan makanan, terkait dengan food service system, diantaranya manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan dalam sistem penyelenggaraan makanan, evaluasi pada penyelenggaraan makanan, manajemen pemasaran, keselamatan kerja dan penyelenggaraan makanan saat bencana.																																																																																								
<b>Pustaka</b>	<p><b>Utama :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.</li> <li>Kementerian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Kementerian Kesehatan RI.</li> <li>Kementerian Kesehatan RI. 2012. Pedoman kegiatan gizi dalam penanggulangan bencana. Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kementerian Kesehatan RI</li> <li>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</li> <li>Wani, Yudi Arimba., Laksmi Karunia Tanuwijaya., Eva Putri Arfiani. 2019. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal edisi Revisi. Malang. UB Press</li> <li>WHO. 2000. The Management of Nutrition in Major Emergencies. World Health Organization</li> </ol> <p><b>Pendukung :</b></p>																																																																																								
<b>Dosen Pengampu</b>	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		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	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	3 X 50	Kegiatan pembelajaran menggunakan metode daring 3 x 50	<b>Materi:</b> Introduction to food service management <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . Willey	2%
2	1. menjelaskan koordinasi semua fungsi dalam produksi makanan 2. menjelaskan pengelolaan SDM dalam penyelenggaraan makanan (food service) 3. Menyusun rencana pengembangan SDM	1. Koordinator semua fungsi dalam produksi makanan 2. Mengelola SDM dalam penyelenggaraan makanan 3. Menyusun rencana pengembangan SDM	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Sumber Daya Manusia <b>Pustaka:</b> Kementerian Kesehatan RI. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)</i> . Kementerian Kesehatan RI.	2%
3	1. memahami Produktifitas SDM 2. menjelaskan metode perhitungan kebutuhan ketenagaan (Rasio, Bed pasion, ISN, WISN)	1. Produktifitas SDM 2. Perhitungan kebutuhan ketenagaan (Rasio, Bed pasion, ISN, WISN)	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Manajemen Sumber Daya Manusia <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . Willey  <b>Materi:</b> Sumber Daya Manusia <b>Pustaka:</b> Kementerian Kesehatan RI. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)</i> . Kementerian Kesehatan RI.	3%
4	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service Manajemen	1. Macam Klien dan daya beli klien 2. Peraturan keuangan terkait dengan Penyelenggaraan Makanan 3. Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan : 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	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Manajemen Finansial <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . Willey	3%

5	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	Macam Klien dan daya beli klien Peraturan keuangan terkait dengan Penyelenggaraan Makanan Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan : 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	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Manajemen Finansial <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.</i>	5%
6	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	Macam Klien dan daya beli klien Peraturan keuangan terkait dengan Penyelenggaraan Makanan Perencanaan kebutuhan anggaran belanja bahan makanan : 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	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Manajemen Finansial <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.</i>	5%
7	Mahasiswa memahami tentang Manajemen Finansial dalam Food Service	Menjelaskan tentang : 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	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Manajemen Finansial <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, 9th edition. Hoboken.</i>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	Mahasiswa mampu mengerjakan soal UTS dari materi 1-7	<b>Kriteria:</b> Memahami pertemuan 1-7 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Foodservice management <b>Pustaka:</b> <i>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.</i>	15%
9	Mahasiswa memahami tentang Managing Quality	Menjelaskan tentang Managing Quality	<b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<b>Materi:</b> Managing Quality <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</i>	10%

10	Mahasiswa memahami tentang Marketing Foodservice	Melakukan evaluasi menu menggunakan menu engineering	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Menu Engineering <b>Pustaka:</b> <i>Kementrian Kesehatan RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Kementrian Kesehatan RI.</i></p>	5%
11	Mahasiswa memahami tentang Evaluasi Penyelenggaraan Makanan	Evaluasi Penyelenggaraan Makanan	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Evaluasi Penyelenggaraan Makanan <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</i></p>	10%
12	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait marketing foodservice	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait marketing foodservice	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Marketing <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</i></p>	5%
13	Mahasiswa memahami tentang Menu Engineering	Memahami Keselamatan Kerja	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Keselamatan Kerja <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</i></p>	5%
14	Mahasiswa memahami tentang Menu Engineering	Memahami Keselamatan Kerja	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Keselamatan Kerja <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. Willey</i></p>	5%
15	Mahasiswa memahami Emergency Feeding	Menjelaskan Emergency Feeding	<p><b>Kriteria:</b> Mahasiswa akan mendapat nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Emergency Feeding <b>Pustaka:</b> <i>Kementrian Kesehatan RI. 2012. Pedoman kegiatan gizi dalam penanggulangan bencana. Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kementrian Kesehatan RI</i></p>	5%

16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Mahasiswa mampu mengerjakan soal UTS dari materi 9-15	<b>Kriteria:</b> Memahami pertemuan 9-15  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		<b>Materi:</b> Foodservice management principles and practices  <b>Pustaka:</b> Bakrie Bachyar., Any Intiati., Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumberdaya Manusia Kesehatan. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumberdy Manusia Kesehatan. Kementrian Kesehatan RI.	15%
----	----------------------	---	--	---	--	--	-----

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	86.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	2.5%
3.	Tes	11%
		100%

#### 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 2 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

