



**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																																																																																			
MPK-Layanan Makanan Pasien	1321104097	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=4	P=0	ECTS=6.36	6	20 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.																																																																																				
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																									
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																									
	CPMK - 1	Memahami Penyelenggaraan Makanan baik komersial dan non komersial																																																																																								
	CPMK - 2	Memahami tahapan Proses penyelenggaraan makanan																																																																																								
	CPMK - 3	Memahami Peralatan dan fasilitas yang ada dalam penyelenggaraan makanan																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																									
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%;">CPMK</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td colspan="16"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td colspan="16"></td> </tr> </table>							CPMK																	CPMK-1																	CPMK-2																	CPMK-3																															
CPMK																																																																																										
CPMK-1																																																																																										
CPMK-2																																																																																										
CPMK-3																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 15%;">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>✓</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> <tr> <td>CPMK-2</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> <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></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-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								✓			✓																																																																															
Deskripsi Singkat MK	Pembahasan mengenai keseluruhan proses manajemen beserta peralatan dan fasilitas yang ada di penyelenggaraan makanan baik komersial maupun non komersial.																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																									
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</li> <li>2. Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</li> <li>3. Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</li> <li>4. Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta</li> <li>5. Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley &amp; Sons, Inc.</li> <li>6. Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley &amp; Sons, Inc</li> <li>7. Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. Food and Beverage Cost Control 3rd edition. John Wiley &amp; Sons, Inc. New Jersey</li> <li>8. Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley &amp; Sons, Inc. New Jersey</li> </ol>																																																																																									
	Pendukung :																																																																																									
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga</li> </ol>																																																																																										
Dosen Pengampu	Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																																																																									

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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 membuat penyusunan standar dan pedoman penyelenggaraan makanan (food service) institusi	standar dan pedoman penyelenggaraan makanan (food service) institusi	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> introduction to 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	5%
2	Mahasiswa dapat melakukan perencanaan menu	perencanaan menu	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang 3 x 50 menit		<b>Materi:</b> menu <b>Pustaka:</b> Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</i> . Kemenkes RI. Jakarta  <b>Materi:</b> menu <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . New Jersey. Pearson Education, Inc	5%
3	Mahasiswa mampu melakukan pengelolaan pengadaan bahan makanan	perencanaan pengelolaan pengadaan bahan makanan	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Pengadaan Bahan Makanan <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . New Jersey. Pearson Education, Inc  <b>Materi:</b> Pengadaan Bahan Makanan <b>Pustaka:</b> Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. <i>Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed</i> . John Wiley & Sons, Inc. New Jersey	5%
4	Mahasiswa mampu melakukan pengawasan proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan	kemampuan penyampaian informasi saat presentasi	<b>Kriteria:</b> Hasil Penilaian Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> pengawasan proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . New Jersey. Pearson Education, Inc	10%
5	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam modifikasi dan pengembangan resep	perencanaan dalam modifikasi dan pengembangan resep	<b>Kriteria:</b> pilihan ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Pengembangan Resep <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . New Jersey. Pearson Education, Inc	5%
6	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam higiene dan sanitasi makanan dan minuman		<b>Kriteria:</b> Pilihan Ganda  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Higiene Sanitasi <b>Pustaka:</b> PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga	5%

7	Mahasiswa mampu melakukan kegiatan berkenaan dengan keselamatan kerja	perencanaan mengenai keselamatan kerja	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Keselamatan Kerja <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
8	Mahasiswa mampu merencanakan pengelolaan sarana fisik atau peralatan	perencanaan pengelolaan sarana fisik atau peralatan	<b>Kriteria:</b> tes pilihan ganda dan penilaian hasil diskusi  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> layout <b>Pustaka:</b> <i>Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley &amp; Sons, Inc.</i>  <b>Materi:</b> peralatan <b>Pustaka:</b> <i>Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley &amp; Sons, Inc</i>	5%
9	Mahasiswa mampu melakukan pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan	pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan <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> Higiene Sanitasi <b>Pustaka:</b> <i>PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga</i>	10%
10	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien	perencanaan dalam perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien <b>Pustaka:</b> <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

11	Mampu melakukan pengelolaan sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu	perencanaan dalam pengelolaan sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Biaya <b>Pustaka:</b> Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control 3rd edition.</i> John Wiley & Sons, Inc. New Jersey  <b>Materi:</b> Sumber Daya Manusia <b>Pustaka:</b> Palacio, JP., Theis, M. 2011. <i>Introduction to Foodservice, 11th Ed.</i> New Jersey. Pearson Education, Inc  <b>Materi:</b> Sarana Fisik <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> Sarana Fisik <b>Pustaka:</b> Birchfield, JC. 2008. <i>Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed.</i> New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.  <b>Materi:</b> Sumber Daya Manusia <b>Pustaka:</b> Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.</i> Kemenkes RI. Jakarta	10%
12	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam evaluasi penyelenggaraan makanan	perencanaan dalam evaluasi penyelenggaraan makanan	<b>Kriteria:</b> Penilaian hasil project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Evaluasi Penyelenggaraan Makanan <b>Pustaka:</b> Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.</i> Kemenkes RI. Jakarta	5%
13	Mahasiswa dapat melakukan pendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan	perencanaan dalam pendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> pendokumentasian kegiatan penyelenggaraan makanan <b>Pustaka:</b> Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition.</i> New Jersey. Pearson Education, Inc	10%
14	Mahasiswa Mampu melakukan pendidikan Gizi di penyelenggaraan Makanan	perencanaan Pendidikan Gizi di Penyelenggaraan Makanan	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Pendidikan Gizi di Rumah Sakit <b>Pustaka:</b> Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.</i> Kemenkes RI. Jakarta	10%
15	Mahasiswa mampu melakukan evaluasi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Gizi di Rumah Sakit	perencanaan mengenai Standar Pelayanan Minimal (SPM) Gizi di Rumah Sakit	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		<b>Materi:</b> Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi <b>Pustaka:</b> Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.</i> Kemenkes RI. Jakarta	5%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh aspek Manajemen Penyelenggaraan Makanan	<b>Kriteria:</b> Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang			0%

**Rekap Persentase Evaluasi : Case Study**

No	Evaluasi	Persentase
----	----------	------------

1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	90%
		90%

**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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 23 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1 Gizi

UPM Program Studi S1 Gizi



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



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

File PDF ini digenerate pada tanggal 19 Januari 2025 Jam 06:06 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDi Unesa

