



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
wirausaha gizi	1321102082	Mata Kuliah Wajib Kurikulum - Nasional	T=2	P=0	ECTS=3.18	5	2 September 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi		
	Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes.		Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si		AMALIA RUHANA		

Model Pembelajaran	Project Based Learning
--------------------	------------------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
---------------------------	-----------------------------------

CPL-1	Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya
CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
CPL-5	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.
CPL-8	Mampu mengambil keputusan yang tepat dalam pengembangan produk pangan; serta memberikan alternatif pemecahan masalah gizi dan pangan dalam lingkup kerja

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)

CPMK - 1	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, karakteristik, tantangan, dan sikap mental wirausaha
CPMK - 2	Mahasiswa mampu menjelaskan faktor pemicu, model proses, dan ciri penting tahap permulaan dan pertumbuhan, langkah menuju keberhasilan dan faktor penyebab kegagalan wirausaha
CPMK - 3	Mahasiswa mampu menjelaskan kategori jenis dan bidang usaha
CPMK - 4	Mahasiswa mampu menjelaskan strategi, peluang, dan tantangan wirausaha gizi
CPMK - 5	Mahasiswa mampu menjelaskan pengemasan dan pelabelan produk
CPMK - 6	Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk dan usaha gizi
CPMK - 7	Mahasiswa mampu membuat business plan wirausaha gizi
CPMK - 8	Mahasiswa mampu melakukan praktik wirausaha gizi
CPMK - 9	Mahasiswa mampu mengidentifikasi keberhasilan wirausaha gizi

Matrik CPL - CPMK

	<table><tr><th>CPMK</th><th>CPL-1</th><th>CPL-3</th><th>CPL-5</th><th>CPL-8</th></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-6</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-8</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-9</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr></table>	CPMK	CPL-1	CPL-3	CPL-5	CPL-8	CPMK-1	✓	✓			CPMK-2	✓	✓	✓		CPMK-3	✓	✓	✓		CPMK-4	✓	✓	✓		CPMK-5	✓	✓	✓		CPMK-6		✓	✓	✓	CPMK-7			✓	✓	CPMK-8		✓	✓	✓	CPMK-9		✓	✓	✓
CPMK	CPL-1	CPL-3	CPL-5	CPL-8																																															
CPMK-1	✓	✓																																																	
CPMK-2	✓	✓	✓																																																
CPMK-3	✓	✓	✓																																																
CPMK-4	✓	✓	✓																																																
CPMK-5	✓	✓	✓																																																
CPMK-6		✓	✓	✓																																															
CPMK-7			✓	✓																																															
CPMK-8		✓	✓	✓																																															
CPMK-9		✓	✓	✓																																															

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
--

		<table><tr><th rowspan="2">CPMK</th><th colspan="16">Minggu Ke</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th></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><tr><td>CPMK-4</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-5</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-6</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-7</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-8</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-9</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-4				✓													CPMK-5					✓												CPMK-6						✓											CPMK-7							✓			✓							CPMK-8											✓		✓		✓		CPMK-9												✓		✓		✓
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-4				✓																																																																																																																																																																																								
CPMK-5					✓																																																																																																																																																																																							
CPMK-6						✓																																																																																																																																																																																						
CPMK-7							✓			✓																																																																																																																																																																																		
CPMK-8											✓		✓		✓																																																																																																																																																																													
CPMK-9												✓		✓		✓																																																																																																																																																																												
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar kewirausahaan, proses kewirausahaan, jenis dan bidang usaha, strategi menemukan peluang berwirausaha, pemilihan bentuk usaha, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan kemasan, perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan, pengelolaan pangan jajanan dan pangan kemasan, penyusunan business plan, seminar business plan, serta praktik wirausaha sesuai dengan business plan yang dibuat.																																																																																																																																																																																											
Pustaka	Utama :		<div>1. Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.</div> <div>2. Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.</div> <div>3. Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.</div> <div>4. Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</div> <div>5. Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.</div> <div>6. Ayodya, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</div>																																																																																																																																																																																									
	Pendukung :																																																																																																																																																																																											
Dosen Pengampu	Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Ika Nurmaya, S.KM., M.Kes. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D. Aulia Putri Srie Wardani, S.Gz., M.Sc.																																																																																																																																																																																											
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	Mampu menelaah tentang konsep dasar kewirausahaan	1.Mampu mendefinisikan pengertian wirausaha. 2.Mampu merinci karakteristik wirausaha. 3.Mampu menjabarkan tantangan dan sikap mental wirausaha yang harus dihadapi.	Kriteria: Mampu mendefinisikan pengertian wirausaha sesuai dengan kunci jawabanMampu merinci karakteristik wirausaha sesuai dengan kunci jawabanMampu menjabarkan tantangan dan sikap mental wirausaha yang harus dihadapi sesuai dengan kunci jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50		Materi: Menjadi wirausaha sukses Pustaka: Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.		5%																																																																																																																																																																																				

2	Mampu merinci proses kewirausahaan	a. Menelaah faktor-faktor pemicu kewirausahaan b. Menyusun model proses kewirausahaan. c. Merinci ciri-ciri penting tahap permulaan dan pertumbuhan kewirausahaan. d. Menunjukkan langkah menuju keberhasilan berwirausaha. e. Menganalisis faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan berwirausaha.	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.a. Menelaah faktor-faktor pemicu kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 2.b. Menyusun model proses kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 3.c. Merinci ciri-ciri penting tahap permulaan dan pertumbuhan kewirausahaan dengan benar sesuai kunci jawaban 4.d. Menunjukkan langkah menuju keberhasilan berwirausaha dengan benar sesuai kunci jawaban 5.e. Menganalisis faktor penyebab keberhasilan dan kegagalan berwirausaha dengan benar sesuai kunci jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi 2 X 50		Materi: Pedoman praktis, kiat, dan proses menuju sukses Pustaka: <i>Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.</i>	5%
3	Mampu mengkategorikan tentang jenis dan bidang usaha	a. Mengkategorikan jenis-jenis usaha b. Mengkategorikan bidang usaha perdagangan. c. Mengkategorikan bidang usaha produksi. d. Menggali bidang usaha jasa e. Merinci tanggung jawab perusahaan.	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.a. Mengkategorikan jenis-jenis usaha dengan benar sesuai kunci jawaban 2.b. Mengkategorikan bidang usaha perdagangan dengan benar sesuai kunci jawaban 3.c. Mengkategorikan bidang usaha produksi dengan benar sesuai kunci jawaban 4.d. Menggali bidang usaha jasa dengan benar sesuai kunci jawaban 5.e. Merinci tanggung jawab perusahaan dengan benar sesuai kunci jawaban Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50		Materi: 5 Pustaka:	5%
4	Memiliki pemahaman tentang strategi menemukan peluang berwirausaha	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperjelas pengertian peluang usaha 2. Mengkategorikan kreativitas dan inovasi. 3. Membangun strategi menemukan peluang usaha. 	Kriteria: Mampu memperjelas pengertian peluang usaha dengan benar sesuai kunci jawaban. Mampu mengkategorikan kreativitas dan inovasi dengan benar sesuai kunci jawaban. Mampu membangun strategi menemukan peluang usaha dengan benar sesuai kunci jawaban. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan. 2 X 50		Materi: Anna, CA. Pengolahan Kelapa Menjadi Minyak Goreng dan Blondo Secara hemat Energi sebagai Alternatif di Masa Krisis Minyak Goreng Serta Potensi Ekonominya bagi warna binaan di Desa Gondosuroso, Kec. Pasirian Kab. Lumajang. Laporan Akhir PKM. 2022 Pustaka:	5%

5	Menganalisis tentang pemilihan bentuk usaha.	Mahasiswa mampu menjelaskan pengemasan dan pelabelan produk	Kriteria: 1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengemasan produk 2. Mahasiswa mampu menjelaskan pelabelan produk Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50		Materi: Bidang usaha dan jenis usaha Pustaka: Ayodya, Wulan. 2002. <i>Usaha Roti dan Kue</i> . Jakarta: PT Elex Media Komputindo. Materi: Peluang usaha Pustaka: Anonim. 2008. <i>22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry</i> . Jakarta: PT Agromedia Pustaka.	9%
6	Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk dan usaha gizi	Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk dan usaha gizi	Kriteria: 1. Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk 2. Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah usaha gizi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 2 X 50		Materi: Harga jual Pustaka: Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i> . FT Unesa, tidak dipublikasikan.	10%
7	Mampu memahami perencanaan dan penyelenggaraan usaha pangan jajanan.	a. Menyusun menu pangan jajanan. b. Merencanakan bahan makanan untuk wirausaha pangan jajanan c. Merencanakan harga jual pangan jajanan d. Mengkategorikan pembelian dan penyimpanan bahan makanan. e. Menguraikan produksi makanan. f. Mencontohkan penyajian dan pelayanan makanan.	Kriteria: 1. a. Mampu menyusun menu pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 2. b. Mampu merencanakan bahan makanan untuk wirausaha pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 3. c. Mampu merencanakan harga jual pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 4. d. Mampu mengkategorikan pembelian dan penyimpanan bahan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 5. e. Mampu menguraikan produksi makanan dengan benar sesuai kunci jawaban. 6. f. Mampu mencontohkan penyajian dan pelayanan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan. 2 X 50		Materi: Business plan Pustaka: Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i> . FT Unesa, tidak dipublikasikan.	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER	Kriteria: UJIAN TENGAH SEMESTER Bentuk Penilaian : Tes	UJIAN TENGAH SEMESTER 2 X 50		Materi: Business plan Pustaka: Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i> . FT Unesa, tidak dipublikasikan.	5%

9	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER	Kriteria: UJIAN TENGAH SEMESTER Bentuk Penilaian : Tes	UJIAN TENGAH SEMESTER 2 X 50		Materi: Business plan Pustaka: Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.	5%
10	Mampu mempresentasikan business plan	Mengkomunikasikan business plan	Kriteria: Mengkomunikasikan business plan dengan baik dan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, konsultasi dan presentasi 2 X 50		Materi: Business plan Pustaka: Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan.	5%
11	Menyusun proposal kegiatan gelar wirausaha	Mampu menyusun proposal kegiatan gelar wirausaha	Kriteria: Mampu meyusun proposal kegiatan kewirausahaan dengan baik dan benar sesuai SOP Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, konsultasi, dan presentasi 2 X 50		Materi: Business plan Pustaka: Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.	5%

12	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu menjalankan kegiatan wirausaha (gelar wirausaha)	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Aspek Penilaian 2.Kriteria 3.Skor Max 4.Nilai 5.Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12.Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19.Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22.Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan.Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan.Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37.Pelaporan Usaha 38.Kelayakan Laporan 39.Kelengkapan Laporan 40.Kerapian Laporan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 2 X 50		<p>Materi: Praktik kewirausahaan Pustaka: <i>Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.</i></p>	10%
----	---	--	--	-------------------	--	---	-----

13	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Aspek Penilaian 2.Kriteria 3.Skor Max 4.Nilai 5.Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12.Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19.Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22.Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan.Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan.Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37.Pelaporan Usaha 38.Kelayakan Laporan 39.Kelengkapan Laporan 40.Kerapian Laporan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 2 X 50		<p>Materi: Praktik kewirausahaan Pustaka: <i>Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</i></p>	10%
----	---	---	--	-------------------	--	---	-----

14	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Kriteria: 1.Aspek Penilaian 2.Kriteria 3.Skor Max 4.Nilai 5.Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12.Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19.Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22.Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan.Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan.Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37.Pelaporan Usaha 38.Kelayakan Laporan 39.Kelengkapan Laporan 40.Kerapian Laporan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Praktek 2 X 50	Materi: Keberhasilan usaha gizi Pustaka: Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.	5%
----	---	---	--	-------------------	---	----

15	Melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktek wirausaha (gelar wirausaha)	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Aspek Penilaian 2.Kriteria 3.Skor Max 4.Nilai 5.Perencanaan Usaha (Bussines Plan) 6.1. Ide usaha/kreatifitas 7.2. Kelayakan rencana 8.3. Kelengkapan komponen bussines plan 9.4. Kerapian 10.5. Ketepatan waktu 11.20 12.Pelaksanaan Usaha 13.- Produk dan layanan 14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan) 15.2. Penyajian produk (penampilan) 16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap) 17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene) 18.30 19.Pelaksanaan Usaha 20.- Sikap Wirausaha 21.1. Kerjasama 22.Bekerja saling membantu dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas yang diberikan.Membantu anggota kelompok yang kesulitan dalam menyelesaikan pekerjaan.Menunjukkan sikap saling mau berbagi dengan teman dalam satu kelompok. d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas. 23.2. Disiplin 24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu . 25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual. 26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok. 27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat. 28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu. 29.3. Tanggung jawab 30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok 31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok. 32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari. 33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan 34.4. Inisiatif 35.5. Kreatifitas 36.30 37.Pelaporan Usaha 38.Kelayakan Laporan 39.Kelengkapan Laporan 40.Kerapian Laporan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek 2 X 50		<p>Materi: Praktik kewirausahaan Pustaka: <i>Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</i></p>	5%
----	---	---	---	-------------------	--	---	----

16	UJIAN AKHIR SEMESTER	UJIAN AKHIR SEMESTER	Kriteria: UJIAN AKHIR SEMESTER Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	UJIAN AKHIR SEMESTER 2 X 50		Materi: Praktik kewirausahaan Pustaka: Suryana. 2003. <i>Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses.</i> Jakarta : Salemba Empat.	5%
----	----------------------	----------------------	--	--------------------------------	--	--	----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasi	18.84%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	48.84%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	1.67%
4.	Tes	29.67%
		99.02%

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 24 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1 Gizi

UPM Program Studi S1 Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203



NIDN 0724129001



