



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

Kode Dokumen

# **RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

		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												✓		✓		✓			
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	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.																		
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>		1. Fadiati, Arid an Purwana, Dedi. 2011. Menjadi Wirausaha Sukses. Bandung: PT Remaja Rosdakarya. 2. Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat. 3. Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismailati. 2005. Modul Kewirausahaan. FT Unesa, tidak dipublikasikan. 4. Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. 5. Anonim. 2008. 22 Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry. Jakarta: PT Agromedia Pustaka. 6. Ayoda, Wulan. 2002. Usaha Roti dan Kue. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.																
	<b>Pendukung :</b>																		
<b>Dosen Pengampu</b>	Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Prof. Dr. Rita Ismailati, S.Pd., M.Kes. Ika Nurmaya, S.KM., M.Kes. Noor Rohmah Mayasari, Ph.D. Aulia Putri Sri 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.	<b>Kriteria:</b> Mampu mendefinisikan pengertian wirausaha sesuai dengan kunci jawaban Mampu merinci karakteristik wirausaha sesuai dengan kunci jawaban Mampu menjabarkan tantangan dan sikap mental wirausaha yang harus dihadapi sesuai dengan kunci jawaban  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Tes	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			<b>Materi:</b> Menjadi wirausaha sukses <b>Pustaka:</b> 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.	<b>Kriteria:</b> 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  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Tes	Presentasi 2 X 50		<b>Materi:</b> Pedoman praktis, kiat, dan proses menuju sukses <b>Pustaka:</b> Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.	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.	<b>Kriteria:</b> 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  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Tes	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50		<b>Materi:</b> 5 <b>Pustaka:</b>	5%
4	Memiliki pemahaman tentang strategi menemukan peluang berwirausaha	1. Memperjelas pengertian peluang usaha 2. Mengkategorikan kreativitas dan inovasi. 3. Membangun strategi menemukan peluang usaha.	<b>Kriteria:</b> 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.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Tes	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan. 2 X 50		<b>Materi:</b> 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 <b>Pustaka:</b>	5%

5	Menganalisis tentang pemilihan bentuk usaha.	Mahasiswa mampu menjelaskan pengemasan dan pelabelan produk	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mahasiswa mampu menjelaskan pengemasan produk</li> <li>2.Mahasiswa mampu menjelaskan pelabelan produk</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Bidang usaha dan jenis usaha <b>Pustaka:</b> Ayodya, Wulan. 2002. <i>Usaha Roti dan Kue</i>. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</p> <p><b>Materi:</b> Peluang usaha <b>Pustaka:</b> Anonim. 2008. 22 <i>Peluang Bisnis Makanan untuk Home Industry</i>. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.</p>	9%
6	Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk dan usaha gizi	Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk dan usaha gizi	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah produk</li> <li>2.Mahasiswa mampu menentukan harga jual sebuah usaha gizi</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Harga jual <b>Pustaka:</b> Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i>. FT Unesa, tidak dipublikasikan.</p>	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.	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.a. Mampu menyusun menu pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> <li>2.b. Mampu merencanakan bahan makanan untuk wirausaha pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> <li>3.c. Mampu merencanakan harga jual pangan jajanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> <li>4.d. Mampu mengkategorikan pembelian dan penyimpanan bahan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> <li>5.e. Mampu menguraikan produksi makanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> <li>6.f. Mampu mencontohkan penyajian dan pelayanan makanan dengan benar sesuai kunci jawaban.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, diskusi,tanya jawab, penugasan dan latihan. 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Business plan <b>Pustaka:</b> Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i>. FT Unesa, tidak dipublikasikan.</p>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER	<p><b>Kriteria:</b> UJIAN TENGAH SEMESTER</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Tes</p>	UJIAN TENGAH SEMESTER 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Business plan <b>Pustaka:</b> Nurlaela, Luthfiyah dan Rita Ismawati. 2005. <i>Modul Kewirausahaan</i>. FT Unesa, tidak dipublikasikan.</p>	5%

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

12	Melakukan praktik wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu menjalankan kegiatan wirausaha (gelar wirausaha)	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspek Penilaian</li> <li>2. Kriteria</li> <li>3. Skor Max</li> <li>4. Nilai</li> <li>5. Perencanaan Usaha (Business Plan)</li> <li>6. Ide usaha/kreatifitas</li> <li>7. Kelayakan rencana</li> <li>8.3. Kelengkapan komponen business plan</li> <li>9.4. Kerapian</li> <li>10.5. Ketepatan waktu</li> <li>11.20</li> <li>12. Pelaksanaan Usaha</li> <li>13. - Produk dan layanan</li> <li>14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan)</li> <li>15.2. Penyajian produk (penampilan)</li> <li>16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap)</li> <li>17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene)</li> <li>18.30</li> <li>19. Pelaksanaan Usaha</li> <li>20. - Sikap Wirausaha</li> <li>21.1. Kerjasama</li> <li>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.</li> <li>d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.</li> <li>23.2. Disiplin</li> <li>24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu .</li> <li>25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual.</li> <li>26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok.</li> <li>27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat.</li> <li>28.e. Mengumpulkan Business Plan tepat waktu.</li> <li>29.3. Tanggung jawab</li> <li>30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok</li> <li>31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok.</li> <li>32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari.</li> <li>33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan</li> <li>34.4. Inisiatif</li> <li>35.5. Kreatifitas</li> <li>36.30</li> <li>37. Pelaporan Usaha</li> <li>38. Kelayakan Laporan</li> <li>39. Kelengkapan Laporan</li> <li>40. Kerapian Laporan</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Praktik kewirausahaan</p> <p><b>Pustaka:</b></p> <p>Suryana. 2003. Kewirausahaan: Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses. Jakarta : Salemba Empat.</p>	10%
----	-----------------------------------------------	--------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

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

14	Melakukan praktik wirausaha (gelar wirausaha)	Mampu melakukan praktik wirausaha (gelar wirausaha)	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Aspek Penilaian</li> <li>2.Kriteria</li> <li>3.Skor Max</li> <li>4.Nilai</li> <li>5.Perencanaan Usaha (Bussines Plan)</li> <li>6. Ide usaha/kreatifitas</li> <li>7.2. Kelayakan rencana</li> <li>8.3. Kelengkapan komponen bussines plan</li> <li>9.4. Kerapian</li> <li>10.5. Ketepatan waktu</li> <li>11.20</li> <li>12.Pelaksanaan Usaha</li> <li>13. - Produk dan layanan</li> <li>14.1. Mutu produk (rasa, bentuk, kemasan)</li> <li>15.2. Penyajian produk (penampilan)</li> <li>16.3. Layanan (kecepatan layanan, sikap)</li> <li>17.4. Kerapian tempat (sanitasi hygiene)</li> <li>18.30</li> <li>19.Pelaksanaan Usaha</li> <li>20.- Sikap Wirausaha</li> <li>21.1. Kerjasama</li> <li>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.</li> <li>d. Tidak tergantung orang lain dalam menyelesaikan tugas.</li> <li>23.2. Disiplin</li> <li>24.a. Datang ke stand penjualan tepat waktu .</li> <li>25.b. Membawa semua perlengkapan sesuai dengan produk yang dijual.</li> <li>26.c. Menyelesaikan tugas sesuai waktu yang ditentukan ketua kelompok.</li> <li>27.d. Melayani pelanggan dengan cepat dan tepat.</li> <li>28.e. Mengumpulkan Bussines Plan tepat waktu.</li> <li>29.3. Tanggung jawab</li> <li>30.a. Menjalankan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok</li> <li>31.b. Menyelesaikan tugas sesuai dengan standar operasional prosedur yang telah disepakati kelompok.</li> <li>32.c. Mencatat laporan hasil penjualan per hari.</li> <li>33.d. Mengecek kebersihan di lingkungan stand penjualan</li> <li>34.4. Inisiatif</li> <li>35.5. Kreatifitas</li> <li>36.30</li> <li>37.Pelaporan Usaha</li> <li>38.Kelayakan Laporan</li> <li>39.Kelengkapan Laporan</li> <li>40.Kerapian Laporan</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Praktek 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Keberhasilan usaha gizi <b>Pustaka:</b> Alamsyah, Yuyun. 2008. Bangkitnya Bisnis Kuliner Tradisional. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.</p>	5%
----	-----------------------------------------------	-----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

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

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

#### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Percentase
1.	Aktifitas Partisipatif	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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Titik 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



