



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

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan																																	
Manajemen Penyelenggaraan Makanan Atlet	8920102242		T=2 P=0 ECTS=3.18	6	31 Januari 2025																																	
OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																		
		Dr. Heri Wahyudi, S.Or., M.Pd.																																		
Model Pembelajaran	Case Study																																					
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																					
	Matrik CPL - CPMK																																					
		CPMK																																				
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																					
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="width: 5%;">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> </table>				CPMK	Minggu Ke																	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																						
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas mengenai tata cara penyelenggaraan makanan untuk atlet, penyediaan makanan dengan kualitas baik, dipersiapkan dan diolah dengan syarat kesehatan dan kebersihan, dan memberikan pelayanan memuaskan untuk atlet. Penyelenggaraan makanan untuk atlet harus melalui serangkaian sistem yaitu input, proses, output, feedback, dan kontrol.																																					
Pustaka	Utama :																																					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gregoire MB. 2012. Food Service Organizations: A Managerial and Systems Approach.8 edition. Boston: Prentice Hall; 552 p. 2. RD JP-PPD, Theis M. 2011. Foodservice Management: Principles and Practices. 12 edition. Boston: Prentice Hall; 600 p. 3. Dittmer PR, III JDK. 2008. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls. 9th edition. Hoboken, N.J: Wiley; 633 p. 4. Reynolds D, McClusky KW. 2014. Foodservice Management Fundamentals. Hoboken,N.J:Wiley; 418p 5. Sunita Almatsier, 2010. Penuntun Diet. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka 6. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013.Pedoman Penyelenggaraan Makanan, Pelayanan Gizi Rumah 7. Sakitlirianton Aritonang, 2014. Penyelenggaraan Makanan, Manajemen Sistem Pelayanan Gizi swakelola & Jasa Boga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Penerbit Leutik 																																					
	Pendukung :																																					
Dosen Pengampu	Dr. Ratna Candra Dewi, S.KM., M.Kes. Dr. Soni Sulistyarto, M.Kes. Yetty Septiani Mustar, S.KM., M.P.H.																																					
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	Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup manajemen penyelenggaraan makanan dengan benar	Menguraikan ruang lingkup manajemen penyelenggaraan makanan dengan benar pada penyelenggara makanan bidang olahraga		Diskusi, ceramah, dan penugasan 2 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi manajemen dalam sistem penyelenggaraan makanan	Menguraikan fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan		Diskusi, ceramah, dan penugasan 2 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, tujuan, manfaat, prinsip, dan isi (identifikasi bahaya, batas kritis, monev) dalam HACCP	Menguraikan pengertian, tujuan, manfaat, prinsip, dan isi (identifikasi bahaya, batas kritis, monev) dalam HACCP		Diskusi, ceramah, dan penugasan 2 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, jenis, dan proses pengadaan bahan dalam penyelenggaraan makanan	Menguraikan pengertian, jenis, dan proses pengadaan bahan dalam penyelenggaraan makanan		Diskusi 2 X 50			0%
5	Mampu memahami mekanisme penerimaan, persiapan, dan penyimpanan bahan makanan	Memahami mekanisme penerimaan, persiapan, dan penyimpanan bahan makanan		Ceramah dan diskusi 2 X 50			0%
6	Mampu memahami mekanisme penerimaan, persiapan, dan penyimpanan bahan makanan	Memahami mekanisme penerimaan, persiapan, dan penyimpanan bahan makanan		Ceramah dan diskusi 2 X 50			0%
7	Mampu memahami pengolahan dan distribusi makanan	Memahami pengolahan dan distribusi makanan		2 X 50			0%
8	UTS			2 X 50			0%
9	Mampu memahami pengawasan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan	Memahami pengawasan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
10	Mampu memahami pengawasan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan	Memahami pengawasan dan evaluasi sistem penyelenggaraan makanan		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
11	Mampu memahami penerapan higiene sanitasi makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi atau industri pelayanan makanan	Memahami penerapan higiene sanitasi makanan dalam pengelolaan makanan di berbagai institusi atau industri pelayanan makanan		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
12	Mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
13	Mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%

14	Mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
15	Mampu mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)	Mengevaluasi penyelenggaraan makanan di beberapa institusi penyelenggara makan atlet (Sistem manajemen dalam pelayanan gizi)		Diskusi dan penugasan 2 X 50			0%
16							0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.