



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Teknik
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																			
Bakery	8321102132		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	2 Februari 2021																																																																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																				
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																				
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																									
	CPL-8	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																																																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																									
	CPMK - 1	Mampu memahami konsep bakery yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																								
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk bakery western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																								
	CPMK - 3	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari bakery yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																									
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 20%;">CPMK</td> <td colspan="6">CPL-8</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td colspan="6"></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td colspan="6"></td> </tr> </table>						CPMK	CPL-8						CPMK-1							CPMK-2							CPMK-3																																																													
	CPMK	CPL-8																																																																																								
	CPMK-1																																																																																									
CPMK-2																																																																																										
CPMK-3																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																										
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <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> </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	Mata kuliah ini mempelajari tentang tentang konsep dasar bakery dan penerapannya pada berbagai produk roti western komersial berdasarkan standar industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar bakery, klasifikasi berdasarkan jenis adonan roti (lean dan enriched dough: white bread, dinner roll, baguette, sweet bread, doughnut dan danish), bahan pokok dan tambahan beserta fungsinya dalam pembuatan produk bakery, peralatan pembuatan produk bakery, teknik dan prosedur pembuatan adonan roti, karakteristik mutu produk roti berdasarkan standar industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan menggunakan berbagai metode seperti ceramah, demonstrasi, diskusi kelompok, perancangan, praktik dengan mendasarkan pada model pembelajaran problem based learning																																																																																									
Pustaka	Utama :																																																																																									
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brett Schneider, Dean. 2016. Bread. New Zealand: Jacqui Small LLP An Imprint of Aurum Press 2. Charley, Helen. 1983. Food Science. (Second edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Ltd. 3. Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 4. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd 5. Mushet, Cindy. 2008. The Art & Soul Baking. Kansas City (Missouri): Andrews McMeel Publishing, LLC. 6. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons 																																																																																									
	Pendukung :																																																																																									

1. Anonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta: Trans
2. Chung, Roy. 2002. US . Wheat Associates
3. Harvey Lang, Jennifer. 1988. Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc
4. James Wendy, Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing
5. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation . New York: Macmillan Publishing Co
6. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson
7. Mc. Williams, Margaret. 1985. Food Fundamentals. New York: John Wiley and Sons
8. Rinadedik. 2018. Serba Serbi Baking. Jakarta: PT. Kawan Pustaka
9. US. Wheat Association. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan

Dosen Pengampu		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswawa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep dasar Bakery di industri jasa boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan kronologis sejarah perkembangan bakery 2. Mendeskripsikan definisi bakery 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis bakery 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis bakery 5. Mendeskripsikan bidang kerja pastry di industri jasa boga 6. Menggambarkan struktur organisasi dapur pastry 7. Mendeskripsikan bagian-bagian dalam struktur organisasi 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Studi kasus Diskusi, Tanya jawab, Penugasan mengerjakan LKM: Konsep dasar bakery, Membaca modul: Konsep dasar Bakery 3 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Konsep dasar bakery</p> <p>Pustaka: <i>Mushet, Cindy. 2008. The Art & Soul Baking. Kansas City (Missouri): Andrews McMeel Publishing, LLC.</i></p>	5%
2	Mampu menganalisis peralatan dan fungsinya pada pembuatan produk bakery/roti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengertian peralatan bakery 2. Mengklasifikasikan peralatan bakery 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery 4. Mampu mengoperasikan peralatan bakery 5. Mampu mendemonstrasikan perawatan peralatan bakery 	<p>Kriteria: 1. Rubrik penilaian 2. Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Studi kasus Diskusi dalam kelompok Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Peralatan Bakery dan Pastry Membaca modul: Peralatan pembuatan bakery 3 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Peralatan pembuatan produk bakery</p> <p>Pustaka: <i>The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	0%
3	Mampu menganalisis bahan pada pembuatan produk bakery	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan bahan dalam pembuatan produk bakery 2. Mengklasifikasikan bahan digunakan dalam pembuatan berbagai adonan bakery berdasarkan jenisnya 3. Menganalisis fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai adonan bakery 4. Menganalisis cara penyimpanan bahan dalam pembuatan berbagai adonan bakery 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Bahan pokok dan tambahan dalam adonan bakery Membaca modul: Bahan pokok dan tambahan dalam pembuatan adonan bakery 3 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Bahan pokok dan tambahan dalam pembuatan adonan bakery</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	5%

4	Mampu membedakan teknik dan prosedur pembuatan produk bakery	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskrripsikan teknik dan prosedur pembuatan produk bakery 2.Membedakan teknik pembuatan produk bakery 3.Menganalisis prosedur pembuatan produk bakery 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi kelompok Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: teknik dan prosedur pembuatan produk bakery Membaca modul: teknik dan prosedur pembuatan produk bakery 3 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Teknik dan prosedur pembuatan produk bakery Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	5%
5	Mampu menganalisis white bread	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan deskripsi white bread 2.Mengklasifikasikan adonan white bread berdasarkan teknik mencetak adonan 3.Mengidentifikasi komponen adonan white bread 4.Menganalisis fungsi bahan dalam pembuatan adonan white bread 5.Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan adonan white bread 6.Menyusun prosedur pembuatan adonan white bread 7.Menentukan kriteria evaluasi produk white bread 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Teknik dan prosedur pembuatan produk bakery Membaca modul: Teknik dan prosedur pembuatan produk bakery 3 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Konsep adonan white bread Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Baking. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis dinner roll	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan deskripsi dinner roll 2.Mengidentifikasi komponen adonan dinner roll 3.Menganalisis fungsi bahan dalam pembuatan adonan dinner roll 4.Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan adonan dinner roll 5.Menyusun prosedur pembuatan adonan dinner roll 6.Menentukan kriteria evaluasi produk dinner roll 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: menganalisis resep dinner roll Membaca modul: adonan Dinner Roll 3 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50		5%
7	Mampu membuat berbagai produk white bread dan dinner roll	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan prosedur pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 2.Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 3.Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 4.Membuat produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 5.Menyajikan produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 6.Mengevaluasi produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM white bread dan dinner roll: Membuat laporan portofolio praktik produk dari berbagai adonan white bread dan dinner roll Membaca modul: adonan white bread dan dinner roll 3 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 3 X 50	<p>Materi: Prosedur pembuatan white bread dan dinner roll Pustaka: <i>Brettschneider, Dean. 2016. Bread. New Zealand: Jacqui Small LLP An Imprint of Aurum Press</i></p>	5%

8	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Hard Roll dan Baguette	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Hard Roll dan Baguette 2. Mengidentifikasi komponen Hard Roll dan Baguette 3. Menganalisis prosedur pembuatan Hard Roll dan Baguette 4. Membuat Hard Roll dan Baguette 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Hard Roll dan Baguette 6. Mengevaluasi hasil produk Hard Roll dan Baguette berdasarkan standar industri 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Hard Roll dan Baguette 5. Membaca modul: adonan Hard Roll dan Baguette 			0%
9	UTS	Indikato pertemuan 1 s/d 8		3 X 50			0%
10	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Sweet Bread 2. Mengidentifikasi komponen Sweet Bread 3. Menganalisis prosedur pembuatan Sweet Bread 4. Membuat Sweet Bread 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Sweet Bread 6. Mengevaluasi hasil produk Sweet Bread berdasarkan standar industri 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Sweet Bread 5. Membaca modul: adonan Sweet Bread 			0%
11	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Sweet Bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Sweet Bread 2. Mengidentifikasi komponen Sweet Bread 3. Menganalisis prosedur pembuatan Sweet Bread 4. Membuat Sweet Bread 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Sweet Bread 6. Mengevaluasi hasil produk Sweet Bread berdasarkan standar industri 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Sweet Bread 5. Membaca modul: adonan Sweet Bread 			0%
12	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Danish 2. Mengidentifikasi komponen Danish 3. Menganalisis prosedur pembuatan Danish 4. Membuat Danish 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Danish 6. Mengevaluasi hasil produk Danish berdasarkan standar industri 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM Danish 5. Membaca modul: adonan Danish 			0%

13	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil Danish	1. Menjelaskan pengertian Danish 2. Mengidentifikasi komponen Danish 3. Menganalisis prosedur pembuatan Danish 4. Membuat Danish 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Danish 6. Mengevaluasi hasil produk Danish berdasarkan standar industri		Ceramah2. Diskusi3. Tanya jawab4. Penugasan mengerjakan LKM Danish5. Membaca modul: adonan Danish 3 X 50			0%
14	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat	1. Menjelaskan pengertian donat 2. Mengidentifikasi komponen Donat 3. Menganalisis prosedur pembuatan Donat 4. Membuat Donat 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Donat 6. Mengevaluasi hasil produk Donat berdasarkan standar industri		1. Ceramah2. Diskusi3. Tanya jawab4. Penugasan mengerjakan LKM Donat5. Membaca modul: adonan Donat 3 X 50			0%
15	Mampu membuat dan mengevaluasi hasil donat	1. Menjelaskan pengertian donat 2. Mengidentifikasi komponen Donat 3. Menganalisis prosedur pembuatan Donat 4. Membuat Donat 5. Menentukan cara penyajian dan penyimpanan Donat 6. Mengevaluasi hasil produk Donat berdasarkan standar industri		1. Ceramah2. Diskusi3. Tanya jawab4. Penugasan mengerjakan LKM Donat5. Membaca modul: adonan Donat 2 X 50			0%
16	UAS	Menguasai materi pertemuan 1 sd 15		3 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	15%
2.	Tes	15%
		30%

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-CP 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%.

12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

File PDF ini digenerate pada tanggal 4 Juli 2024 Jam 23:56 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa