



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Teknik
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (skls)	SEMESTER	Tgl Penyusunan				
Dapur & Peralatan Produksi	8321103008		T=3 P=0 ECTS=4.77	2	8 Desember 2025				
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi				
		SRI HANDAJANI				
Model Pembelajaran	Case Study								
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)								
	Matrik CPL - CPMK								
	<table border="1" style="width: 100%;"><tr><td style="width: 10%;">CPMK</td><td style="width: 90%;">Minggu Ke</td></tr><tr><td></td><td>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16</td></tr></table>					CPMK	Minggu Ke		1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16
CPMK	Minggu Ke								
	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16								
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tataletak (layout dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.								
Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Anonimus. 1980. Mengenal Barang . Jakarta: Kantor Pusat DJBC2. Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara3. Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.4. Hillman, Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.5. Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.6. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey & Sons.7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen . New York: 375 Hudson Street, New York, 100149. West, Bessie Brooks; Wood, Levelle; Harger, Virginia F; Shugart, Grace Severance. 1977. Food Service In Institutions . Fifth Edition. NewYork: John Willey & Sons. <p>Pendukung :</p>								
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.								
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						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)		
1	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	1.Menjelaskan pengertian dapur boga komersial, manfaat mempelajari pengetahuan DPP, ruang lingkup DPP, dilema dalam penggunaan peralatan dapur, 2.Menjelaskan ha-hal berkaitan dengan keselamatan/keamanan dapur. 3.Menjelaskan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan peralatan dapur	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	Presentasi, membaca modul, tanya jawab, dan refleksi 2 X 50			0%		

2	Mampu memahami konsep perencanaan dapur komersial sebagai dasar dalam menganalisis kondisi lab boga secara teliti, jujur dan tanggung jawab, serta mempresentasikan secara jelas dan mandiri.	1.Mengungkapkan definisi ergonomi dan ruang lingkupnya dengan secara benar. 2.Menjelaskan syarat dapur komersial ditinjau dari aspek fisik dan non-fisik 3.Menganalisis kondisi lab boga ditinjau dari aspek kemanan dan kesehatan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	Presentasi, membaca modul, tanya jawab, dan refleksi. 2 X 50			0%
3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).	1.Memahami ketentuan yang harus diperhatikan dalam tata letak/layout out dapur komersial 2.Menentukan luas ruang dapur komersial 3.Mengidentifikasi pusat-pusat kegiatan dalam setiap bagian dapur industri boga 4.Menetapkan arus kerja dan ruang gerak yang diharapkan dalam dapur jasa boga komersil 5.Mendesain lay out dapur jasa boga komersil	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	1. Membaca modul dan eksplor materi 2. Pengamatan fakta, analisis, penyusunan laporan 3. Presentasi, tanya jawab 2 X 50			0%
4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menetukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	1.Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya secara mandiri, tertulis sesuai ketentuan, bertanggung jawab 2.Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment dan utensil secara mandiri, tertulis sesuai ketentuan, bertanggung jawab	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	CeramahMembaca modul tentang Konsep Dasar Dapur Komersial/profesional Tanya jawabDiskusi dalam pengajaran LKMMemberi kesempatan mhw observasi, analisis, dan menuliskan laporannya 2 X 50			0%
5	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menetukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab	1.Mengidentifikasi kitchen equipment (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuainya. 2.Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	CeramahDiskusiEksplor kitchen equipmentMemberi kesempatan mhw observasi, analisis, dan menuliskan laporannya 2 X 50			0%

6	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menetukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab	1.Mengidentifikasi kitchen equipment (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya. 2.Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	CeramahDiskusiEksplor kitchen equipmentMemberi kesempatan mhs w observasi, analisis, dan menuliskan laporannya 2 X 50			0%
7	UTS	UTS	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benarBobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas. Berikut adalah rubrik presentasi kelas.	Tes Tertulis 2 X 50			0%
8	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik), sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan	1.Menjelaskan macam-macam sumber panas 2.Menjelaskan tindakan pencegahan kecelakaan listrik dan gas 3.Menghitung biaya penggunaan listrik dan gas.	Kriteria: Bobot hasil penilaian sebesar 20% diperoleh dari tingkat partisipasi mahasiswa baik dalam hal kehadiran dalam perkuliahan, keaktifan dalam mengikuti perkuliahan (bertanya, memperhatikan, dan bersungguh-sungguh), dan keaktifan dalam kegiatan diskusi kelompok dan presentasi kelas.	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi 2 X 50			0%
9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan logam	1.Menjelaskan jenis logam. 2.Menjelaskan karakteristik dan cara perawatan peralatan dari besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll.	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi 2 X 50			0%
10	Memahami karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan: non logam (plastik) dan (keramik, gelas dan kayu)	Menjelaskan karakteristik dan cara perawatan peralatan yang terbuat dari material non logam: berbagai jenis plastik dan keramik, gelas, dan kayu	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi 2 X 50			0%
11	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	1.Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) 2.Menjelaskan jenis portable electric food appliances (PEFA) dan komponen pokoknya 3.Mengoperasikan dan merawat portable electric food appliances (PEFA)	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi hasil diskusi 2 X 50			0%
12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	1.Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) 2.Menjelaskan jenis portable electric food appliances (PEFA) dan komponen pokoknya 3.Mengoperasikan dan merawat portable electric food appliances (PEFA)	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi hasil diskusi 2 X 50			0%

13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range)	1.Menjelaskan pengertian komponen large equipment (range, oven, range with oven, china range) 2.Menjelaskan komponen range, oven, range with oven, china range 3.Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatan range, oven, range with oven, china range	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi hasil diskusi 2 X 50			0%
14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment:: dough mixer, proofing, baking oven	1.Menjelaskan komponen dough mixer, proofing, baking oven 2.Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatan dough mixer, proofing, baking oven	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi hasil diskusi 2 X 50			0%
15	Memiliki penguasaan terhadap jenis, cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan ,rice cooker gas, steamer, salamander) dan large equipment (freezer refrigerator, dan dishwasher)	1.Menjelaskan komponen tilting pan ,rice cooker gas, steamer, salamander 2.Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatan tilting pan ,rice cooker gas, steamer, salamander 3.Menjelaskan perbedaan freezer & refrigerator, pengertian dishwasher 4.Mengidentifikasi komponen freezer & refrigerator, dishwasher berdasarkan kegunaannya 5.Cara penggunaan dan cara perawatan freezer & refrigerator, dishwasher	Kriteria: Kelengkapan laporan yang disusun dan kerapian dan kelancaran presentasi dan pemberian jawaban/tanggapan	CeramahMembaca modulDiskusi mengerjakan LKMPresentasi hasil diskusi 2 X 50			0%
16	UAS	UAS	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan soal dengan benar	Close Book 2 X 50			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-buktii.
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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.