



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Teknik
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

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												✓	✓			
CPMK-10														✓	✓	
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah Diversifikasi Panganlokal membahas konsep, strategi, dan teknik pengolahan bahan pangan lokal untuk meningkatkan nilai gizi, ekonomi, dan keberlanjutan. Tujuannya adalah mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam mengidentifikasi potensi pangan lokal, merancang produk diversifikasi, serta menerapkan inovasi pengolahan yang sesuai dengan kearifan lokal dan tren konsumen. Ruang lingkup mencakup studi sumber daya pangan lokal, teknologi pengolahan, pengembangan produk inovatif, serta aspek pemasaran dan keberlanjutan dalam konteks pendidikan tata boga.															
Pustaka	Utama :															
	1. Gardjito, dkk. 2013. Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Yogyakarta: Kencana 2. Santoso, dkk. 2016. Makanan Tradisional Indonesia seri 1 Makanan Tradisional Indonesia. Yogyakarta: Gajag Mada University Press. 3. Santoso, dkk. 2017. Makanan Tradisional Indonesia seri 2 Makanan Tradisional Indonesia. Yogyakarta: Gajag Mada University Press. 4. Garjito, dkk. 2018. Makanan Tradisional Indonesia seri 3 Makanan Tradisional Indonesia. Yogyakarta: Gajag Mada University Press.															
	Pendukung :															
	1. Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Diversifikasi pangan lokal 2. Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers 3. Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Diversifikasi pangan lokal. Yogyakarta: UNY															
Dosen Pengampu	Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.															
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 memahami konsep dasar diversifikasi pangan lokal	1.Kemampuan mengidentifikasi minimal 5 bahan pangan lokal potensial 2.Kemampuan menerapkan prinsip diversifikasi dalam merancang resep 3.Kemampuan menyusun resep dengan bahan lokal yang kreatif dan aplikatif	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50				Materi: Konsep diversifikasi pangan lokal, Identifikasi bahan pangan lokal unggulan, Prinsip pengembangan resep berbahan lokal, Studi kasus resep diversifikasi pangan lokal Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%							

2	Mampu membedakan jenis-jenis diversifikasi pangan lokal	<p>1.Kemampuan mengidentifikasi minimal 5 bahan pangan lokal yang dapat didiversifikasi</p> <p>2.Kemampuan merancang resep berbahan lokal dengan mempertimbangkan nilai gizi dan ketersediaan bahan</p> <p>3.Kemampuan menjelaskan manfaat diversifikasi pangan lokal bagi ketahanan pangan dan kesehatan masyarakat</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<p>Diskusi kelas</p> <p>Presentasi kelompok</p> <p>Studi kasus</p> <p>Studi lapangan</p> <p>Refleksi individu 2 X 50</p>		<p>Materi: Konsep diversifikasi pangan lokal, Identifikasi bahan pangan lokal dan potensi pengembangannya, Prinsip pengembangan resep berbahan lokal, Manfaat diversifikasi pangan bagi ketahanan pangan dan kesehatan</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
3	Mampu memahami proses mewujudkan diversifikasi pangan lokal	<p>1.Kemampuan mengidentifikasi karakteristik bahan pangan lokal</p> <p>2.Kemampuan menganalisis potensi pengolahan dan nilai tambah</p> <p>3.Kemampuan merancang konsep diversifikasi produk yang inovatif</p> <p>4.Kemampuan menyusun rekomendasi strategi pengembangan</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<p>Diskusi kelas</p> <p>Presentasi kelompok</p> <p>Studi kasus</p> <p>Studi lapangan</p> <p>Refleksi individu 2 X 50</p>		<p>Materi: Karakteristik dan klasifikasi bahan pangan lokal, Teknik analisis potensi diversifikasi, Studi kasus produk diversifikasi pangan lokal, Prinsip pengembangan produk inovatif</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
4	Mampu menyajikan produk diversifikasi pangan lokal	<p>1.Kemampuan mengidentifikasi karakteristik unik bahan pangan lokal</p> <p>2.Kemampuan mengevaluasi potensi nilai gizi dan ekonomi bahan pangan lokal</p> <p>3.Kemampuan merancang konsep diversifikasi produk berbasis bahan pangan lokal</p> <p>4.Kemampuan menganalisis peluang dan tantangan dalam pengembangan produk</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum</p>	<p>Diskusi kelas</p> <p>Presentasi kelompok</p> <p>Studi kasus</p> <p>Studi lapangan</p> <p>Refleksi individu 2 X 50</p>	<p>Analisis studi kasus dan perancangan konsep produk, Mahasiswa menganalisis satu bahan pangan lokal tertentu dan merancang konsep diversifikasi produk dalam bentuk dokumen tertulis yang mencakup analisis potensi, nilai tambah, dan strategi pengembangan</p>	<p>Materi: Karakteristik bahan pangan lokal Indonesia, Teknik analisis potensi bahan pangan, Prinsip diversifikasi produk pangan, Studi kasus sukses diversifikasi pangan lokal</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
5	Mampu mengidentifikasi macam-macam produk diversifikasi pangan lokal	<p>1.Kemampuan menganalisis komposisi gizi produk diversifikasi pangan lokal</p> <p>2.Kemampuan mengevaluasi tingkat keamanan pangan berdasarkan parameter mikrobiologi dan kimia</p> <p>3.Kemampuan memberikan rekomendasi perbaikan produk berdasarkan hasil evaluasi</p> <p>4.Kemampuan menyusun laporan evaluasi yang sistematis dan objektif</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<p>Diskusi kelas</p> <p>Presentasi kelompok</p> <p>Studi kasus</p> <p>Studi lapangan</p> <p>Refleksi individu 2 X 50</p>	<p>Evaluasi produk diversifikasi pangan lokal melalui analisis video studi kasus dan penyusunan laporan evaluasi online</p>	<p>Materi: Standar gizi produk pangan lokal, Parameter keamanan pangan (mikrobiologi, kimia, fisik), Teknik evaluasi produk pangan, Penyusunan laporan evaluasi</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%

6	Mampu mempresentasikan portofolio produk diversifikasi pangan lokal	1.Kemampuan menganalisis komposisi gizi produk sesuai standar 2.Kemampuan mengevaluasi aspek keamanan pangan (mikrobiologi, kimia, fisik) 3.Kemampuan memberikan rekomendasi perbaikan berbasis evidence 4.Kualitas penyusunan laporan evaluasi yang sistematis	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Standar gizi produk pangan (AKG, label gizi), Parameter keamanan pangan (SNI, BPOM, Codex Alimentarius), Teknik evaluasi produk pangan lokal, Penyusunan laporan evaluasi dan rekomendasi Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
7	Mampu mempresentasikan portofolio produk makanan diversifikasi pangan lokal	1.Kemampuan merancang konsep produk diversifikasi pangan lokal yang inovatif 2.Kemampuan mengembangkan prototype produk dengan mempertimbangkan aspek teknis dan ekonomis 3.Kemampuan mengevaluasi kualitas produk berdasarkan standar mutu dan keamanan pangan 4.Kemampuan menganalisis potensi daya saing produk di pasar	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Prinsip-prinsip perancangan produk pangan inovatif, Teknik pengembangan prototype produk diversifikasi pangan lokal, Evaluasi mutu dan keamanan produk pangan, Analisis daya saing produk di pasar pangan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
8	Menerapkan teknik pengolahan pangan lokal yang sesuai dengan karakteristik bahan	1.Mampu mengidentifikasi karakteristik bahan pangan lokal 2.Mampu memilih teknik pengolahan yang sesuai dengan karakteristik bahan 3.Mampu menerapkan teknik pengolahan dengan parameter yang tepat (suhu, waktu, metode) 4.Mampu mengevaluasi hasil olahan berdasarkan kesesuaian dengan karakteristik bahan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Karakteristik fisik, kimia, dan fungsional pangan lokal, Prinsip dasar pengolahan pangan (thermal dan non-thermal), Teknik pengolahan spesifik untuk kelompok pangan lokal (umbi-umbian, serealia, kacang-kacangan), Optimasi parameter pengolahan (suhu, waktu, rasio bahan), Evaluasi kualitas hasil olahan pangan lokal Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
9	Mampu membuat produk diversifikasi pangan lokal kue dan minuman (uji coba 1)	1.Kemampuan mengidentifikasi potensi pasar diversifikasi pangan lokal 2.Kemampuan merancang inovasi produk berbasis pangan lokal 3.Kemampuan menyusun strategi pengembangan bisnis kewirausahaan pangan lokal	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	2 X 50	Analisis studi kasus usaha pangan lokal, Penyusunan draft rencana bisnis diversifikasi pangan lokal	Materi: Analisis pasar pangan lokal, Inovasi produk diversifikasi pangan lokal, Strategi pengembangan bisnis kewirausahaan pangan lokal Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

10	Mampu membuat produk diversifikasi pangan lokal hidangan makanan (uji coba 1)	1.Kemampuan mengidentifikasi karakteristik bahan pangan lokal 2.Ketepatan pemilihan teknik pengolahan sesuai bahan 3.Kualitas penerapan teknik dalam praktik pengolahan 4.Kemampuan menganalisis hasil pengolahan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Karakteristik fisikokimia bahan pangan lokal, Teknik pengolahan pangan (pemanasan, pengeringan, fermentasi, dll), Pemilihan teknik berdasarkan karakteristik bahan, Praktik pengolahan pangan lokal Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
11	Mampu membuat produk diversifikasi pangan lokal kue dan minuman (uji coba 2)	1.Kemampuan mengidentifikasi indikator sosial-ekonomi yang terpengaruh oleh diversifikasi pangan lokal 2.Kemampuan menganalisis data dan tren dampak diversifikasi pangan lokal 3.Kemampuan mengevaluasi efektivitas program diversifikasi pangan lokal berdasarkan kriteria yang ditetapkan 4.Kemampuan memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil evaluasi	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Konsep evaluasi dampak sosial-ekonomi, Indikator sosial-ekonomi dalam diversifikasi pangan, Metode analisis dampak program pangan lokal, Studi kasus implementasi diversifikasi pangan lokal Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
12	Mampu membuat produk diversifikasi pangan lokal kue dan minuman (uji coba 2)	1.Kemampuan mengidentifikasi indikator sosial-ekonomi yang terpengaruh oleh diversifikasi pangan lokal 2.Kemampuan menganalisis data dan tren dampak diversifikasi pangan lokal 3.Kemampuan mengevaluasi efektivitas program diversifikasi pangan lokal berdasarkan kriteria yang ditetapkan 4.Kemampuan memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil evaluasi	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Konsep evaluasi dampak sosial-ekonomi, Indikator sosial-ekonomi dalam diversifikasi pangan, Metode analisis dampak program pangan lokal, Studi kasus implementasi diversifikasi pangan lokal Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%
13	Menyusun laporan pembuatan produk diversifikasi pangan lokal	1.Kemampuan merancang model bisnis yang inovatif dan sesuai dengan karakteristik pangan lokal 2.Kesesuaian model bisnis dengan prinsip keberlanjutan dan nilai tambah produk 3.Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model bisnis secara logis dan kreatif	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	2 X 50	Merancang draft model bisnis inovatif untuk produk diversifikasi pangan lokal dan mengunggahnya ke LMS, Memberikan umpan balik online terhadap rancangan model bisnis milik rekan sekelas	Materi: Konsep model bisnis inovatif, Integrasi diversifikasi pangan lokal dalam strategi bisnis, Analisis kelayakan dan keberlanjutan bisnis Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%

14	Menyusun laporan pembuatan produk diversifikasi pangan lokal	1.Kemampuan merancang model bisnis yang inovatif dan sesuai dengan karakteristik pangan lokal 2.Kesesuaian model bisnis dengan prinsip keberlanjutan dan nilai tambah produk 3.Kemampuan mempresentasikan dan mempertahankan ide model bisnis secara logis dan kreatif	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	2 X 50	Merancang draft model bisnis inovatif untuk produk diversifikasi pangan lokal dan mengunggahnya ke LMS, Memberikan umpan balik online terhadap rancangan model bisnis milik rekan sekelas	Materi: Konsep model bisnis inovatif, Integrasi diversifikasi pangan lokal dalam strategi bisnis, Analisis kelayakan dan keberlanjutan bisnis Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%
15	Menerapkan prinsip keberlanjutan dalam pengembangan produk pangan lokal	1.Kemampuan mengidentifikasi prinsip keberlanjutan dalam konteks pangan lokal 2.Kemampuan merancang strategi pengembangan produk yang memenuhi kriteria ekonomi, sosial, dan lingkungan 3.Kemampuan mengevaluasi dampak dari penerapan prinsip keberlanjutan pada produk pangan lokal	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Konsep dasar keberlanjutan dalam pangan, Analisis ekonomi, sosial, dan lingkungan produk pangan lokal, Strategi pengembangan produk berkelanjutan, Studi kasus penerapan prinsip keberlanjutan Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%
16	Menerapkan prinsip keberlanjutan dalam pengembangan produk pangan lokal	1.Kemampuan mengidentifikasi prinsip keberlanjutan dalam konteks pangan lokal 2.Kemampuan merancang strategi pengembangan produk yang memenuhi kriteria ekonomi, sosial, dan lingkungan 3.Kemampuan mengevaluasi dampak dari penerapan prinsip keberlanjutan pada produk pangan lokal	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelas Presentasi kelompok Studi kasus Studi lapangan Refleksi individu 2 X 50		Materi: Konsep dasar keberlanjutan dalam pangan, Analisis ekonomi, sosial, dan lingkungan produk pangan lokal, Strategi pengembangan produk berkelanjutan, Studi kasus penerapan prinsip keberlanjutan Pustaka: Handbook Perkuliahan	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	55.84%
2.	Penilaian Portofolio	28.34%
3.	Penilaian Praktikum	15.84%
		100%

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 diambil 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.

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.

File PDF ini digenerate pada tanggal 13 Januari 2026 Jam 15:25 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa