



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																																																																																				
FUSHION FOOD	8321102175	MK Keilmuan dan Keterampilan	T=2 P=0 ECTS=3.18	5	27 April 2023																																																																																				
OTORISASI		Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi																																																																																					
		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd.	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	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 memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																								
	CPMK - 1	Memiliki pengetahuan tentang konsep fusion food yang berorientasi pada hidangandari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																							
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk fusion food populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																							
	CPMK - 3	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep fusion food dan penerapannya pada proses produksi makanan dari benua Asia dan Western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial																																																																																							
	Matrik CPL - CPMK																																																																																								
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>CPMK</td> <td>CPL-8</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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 merupakan pengkajian konsep dan penerapan pengkombinasian/perpaduan dari beberapa elemen makanan antar daerah dalam satu atau dua benua bahkan antar benua dengan etnik/budaya yang sama atau berbeda menjadi sebuah hidangan bercita rasa universal, berpenampilan estetik dengan selera berbeda. Orientasi materi meliputi: konsep fusion food, jenis-jenis fusion food, strategi mewujudkan fusion food, teknologi produksi fusion food dan penyajian produk fusion food menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, diskusi kelompok, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan metode pembelajaran PBL dan PjBL yang dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik																																																																																								
Pustaka	Utama :																																																																																								
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford 2. Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food . 3. Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers. 4. Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY 5. Pengembangan Produk 																																																																																								
	Pendukung :																																																																																								

Dosen Pengampu		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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 menjelaskan konsep dasar fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan fusion food 2. Mendeskripsikan definisi fusion food 3. Mengidentifikasi tujuan fusion food 4. Mengidentifikasi manfaat fusion food 5. Mengidentifikasi persyaratan fusion food 6. Mengidentifikasi prinsip fusion food 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi produk fusion food Membaca modul: Konsep fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Konsep dasar fusion food Pustaka: <i>Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY</i>	5%
2	Mampu membedakan jenis-jenis fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membedakan jenis-jenis fusion food 2. Mengidentifikasi sub-regional fusion 3. Mengidentifikasi regional fusion 4. Mengidentifikasi continental fusion 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menemukanali produk fusion food melalui mesin pencari google Membaca modul: jenis-jenis fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Jenis-jenis fusion food Pustaka: <i>Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY</i>	5%
3	Mampu menyusun konsep fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan pengumpulan ide 2. Menetapkan jenis fusion food 3. Merancang formulasi resep 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi berbagai produk fusion food melalui mesin pencari google berdasarkan jenis/kategori fusion food 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: 3. Konsep menyusun fusion food Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i>	5%

4	Mampu menyajikan produk fusion food	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendeskripsikan definisi penyajian makanan berdasarkan konsep fusion food 2. Mengidentifikasi unsur-unsur penyajian makanan 3. Menganalisis unsur penampilan makanan (warna, bentuk, konsistensi, tekstur, porsi, penyajian makanan) 4. Menganalisis unsur cita rasa makanan (Suhu makanan, aroma) 5. Menjelaskan kronologis penyajian makanan berdasarkan konsep fusion food 6. Membedakan jenis-jenis penyajian makanan (food plating) berdasarkan konsep fusion food 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi konsep penyajian produk fusion food melalui mesin pencari google berdasarkan konsep food plating Membaca modul: penyajian produk fusion food 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep penyajian produk fusion food Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford</i></p>	5%
5	Mampu mengidentifikasi berbagai produk kue, minuman dan makanan dari benua Asia dan western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan produk fusion food 2. Mengidentifikasi produk kue Asia dan kontinental 3. Mengidentifikasi produk minuman Asia dan Kontinental 4. Mengidentifikasi produk makanan Indonesia, Asia dan Continental 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Mengidentifikasi bahan dan teknik pengolahan dari produk kue, minuman dan makanan Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan western 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Produk kue, minuman dan makanan Asia dan Western Pustaka: <i>Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .</i></p>	5%
6	Mampu menyusun portofolio produk fusion food kue Asia dan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi produk kue Asia dan western 2. Merancang komponen bahan dari produk fusion food kue Asia dan western 3. Merancang alat dari produk fusion food kue Asia dan western 4. Merancang teknik pengolahan dari produk fusion food kue Asia dan western 5. Merancang penyajian dari produk fusion food kue Asia dan western 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menyusun portofolio produk fusion food kue Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan Western 2 X 50</p>	<p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep menyusun portofolio produk fusion food dari jenis kue Asia dan western Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i></p>	5%

7	Mampu menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mengidentifikasi produk minuman Asia dan western 2.Merancang komponen bahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 3.Merancang alat dari produk fusion food minuman Asia dan western 4.Merancang teknik pengolahan dari produk fusion food minuman Asia dan western 5.Merancang penyajian dari produk fusion food minuman Asia dan western 6.Merancang kriteria evaluasi produk fusion food minuman Asia dan western 7.Merevisi portofolio produk fusion food minuman Asia dan western 	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Studi kasus Diskusi Tanya jawab Penugasan mengerjakan LKM: Menyusun portofolio produk fusion food minuman Asia dan western Membaca modul: Ragam kue, minuman dan makanan Asia dan Western 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Konsep menyusun portofolio fusion food dari jenis minuman Asia dan western Pustaka: Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. <i>Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi.</i> Depok: Rajawali Pers.	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER			2 X 50			0%
9	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 1)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food kue 4. Menyajikan produk fusion food kue 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi terkait LKM: fusion food kue 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food kue : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food kue - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food kue - Membuat produk fusion food kue - Membuat laporan praktik fusion food kue 2 X 50			0%
10	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 1)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman 		<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentasi terkait LKM: fusion food minuman 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food minuman - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food minuman - Membuat produk fusion food minuman - Membuat laporan praktik fusion food minuman 2 X 50			0%

11	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 1)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman		1. Presentasi terkait LKM: fusion food Makanan/Hidangan 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat laporan praktik fusion food Makanan/Hidangan 2 X 50			0%
12	Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food kue 4. Menyajikan produk fusion food kue		1. Presentasi terkait LKM: fusion food kue 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food kue : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food kue - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food kue - Membuat produk fusion food kue - Membuat laporan praktik fusion food kue 2 X 50			0%
13	Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman		1. Presentasi terkait LKM: fusion food minuman 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food minuman - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food minuman - Membuat produk fusion food minuman - Membuat laporan praktik fusion food minuman 2 X 50			0%

14	Mampu membuat produk fusion food Makanan/Hidangan (uji coba 2)	1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman		1. Presentasi terkait LKM: fusion food Makanan/Hidangan 2. Model pembelajaran langsung untuk melakukan praktik fusion food minuman : - Melakukan kegiatan memilih bahan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Melakukan kegiatan memilih peralatan pembuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat produk fusion food Makanan/Hidangan - Membuat laporan praktik fusion food Makanan/Hidangan 2 X 50			0%
15	Mampu menyelesaikan portofolio produk fusion food	1. Menyusun portofolio produk fusion food 2. Mempresentasikan portofolio produk fusion food		1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: membuat portofolio produk makanan - 2 X 50			0%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER			2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	17.5%
2.	Tes	17.5%
		35%

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.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

