



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 | | T=2 P=0 ECTS=3.18 | 7 | 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-2 | Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPL-3 | Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPL-5 | Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Matrik CPL - CPMK | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | CPMK | CPL-2 | CPL-3 | CPL-5 | CPL-8 | CPMK-1 | | ✓ | | ✓ | CPMK-2 | | ✓ | ✓ | | CPMK-3 | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK | CPL-2 | CPL-3 | CPL-5 | CPL-8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-1 | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-2 | | ✓ | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-3 | ✓ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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 Wiley & 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 | | 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 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 | <p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p> | 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 | <p>Materi: Konsep dasar fusion food</p> <p>Pustaka: <i>Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY</i></p> <hr/> <p>Materi: konsep dasar fusion food</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford</i></p> | 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 | <p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p> | 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 | <p>Materi: Jenis-jenis fusion food</p> <p>Pustaka: <i>Lestari, Wilujeng, Komariah, Kokom. 2019. Buku Saku Fusion Food . Yogyakarta: UNY</i></p> | 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 | <p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p> | 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 | <p>Materi: 3. Konsep menyusun fusion food</p> <p>Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i></p> | 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, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</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 : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</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, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</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 | <p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p> | <p>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</p> | <p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p> | <p>Materi: Konsep menyusun portofolio fusion food dari jenis minuman Asia dan western Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i></p> | 5% |
| 8 | 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 | <p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p> | <p>Studi kasus Diskusi Tanya jawab 2 X 50</p> | <p>Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50</p> | <p>Materi: Konsep menyusun portofolio fusion food dari jenis minuman Asia dan western Pustaka: <i>Irianti, Hari Eko, Giyatmi. 2021. Pengembangan Produk Pangan: Teori dan Implementasi. Depok: Rajawali Pers.</i></p> <hr/> <p>Materi: konsep dasar fusion food Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford</i></p> <hr/> <p>Materi: Indonesian Fusion Food Pustaka: <i>Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .</i></p> | 4% |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|---|--|----|
| 9 | Mampu membuat produk fusion food kue (uji coba 1) | 1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food kue 4. Menyajikan produk fusion food kue | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Penerapan Produk Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |
| 10 | Mampu membuat produk fusion food Minuman (uji coba 1) | 1. Menyiapkan bahan 2. Menyiapkan peralatan 3. Membuat produk fusion food minuman 4. Menyajikan produk fusion food minuman | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |
| 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 | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|---|---|-----|
| 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 | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |
| 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 | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |
| 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 | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 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 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 5% |
| 15 | Mampu menyelesaikan portofolio produk fusion food | 1. Menyusun portofolio produk fusion food 2. Mempresentasikan portofolio produk fusion food | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Tanya jawab 4. Penugasan mengerjakan LKM: membuat portofolio produk makanan - 2 X 50 | Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50 | Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Pengembangan Produk</i> | 20% |

| | | | | | | | |
|----|----------------------|------------------|---|---|--|--|-----|
| 16 | UJIAN AKHIR SEMESTER | Rubrik Penilaian | Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian: Tes | Studi kasus Diskusi Tanya jawab 2 X 50 | | Materi: konsep dasar fusion food Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 2017. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons Crawford</i> Materi: Produk Fusion Pustaka: <i>Hermawan, Devina, Tjandra, Jonathan. 2022. Indonesian Fusion Food .</i> | 11% |
|----|----------------------|------------------|---|---|--|--|-----|

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

| No | Evaluasi | Persentase |
|----|--|------------|
| 1. | Aktifitas Partisipatif | 10% |
| 2. | Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 62% |
| 3. | Penilaian Portofolio | 15% |
| 4. | Tes | 13% |
| | | 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 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%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 13 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
NIDN 0012038901

VALID