



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
Ilmu Bahan Makanan	8321102115		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	25 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	
Model Pembelajaran	Project Based Learning						
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga					
	CPL-9	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK - 1	Sayuran THE GOURD FAMILY SEEDS AND PODS OTHER TENDER-FRUITED VEGETABLE ROOTS AND TUBERS					
	CPMK - 2	Sayuran THE GOURD FAMILY SEEDS AND PODS OTHER TENDER-FRUITED VEGETABLE ROOTS AND TUBERS					
	CPMK - 3	sayuran THE ONION FAMILY THE CABBAGE FAMILY LEAFY GREEN HOOTS, STALKS, AND STEMS MUSHROOMS					
	CPMK - 4	Kentang, legumes, grains, serealia					
	CPMK - 5	HERBS AND SPICES (kontinental/asia)					
	CPMK - 6	Bumbu rempah Indonesia					
	CPMK - 7	understanding meats and game					
	CPMK - 8	understanding poultry and game					
	CPMK - 9	understanding fish and shellfish					
	CPMK - 10	dairy					
	CPMK - 11	fruits					
	CPMK - 12	lemak dan minyak					
CPMK - 13	egg						
CPMK - 14	Membuata kreasi buku pengetahuan bahan makanan						
CPMK - 15	Membuata kreasi buku pengetahuan bahan makanan						
Matrik CPL - CPMK							

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Mampu memahami konsep konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan	- Menjelaskan hub manusia dg bhn pangan - Menjelaskan penggolongan b.mknan- Menguasai RPS	Kriteria: Jika dijawab benar semua pertanyaan, skor 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pojek Base Learning 2 X 50			4%
2	Mampu memahami jenis dan sifat fisik dan kimiawi dari karbohidrat yang tersusun dalam bahan pangan nabati , serta mampu menjelaskan hasil olahannya	THE ONION FAMILY THE CABBAGE FAMILY LEAFY GREEN HOOTS, STALKS, AND STEMS MUSHROOMS	Kriteria: jika dijawab dengan benar, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Problem bas learning 2 X 50			4%
3	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu serealMampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhanMampu mendiskripsikan jenis olahan dari sereal.	1.Menjelaskan sifat fisik & kimiawi dari sereal 2.Mampu memilih jenis sereal yang dibutuhkan 3.Menjelaskan jenis olahan dari sereal	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	PJBL 2 X 50			4%
4	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu umbiMampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhanMampu mendiskripsikan jenis olahan dari umbi.	1.Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu umbi 2.Mampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhan 3.Mampu mendiskripsikan jenis olahan dari umbi.	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			4%
5	Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan hewani maupun nabati .	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi protein - Menjelaskan struktur dan jenis protein - Menjelaskan klasifikasi protein	Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50			4%
6	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein, susu	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi susu - Menjelaskan struktur dan jenis susu - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas susu - Memilih produk olahan susu, yg baik	Kriteria: setiap butir soal mempunyai skor 25 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, Presentasi, tanya jawab dan tugas 2 X 50			4%
7	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein.	1.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi telur 2.Menjelaskan struktur/komposisi dan sifat fisik/kimiawi telur 3.Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas telur 4.Memilih produk olahan telur, yg baik	Kriteria: Setiap butir item mempunyai bobot 20 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50			4%
8		Dapat mengerjakan UTS	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Tes 2 X 50			22%

9	Mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein. Mampu merancang salah satu produk olahan dari daging	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi daging - Menjelaskan struktur dan jenis daging berdasarkan peta daging dan bentuk fisik hewan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas daging - Memilih merancang produk olahan daging, yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Mengerjakan tugas LKM, Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50			4%
10	Mampu memahami konsep lemak/minyak, klasifikasi dan sifat fisik dan kimiawi dari lemak/minyak	1. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi lemak/minyak 2. Menjelaskan struktur dan jenis lemak/minyak 3. Menjelaskan klasifikasi lemak/minyak	Kriteria: Jika dijawab dengan benar, maka skoring 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50			4%
11	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein.	- Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi unggas dan Ikan - Menjelaskan struktur / komposisi dan jenis unggas dan ikan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas unggas dan ikan - Memilih produk olahan unggas/ikan, yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, presentasi, tanya jawab dan tugas browsing internet 2 X 50			4%
12	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, buah sayuran	1. Menjelaskan penggolongan buah dan sayuran 2. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi buah/sayuran 3. Memahami struktur dan komposisi gizi dari buah dan sayuran 4. Menguasai faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas buah dan sayuran 5. Memilih produk olahan buah dan sayuran yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi, Presentasi dan tanya jawab. Tugas 2 X 50			4%
13	mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, bumbu dan rempah.	1. Menjelaskan penggolongan bumbu dan rempah 2. Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dari bumbu dan rempah 3. Menjelaskan struktur dan kandungan gizi bumbu dan rempah 4. Memilih berbagai jenis produk olahan bumbu dan rempah yg baik	Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 25 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Problem based Instruction 2 X 50			4%
14	Mampu membuat rubrik penilaian organoleptik dan melakukan uji organoleptik	1. Membuat instrumen / rubrik penilaian untuk uji organoleptik 2. Melakukan uji organoleptik 3. menganalisis hasil uji organoleptik 4. Menyimpulkan hasil uji organoleptik	Kriteria: Jika dikerjakan sesuai prosedur dan benar mendapat skor 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Tugas dan Latihan 2 X 50			4%
15	mencari artikel ilmiah dari jurnal internasional dan mempresentasikan	1. Menemukan sebuah artikel ilmiah dari jurnal internasional 2. Menyampaikan hasil temuan dalam artikel di depan kelas	Kriteria: sesuai dalam rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Tugas browsing di Internet dan Presentasi 2 X 50			4%

16	UTS		Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Test	Test		22%
----	-----	--	--	------	------	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	87.33%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3.33%
3.	Penilaian Portofolio	3.33%
4.	Penilaian Praktikum	2%
5.	Tes	4%
		99.99%

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 studinya 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-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 proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.