



**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
Kue dan Minuman Indonesia	8321102136		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	9 Agustus 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd, Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.		Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	

<b>Model Pembelajaran</b>	<b>Project Based Learning</b>
---------------------------	-------------------------------

<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>
----------------------------------	--

<b>CPL-2</b>	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan
<b>CPL-3</b>	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
<b>CPL-5</b>	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan
<b>CPL-8</b>	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga

<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>
--

<b>CPMK - 1</b>	Mahasiswa mampu memahami komponen kue Indonesia
<b>CPMK - 2</b>	Mahasiswa mampu memahami berbagai macam kue dari berbagai daerah di Indonesia
<b>CPMK - 3</b>	Mahasiswa mampu membuat kue (basah dan kering) dari berbagai daerah di Indonesia
<b>CPMK - 4</b>	Mahasiswa mampu membuat minuman dari berbagai daerah di Indonesia

<b>Matrik CPL - CPMK</b>
--------------------------

	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-8												
	CPMK-1		✓		✓												
	CPMK-2		✓		✓												
	CPMK-3	✓	✓	✓													
	CPMK-4	✓	✓	✓													

<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>
---

	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																

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam-macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan untuk kue dan minuman. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di dapur.
-----------------------------	--

<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>
----------------	----------------

1. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.
2. Ekadjadi, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB
3. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia. Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.
4. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.
5. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.
6. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud
7. Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.
8. Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud
9. U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan
10. Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
11. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

**Pendukung :**

**Dosen Pengampu**  
 Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.  
 Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.  
 Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.  
 Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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 kue dan minuman Indonesia	1. Menjelaskan pengertian kue dan minuman 2. Menjelaskan karakteristik kue 3. Mengeksplorasi contoh kue Indonesia 4. Mengelompokkan kue Indonesia	<b>Kriteria:</b> 1. Jawaban benar skor 5 2. Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 2 X 50		<b>Materi:</b> Konsep dasar kue dan minuman Indonesia <b>Pustaka:</b> Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.	6%
2	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		<b>Materi:</b> Komponen kue <b>Pustaka:</b> U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan	8%
3	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		<b>Materi:</b> Komponen kue <b>Pustaka:</b> Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.	5%

4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia	Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran kooperatif 3 X 50		<b>Materi:</b> Peralatan produksi kue <b>Pustaka:</b> <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	8%
5	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Adonan kue <b>Pustaka:</b> <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	6%
6	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Adonan Kue <b>Pustaka:</b> <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
7	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Adonan Kue <b>Pustaka:</b> <i>Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan &amp; Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.</i>	7%
8	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Adonan Kue <b>Pustaka:</b> <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	4%

9	UTS	Indikator pertemuan 1-8	<b>Kriteria:</b> Ketepatan dalam menjawab soal  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		<b>Materi:</b> Ujian Tengah Semester <b>Pustaka:</b> <i>Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan &amp; Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.</i>	5%
10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menyusun perencanaan praktek kue beragi Menganalisis hasil jadi kue beragi Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar salah 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Kue beragi Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
11	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Kue kering Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan</i>	7%
12	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Kue kering Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	5%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia	- Menjelaskan pengertian kemasan - Mengemukakan tujuan dan syarat kemasan - Mengidentifikasi jenis-jenis kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Mempraktekkan teknik dasar kemasan kue - Merancang kemasan kue dan minuman - Menganalisis hasil jadi kemasan - Menyusun laporan praktekkemasan	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Kemasan kue dan minuman Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta.</i>	7%
14	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		<b>Materi:</b> Minuman Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es &amp; Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama.</i>	6%

15	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		<b>Materi:</b> Minuman Indonesia <b>Pustaka:</b> <i>Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan.</i>	5%
16	Ujian Sumatif	Menyerahkan hasil tugas & hasil ujian tertulis	<b>Kriteria:</b> Terlampir  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Ujian tertulis bisan tatap muka langsung bisa online 2 X 50		<b>Materi:</b> Ujian Akhir Semester <b>Pustaka:</b> <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama</i>	11%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	4.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Penilaian Portofolio	10%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	35.5%
		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 12 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

File PDF ini digenerate pada tanggal 18 Januari 2025 Jam 13:56 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

