



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
Makanan Indonesia	8321102141	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	2	26 Juli 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK	Koordinator Program Studi	
		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd	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	Mamahami Makanan Indonesia
CPMK - 2	Memahami Bumbu dan Rempah Indonesia
CPMK - 3	Memahami Hidangan Pokok Indonesia
CPMK - 4	Mempraktikan Hidangan Pokok Indonesia
CPMK - 5	Memahami Sayuran dan Sayur Indonesia
CPMK - 6	Mempraktekan Sayur dan sayuran Indonesia
CPMK - 7	Memahami Lauk Pauk Nabati Indonesia
CPMK - 8	Mempraktikan Lauk Pauk Nabati Indonesia
CPMK - 9	Memahami Lauk Pauk Hewani Indonesia
CPMK - 10	Mempraktikan Lauk Pauk hewani Indonesia
CPMK - 11	Memahami Makanan Istimewa Indonesia
CPMK - 12	Mempraktikan Hidangan Istimewa Indonesia

Matrik CPL - CPMK

	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-8
CPMK-1	✓	✓		✓
CPMK-2	✓	✓		✓
CPMK-3	✓	✓		✓
CPMK-4	✓	✓		✓
CPMK-5	✓	✓		✓
CPMK-6	✓	✓	✓	
CPMK-7	✓	✓	✓	
CPMK-8	✓	✓	✓	
CPMK-9	✓	✓	✓	✓
CPMK-10	✓	✓	✓	
CPMK-11	✓	✓	✓	
CPMK-12	✓	✓	✓	

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

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												✓	✓			
CPMK-11														✓		
CPMK-12															✓	✓

Deskripsi Singkat MK Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan terampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: Karakteristik hidangan Indonesia: makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, teknik pengolahan makanan Indonesia dan tata cara penyajiannya. Metode pembelajaran case study dengan penilaian berupa partisipasif, tugas/praktikum, ujian sub samatif, dan samatif.

Pustaka

Utama :

1. Dwi Kristiastuti, 2015. HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan
2. Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.
3. Soemodidjojo. 1980. Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta
4. Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
5. Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
6. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.
7. Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
7. Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan

Pendukung :

Dosen Pengampu Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.
Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.
Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd.
Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.

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 karakteristik Hidangan Indonesia	1. Mampu menjelaskan tentang karakteristik hidangan Indonesia 2. Mampu menjelaskan faktor-faktor yang melatarbelakangi terbentuknya karakteristik makanan Indonesia.	Kriteria: Nilai penuh (20) diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: karakteristik Hidangan Indonesia Pustaka: Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan Materi: karakteristik Hidangan Indonesia Pustaka: Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan	5%

2	Memahami Bumbu dan Rempah Indonesia	Rubrik Penilaian	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, Presentasi dan tanya jawab 3 x 50	LMS-Sindig	Materi: Bumbu dan Rempah Indonesia Pustaka: <i>Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan</i>	5%
3	Memahami Hidangan Pokok Indonesia	1. Mendeskripsikan pola hidangan Indonesia 2. Menjelaskan penggolongan pola hidangan Indonesia	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan Tanya Jawab	LMS-Sindig	Materi: Hidangan Pokok Indonesia Pustaka: <i>Dwi Kristiastuti, 2015, HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan</i>	5%
4	Mahasiswa diharapkan mampu memahami dan menguasai teknik memasak hidangan pokok Indonesia, serta mampu menyajikan hidangan dengan baik.	1. Memahami tentang makanan pokok 2. Mengidentifikasi berbagai bahan makanan sebagai makanan pokok dari berbagai daerah seperti beras umbi pati jagung 3. Mengidentifikasi macam-macam hidangan sebagai makanan pokok berbasis beras umbi pati jagung	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi dan Tanya Jawab 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: bahan makanan sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia Pustaka: <i>Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan</i>	5%
5	Mahasiswa diharapkan mampu memahami berbagai jenis sayuran dan sayur Indonesia, mengidentifikasi manfaat kesehatan dari konsumsi sayuran tersebut, serta mampu mengolahnya menjadi hidangan yang lezat dan sehat.	1. Menerapkan teknik pengolahan makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia 2. Menyajikan makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Diskusi dan tanya jawab	LMS-Sindig	Materi: teknik membuat berbagai makanan pokok berbasis beras umbi pati dan jagung dari berbagai daerah Pustaka: <i>Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. 6. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.</i>	5%
6	Mahasiswa diharapkan mampu memahami berbagai jenis sayur dan sayuran Indonesia, menguasai teknik memasak yang tepat, serta memiliki keterampilan dalam mempromosikan dan melestarikan makanan tradisional Indonesia.	1. Teknik memasak sayur yang benar 2. Kreativitas dalam penyajian hidangan 3. Pengetahuan tentang manfaat sayur dan sayuran	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Demonstrasi, Diskusi, Praktik langsung.		Materi: Jenis-jenis sayur dan sayuran Indonesia, Teknik memasak sayur yang benar, Manfaat kesehatan dari sayur dan sayuran Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

7	Mahasiswa diharapkan mampu memahami dan mengaplikasikan teknik memasak sayur dan sayuran Indonesia dengan baik, serta memiliki kesadaran akan pentingnya melestarikan warisan kuliner lokal.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik memasak yang benar 2. Kreativitas dalam penyajian 3. Pengetahuan tentang nilai gizi 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Demonstrasi, Diskusi, Praktik langsung.		<p>Materi: Jenis-jenis sayur Indonesia, Teknik memasak sayur tradisional, Nilai gizi sayuran lokal</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
8		<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyebutkan minimal 5 jenis lauk pauk nabati Indonesia 2. Menjelaskan cara memasak dan menyajikan lauk pauk nabati dengan benar 3. Mengidentifikasi keunikan dan kelezatan lauk pauk nabati yang dipelajari 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	2 X 50		<p>Materi: Jenis-jenis lauk pauk nabati Indonesia, Cara memasak lauk pauk nabati, Teknik penyajian lauk pauk nabati, Keunikan dan kelezatan lauk pauk nabati</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	10%
9	Mempraktikkan Lauk Pauk Nabati Indonesia	Rubrik Penilaian	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	.		<p>Materi:</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
10	Mempraktikkan Lauk Pauk Nabati Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kreativitas dalam memilih bahan baku nabati lokal 2. Kemampuan memasak lauk pauk nabati Indonesia 3. Ketepatan dalam penyajian dan penyantapan lauk pauk nabati 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	.		<p>Materi: Identifikasi bahan baku nabati lokal, Teknik memasak lauk pauk nabati Indonesia, Penyajian dan penyantapan lauk pauk nabati</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
11	Mahasiswa diharapkan mampu memahami berbagai jenis lauk pauk hewani Indonesia, mengidentifikasi bahan baku dan cara memasaknya, serta mengetahui nilai gizi yang terkandung di dalamnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mengidentifikasi jenis-jenis lauk pauk hewani Indonesia 2. Kemampuan membedakan bahan baku dan cara memasak lauk pauk hewani 3. Pemahaman tentang nilai gizi lauk pauk hewani Indonesia 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran berbasis diskusi dan demonstrasi.		<p>Materi: Jenis-jenis lauk pauk hewani Indonesia, Bahan baku dan cara memasak lauk pauk hewani, Nilai gizi lauk pauk hewani Indonesia</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
12	Mahasiswa diharapkan mampu memahami dan menguasai cara memasak Lauk Pauk hewani Indonesia secara autentik, serta mampu menyajikan hidangan dengan presentasi yang menarik.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teknik memasak yang benar 2. Presentasi hidangan 3. Keaslian cita rasa 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	Praktik langsung.		<p>Materi: 4</p> <p>Pustaka:</p>	5%
13	Mempraktikkan Lauk Pauk hewani Indonesia	Rubrik Penilaian	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	.		<p>Materi:</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%

14	Mahasiswa diharapkan mampu memahami keberagaman makanan istimewa Indonesia, mengidentifikasi bahan-bahan utama, serta memahami nilai-nilai budaya yang terkandung dalam makanan tersebut.	1.keberagaman makanan Indonesia 2.identifikasi bahan-bahan makanan 3.pemahaman nilai budaya dalam makanan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran aktif melalui diskusi, presentasi, dan praktik langsung memasak makanan istimewa Indonesia..		Materi: Sejarah makanan istimewa Indonesia, Bahan-bahan utama makanan istimewa, Cara memasak makanan istimewa, Makna budaya dalam makanan Indonesia Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
15	Mahasiswa diharapkan mampu mempraktikkan pembuatan hidangan istimewa Indonesia dengan baik, menghargai keanekaragaman kuliner Indonesia, serta mampu menyajikan hidangan dengan estetika yang menarik.	1.Kemampuan memilih bahan-bahan berkualitas 2.Kemampuan mengikuti resep dengan benar 3.Kemampuan menyajikan hidangan dengan estetika	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek.		Materi: Teknik memasak hidangan istimewa Indonesia, Bahan-bahan tradisional dalam hidangan Indonesia, Presentasi hidangan yang menarik Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
16	Mahasiswa diharapkan mampu mempraktikkan pembuatan hidangan istimewa Indonesia dengan baik, menghargai keanekaragaman kuliner Indonesia, dan mampu menyajikan hidangan dengan estetika yang menarik.	1.Teknik memasak yang benar 2.Keunikan penyajian hidangan 3.Kreativitas dalam menciptakan hidangan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pembelajaran berbasis proyek.		Materi: Teknik memasak hidangan istimewa Indonesia, Penyajian hidangan khas Indonesia, Kreativitas dalam menciptakan hidangan Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	15%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	52,5%
3.	Penilaian Portofolio	17,5%
4.	Tes	15%
		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.

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 29 Januari 2025 Jam 14:43 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

