



**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		T=2	P=0	ECTS=3.18	2	4 Juli 2024
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-9	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga					
	CPL-12	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK - 1	Mampu Memahami dan Mempraktikan Pengolahan Makanan Indonesia					
	CPMK - 2	Memahami Makanan Indonesia					
	CPMK - 3	Memahami Karakter Makanan Indonesia					
	CPMK - 4	Memahami Bumbu dan Rempah Indonesia					
	CPMK - 5	Memahami Bumbu Dasar Indonesia					
	CPMK - 6	Memahami Hidangan Pokok Indonesia					
	CPMK - 7	Mempraktikan Hidangan Pokok Indonesia					
	CPMK - 8	Memahami Sayuran dan Sayur Indonesia					
	CPMK - 9	Mempraktekan Sayur dan sayuran Indonesia					
	CPMK - 10	Memahami Lauk Pauk Nabati Indonesia					
	CPMK - 11	Mempraktikan Lauk Pauk Nabati Indonesia					
	CPMK - 12	Memahami Lauk Pauk Hewani Indonesia					
	CPMK - 13	Mempraktikan Lauk Pauk hewani Indonesia					
	CPMK - 14	Memahami Makanan Istimewa Indonesia					
CPMK - 15	Mempraktikan Hidangan Istimewa Indonesia						
Matrik CPL - CPMK							

CPMK	CPL-9	CPL-12
CPMK-1		
CPMK-2		
CPMK-3		
CPMK-4		
CPMK-5		
CPMK-6		
CPMK-7		
CPMK-8		
CPMK-9		
CPMK-10		
CPMK-11		
CPMK-12		
CPMK-13		
CPMK-14		
CPMK-15		

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																
CPMK-13																
CPMK-14																
CPMK-15																

Deskripsi Singkat MK

Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil 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.

Pustaka

Utama :

1. Dwi Kristiastuti, 2015,HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.Tidak dipublikasikan
2. Syarifudin dkk. 1992. Makanan:Wujud, Variasi danFungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud.
3. Soemodidjojo. 1980.Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta:Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000.Manusia dan Kebudayaan diIndonesia. Jakarta
4. Lalu Wacana. 1986.Makanan,Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasidan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.
5. Siahaan E. K. 1983.Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya sertaCara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah danNilai Tradisional Proyek Inventarisasidan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. 6. Sri Owen. 1990.Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika.
6. 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 ProyekInventarisasi 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		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 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 Portofolio	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50			4%
2			Bentuk Penilaian : Tes				4%
3			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes				4%
4			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif				4%
5			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif				4%
6			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum				4%
7			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif				4%
8			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 X 50			22%
9			Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum				4%
10			Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja				4%
11			Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja				4%
12			Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja			Materi: 4 Pustaka:	0%
13			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum				0%
14			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif				4%
15			Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio				0%

16			Bentuk Penilaian : Tes				26%
----	--	--	---------------------------	--	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	44%
2.	Penilaian Portofolio	2%
3.	Penilaian Praktikum	10%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	4%
5.	Tes	32%
		92%

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-CP 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.