

	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		8321103204	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=2	P=1	ECTS=4.77	3 29 Desember 2025																																																																																		
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																				
		Annisa Nur Aini, S.Pd., M.Pd; Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd		SRI HANDAJANI																																																																																				
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-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	Mahasiswa mampu menganalisis klasifikasi makanan Indonesia secara logis dan sistematis berdasarkan daerah asal, bahan utama, serta teknik pengolahannya melalui studi kasus.																																																																																								
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu membuat menu dan produk makanan Indonesia berbasis kearifan lokal serta menganalisis nilai kebermanfaatannya sesuai standar penyajian tata boga.																																																																																								
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi konsep dasar, sejarah, dan keragaman makanan Indonesia berdasarkan budaya, bahan lokal, teknik pengolahan, dan filosofi yang melatarbelakanginya.																																																																																								
	Matrik CPL - CPMK																																																																																									
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-3</td><td>CPL-5</td><td>CPL-8</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr></table>						CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-8	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3			✓																																																																			
CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-8																																																																																							
CPMK-1	✓																																																																																									
CPMK-2		✓																																																																																								
CPMK-3			✓																																																																																							
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																										
	<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><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></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 Makanan Indonesia membahas kekayaan kuliner nusantara dari aspek sejarah, filosofi, bahan baku, teknik pengolahan, dan makna budaya. Tujuan mata kuliah ini adalah agar mahasiswa mampu mengidentifikasi, menganalisis, dan menguasai teknik pembuatan berbagai hidangan khas Indonesia, serta memahami nilai-nilai tradisi dan kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Ruang lingkup mencakup pengelompokan makanan berdasarkan daerah, pengaruh budaya asing, teknik memasak tradisional dan modern, serta penerapan dalam konteks pendidikan dan industri kuliner kontemporer.																																																																																									
Pustaka	Utama :		1. Dwi Kristiastuti, 2015,HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.Tidak dipublikasikan 2. Gardjito, M., dan Salfarino, Ryan. 2013. Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama 3. Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher. 4. Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 5. Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). Makanan tradisional. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 6. Adzkiyak. 2021. Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional. Yogyakarta: Zahir Publishing. 7. Gardjito, M., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2024. Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi. Yogyakarta: Penerbit Andi 8. Singapurwa, Ni Made Ayu Suardani. 2022. Sekilas Pangan Tradisional. Denpasar: Scopindo Media Pustaka.																																																																																							
	Pendukung :																																																																																									
	1. Rohmawati, Y. (2024). Historiography of Indonesian culinary: Tracing trails and national identity through the history of food. Jurnal Siginjai, 4(2).																																																																																									

Dosen Pengampu		Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Tri Wahyuni Indah Permata, 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	Memahami sejarah dan filosofi makanan Indonesia	1.Mampu memahami sejarah kuliner nusantara 2.Mampu memahami keragaman daerah dan filosofi makanan Indonesia	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian: Aktifitas Partisipatif	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: Hidangan Tradisional Pustaka: Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. <i>Gastronomi Indonesia Jilid 2</i> . Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	5%
2	Mampu mengklasifikasikan makanan berdasarkan pola menu Indonesia	1.Mampu memahami pola makan masyarakat Indonesia 2.Mampu mengklasifikasikan pola hidangan tradisional berdasarkan wilayah 3.Mampu menganalisis faktor budaya, geografis, sosial-ekonomi terhadap pola hidangan 4.Mampu menganalisis keterkaitan pola makan dengan pola hidangan kearifan lokal	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian: Aktifitas Partisipatif	Diskusi, Presentasi dan tanya jawab 3 x 50	LMS-Sindig	Materi: Pola menu hidangan Indonesia Pustaka: Adzkiyak. 2021. <i>Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional</i> . Yogyakarta: Zahir Publishing.	5%
3	Menganalisis alat, bumbu dan rempah, serta teknik pengolahan hidangan Indonesia berdasarkan wilayah	1.mampu mengidentifikasi berbagai alat yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 2.mampu mengidentifikasi bumbu dan rempah yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 3.mampu mengidentifikasi teknik pengolahan yang digunakan dalam hidangan tradisional di berbagai wilayah Indonesia 4.mampu menganalisis karakteristik hidangan antarwilayah di Indonesia berdasarkan variasi alat, bumbu, rempah, dan teknik pengolahan yang digunakan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian: Aktifitas Partisipatif	Diskusi dan Tanya Jawab	LMS-Sindig	Materi: Bumbu dan rempah Pustaka: Gardjito, M., dan Salfarino, Ryan. 2013. <i>Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia</i> . Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama	5%

4	Mahasiswa mampu memahami konsep hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia	1.mampu memahami konsep hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia 2.mampu mengidentifikasi hidangan pokok berbagai wilayah di Indonesia berdasarkan sumber karbohidrat utama. 3.mampu mengelompokkan hidangan pokok Nusantara sesuai wilayah geografis dan budaya masyarakat 4.mampu menganalisis keterkaitan hidangan pokok dengan faktor geografis, budaya, dan kearifan lokal.	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi dan Tanya Jawab 3 X 50	LMS-Sindig	Materi: Hidangan Pokok Pustaka: Gardjito, M., Santoso, U., dan Harmayani, E. 2024. <i>Makanan Pokok dan Ragam Hidangan Nasi</i> . Yogyakarta: Penerbit Andi	5%
5	Menganalisis Konsep dasar lauk dan jenis-jenis lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, telur	1.mampu memahami konsep dasar lauk 2.mampu mengelompokkan jenis-jenis lauk berdasarkan bahan utama: daging, ayam, ikan & seafood, serta telur. 3.mampu menganalisis karakteristik pengolahan dan cita rasa lauk dari daging, ayam, ikan & seafood, serta telur.	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan tanya jawab	LMS-Sindig	Materi: Lauk Pauk Pustaka: Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). <i>Makanan tradisional</i> . Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.	5%
6	Menganalisis konsep dasar hidangan sayuran & sup tradisional	1.mampu memahami konsep dasar hidangan sayuran dan sup tradisional dalam konteks kuliner Nusantara 2.mampu mengklasifikasikan jenis-jenis hidangan sayuran dan sup nusantara 3.mampu menganalisis karakteristik tiap jenis hidangan sayuran dan sup tradisional berdasarkan bahan utama, teknik pengolahan, serta cita rasa	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Demonstrasi, Diskusi, Praktik langsung.		Materi: Sup dan Sayur Pustaka: Gardjito, M. 2024. <i>Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia</i> . Yogyakarta: Andi Publisher.	5%
7	Menganalisis konsep dasar hidangan sepinggan Indonesia	1.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan sepinggan 2.Mahasiswa mampu mengidentifikasi karakteristik hidangan sepinggan Nusantara 3.Mahasiswa mampu menganalisis jenis-jenis hidangan sepinggan Nusantara 4.Mahasiswa mampu membandingkan variasi hidangan sepinggan antarwilayah di Indonesia berdasarkan bahan utama, teknik pengolahan, serta cita rasa.	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes			Materi: Hidangan sepinggan Pustaka: Gardjito, M. 2024. <i>Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia</i> . Yogyakarta: Andi Publisher.	5%

8	UTS	Materi 1 - 7	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	2 X 50		Materi: Jenis-jenis lauk pauk nabati Indonesia, Cara memasak lauk pauk nabati, Teknik penyajian lauk pauk nabati, Keunikan dan kelezatan lauk pauk nabati Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	10%
9	Mahasiswa mampu mengolah hidangan pokok berbasis beras, mie, dan umbi	1.mampu memilih dan menyiapkan bahan baku utama (beras, mi, dan umbi) sesuai standar mutu dan kebutuhan resep 2.mampu menerapkan teknik dasar pengolahan hidangan pokok berbasis beras, umbi, mie 3.mampu menyajikan hasil olahan hidangan pokok berbasis beras, mi, dan umbi dengan tampilan menarik dan sesuai kaidah estetika kuliner Nusantara	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	.		Materi: Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
10	Mengolah hidangan lauk berbasis hewani dan nabati	1.mampu memilih dan menyiapkan bahan utama lauk berbasis hewani dan nabati 2.mampu menerapkan teknik dasar dan lanjutan pengolahan lauk berbasis hewani dan nabati 3.mampu menyajikan hidangan lauk berbasis hewani dan nabati	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	.		Materi: Lauk Pauk Pustaka: <i>Adzkiyak. 2021. Etnografi Kuliner: Makanan dan Identitas Nasional. Yogyakarta: Zahir Publishing.</i>	5%
11	Mahasiswa mampu mengolah hidangan sepinggan dari berbagai wilayah di Indonesia	1.mampu memilih dan menyiapkan bahan hidangan sepinggan mulai bahan pokok, lauk pauk, sayur/sayuran, serta pelengkapya 2.mampu menerapkan teknik dasar pengolahan hidangan sepinggan 3.mampu menyajikan hidangan sepinggan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis diskusi dan demonstrasi.		Materi: Hidangan sepinggan Pustaka: <i>Gardjito, M. dan Tim Gastronomi Indonesia. 2018. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.</i>	5%
12	Mahasiswa mampu menganalisis konsep dasar hidangan khas Jawa Timur ditinjau dari sejarah dan filosofi	1.mampu menganalisis hidangan khas Jawa Timur ditinjau dari sejarah dan filosofi yang melatarbelakanginya 2.mampu mengkaji pengaruh letak geografis dan ketersediaan sumber daya alam terhadap perkembangan hidangan khas Jawa Timur 3.mampu menganalisis keterkaitan budaya, tradisi, dan kearifan lokal dengan ragam hidangan Jawa Timur 4.mampu mengidentifikasi karakteristik kuliner Jawa Timur berdasarkan letak wilayahnya 5.mampu menganalisis jenis-jenis hidangan khas Jawa Timur	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik langsung.		Materi: hidangan khas Jawa Timur Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i>	5%

13	Mahasiswa mampu mengolah Hidangan Jawa Timur Berdasarkan Pola Menu	1.mampu memilih dan menyiapkan bahan makanan khas Jawa Timur sesuai dengan resep kebutuhan menu. 2.mampu membuat hidangan khas Jawa Timur yang terdiri dari hidangan pokok, lauk pauk, sayur, dan pelengkap 3.mampu menyajikan hidangan Jawa Timur secara lengkap sesuai pola menu	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	.		Materi: Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i> Materi: Pola menu Pustaka: <i>Gardjito, M. 2024. Makanan Penyerta dan Pelengkap Hidangan Indonesia. Yogyakarta: Andi Publisher.</i>	5%
14	Mahasiswa mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur	1.Mahasiswa mampu memilih dan menyiapkan kebutuhan bahan untuk hidangan sepinggan khas Jawa Timur 2.Mahasiswa mampu mengolah hidangan sepinggan khas Jawa Timur 3.Mahasiswa mampu menyajikan hidangan sepinggan khas Jawa Timur	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif			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 mampu mengembangkan Inovasi Makanan Indonesia berbasis Kearifan Lokal	1.mampu mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal dan kearifan lokal yang dapat dijadikan dasar inovasi makanan Indonesia 2.mampu menganalisis nilai budaya, filosofi, dan keberlanjutan dari hidangan tradisional sebagai inspirasi inovasi produk 3.mampu merancang produk makanan inovatif berbasis kearifan lokal	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	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	UAS	1.Teknik memasak yang benar 2.Keunikan penyajian hidangan 3.Kreativitas dalam menciptakan hidangan	Kriteria: Rubrik Penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, 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	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30%
3.	Tes	20%
		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.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
- 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.