



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 Western	8321103203	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=1 ECTS=4.77	2	25 Januari 2025																																																																																														
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																														
	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd		Dra. Lucia Tri Pangesthi, 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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																		
	CPMK - 1	Memiliki pengetahuan tentang konsep pola menu Western (appetizer, main course dan dessert) yang berorientasi pada hidangan western populer di industri jasa boga dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																																	
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk masakan western populer sesuai standar resep yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																																	
	CPMK - 3	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep makanan western dan penerapannya pada proses produksi menu western populer di industri jasa boga secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial																																																																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																		
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-8</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>				CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3			✓																																																																														
CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																																																																																																
CPMK-1	✓																																																																																																		
CPMK-2		✓																																																																																																	
CPMK-3			✓																																																																																																
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																			
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep makanan western dan penerapannya pada menu western populer di industri jasa boga. Orientasi materi meliputi: konsep dasar makanan western, pola menu makanan western, sauce sebagai pelengkap makanan western, karakteristik hidangan dalam pola menu makanan western populer (appetizer, main course, dessert) di industri jasa boga dan manajemen dapur makanan western di industri jasa boga. Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa kuliah, diskusi, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai model pembelajaran berupa pembelajaran berbasis masalah (PBL)																																																																																																		
Pustaka	Utama :																																																																																																		
	1. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons																																																																																																		

		Pendukung :					
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong 2. James, Wendy. Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing 3. Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons 4. Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons 5. Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co. 6. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co 					
Dosen Pengampu		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, 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	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok ugas-1: Mengidentifikasi produk makanan western 	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan sejarah makanan western 2.2. Mendeskripsikan makanan western 3.3. Menggambarkan struktur organisasi makanan western 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Mengidentifikasi produk makanan western <p>2 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Konsep Dasar Western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Konsep Dasar Makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorfod, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Konsep Dasar Makanan Western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p>	5%

2	Mampu menyusun menu makanan western	<p>1.1. Menjelaskan pola menu western</p> <p>2.2. Mengidentifikasi hidangan pada pola menu western</p> <p>3.3. Menganalisis hidangan dalam pola menu western</p> <p>4.4. Menyusun menu western</p> <p>5.5. Menulis menu western</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-1: Menyusun set menu western 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Menyusun menu makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Menyusun menu makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Menyusun menu makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Menyusun menu makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p>	5%
---	-------------------------------------	---	--	--	--	---	----

3	Mampu membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan Western	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan pengertian saus 2.2. Mengidentifikasi komponen saus 3.3. Mengklasifikasi jenis-jenis saus 4.4. Membedakan saus dasar dan saus turunan 5.5. Menyusun prosedur pembuatan berbagai jenis saus dasar 6.6. Menentukan kriteria saus 7.7. Menjelaskan teknik penyimpanan saus 	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-3: Mengidentifikasi secondary dan small sauce dari mother sauce dilengkapi reseponya 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Membedakan saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
4	Mampu membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan saus dasar dan turunan 2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan saus dasar dan turunan 3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan saus dasar dan turunan 4.4. Membuat saus dasar dan turunan 5.5. Menyajikan 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik Laboratorium • Problem based learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: Membuat laporan portofolio praktik saus dasar dan turunan 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian</p>	5%

		<p>saus dasar dan turunan</p> <p>6.6. Mengevaluasi saus dasar dan turunan</p>			<p>makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat saus dasar dan turunan dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>
--	--	---	--	--	---

5	Mampu menganalisis jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep cold appetizer</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis cold appetizer</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>4.4. Menyusun prosedur pembuatan dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>5.5. Menentukan penyajian dari berbagai jenis cold appetizer</p> <p>6.6. Menentukan kriteria dari berbagai jenis cold appetizer</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: Merancang praktik hidangan cold appetizer dan cold sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis cold appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
6	Mampu menganalisis	1.1. Menjelaskan	Kriteria:	• Kuliah	Vinesa (Synchronous,	Materi:	5%

	<p>jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan penyajian makanan kontinental</p>	<p>konsep hot appetizer</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis hot appetizer</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>4.4. Menyusun prosedur pembuatan dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>5.5. Menentukan penyajian dari berbagai jenis hot appetizer</p> <p>6.6. Menentukan kriteria dari berbagai jenis hot appetizer</p>	<p>Rubrik penilaian unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: Membuat laporan portofolio praktik cold appetizer dan cold sauce 2 X 50 	<p>Asynchronous) 2 X 50</p>	<p>Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan cold appetizer dan cold sauce</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham,</i></p>	
--	---	---	---	--	---------------------------------	---	--

						<i>Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i>	
--	--	--	--	--	--	---	--

7	Mampu membuat berbagai hidangan cold dan hot appetizer dan cold sauce	<p>1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>4.4. Membuat hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>5.5. Menyajikan hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p> <p>6.6. Mengevaluasi hidangan dari jenis cold dan hot appetizer serta cold dan hot sauce</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: Merancang praktik hidangan hot appetizer dan hot sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis hot appetizer dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
---	---	--	--	---	--	---	----

8	Ujian Tengah Semester (UTS)	Mampu memahami materi pada pertemuan 1 hingga 7	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Langsung dan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Materi pertemuan 1 hingga 7 Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p>	10%
---	-----------------------------	---	---	--------------------------------	--	---	-----

9	Mampu menganalisis jenis main course dari main dish beef dan egg dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep main course dari main dish beef dan egg</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi main course dari main dish beef dan egg</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen main course dari main dish beef dan egg</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari main dish beef dan egg</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian main course dari main dish beef dan egg</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-8: Membuat laporan portofolio praktik hot appetizer dan hot sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Hidangan hot appetizer dan hot sauce</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	5%
10	Mampu menganalisis jenis main course dari	1.1. Menjelaskan konsep main	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis main</p>	5%

	<p>main dish poultry dan fish/sheelfish dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p>	<p>course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen main dish dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian main course dari main dish poultry dan fish/sheelfish</p>	<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>kelompok</p> <p>• Tugas-9: Menganalisis resep hidangan main course dari berbagai jenis main dish 2 X 50</p>	<p>2 x 50</p>	<p>course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Jenis-jenis main course dalam pengolahan dan penyajian makanan</p>	
--	--	--	---	--	---------------	--	--

						western Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i>	
11	Mampu menganalisis jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep accompaniment</p> <p>2.2. Mengidentifikasi jenis-jenis accompaniment main course</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>4.4. Mengidentifikasi jenis-jenis bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>5.5. Menjelaskan teknik pengolahan bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p> <p>6.6. Menjelaskan teknik penyajian bahan dari setiap jenis accompaniment main course</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-10: Menganalisis resep accompaniment dari berbagai jenis Merancang praktik main course 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan</p>	5%

						<p>western</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis accompaniment dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	
12	Mampu membuat berbagai hidangan main course dilengkapi accompaniment dan sauce	<ol style="list-style-type: none"> 1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan berbagai jenis hidangan main course 2.2. Menjelaskan prosedur pembuatan accompaniment dari bahan berbeda 3.3. Menjelaskan prosedur pembuatan sauce dari bahan berbeda 4.4. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan main course, accompaniment dan sauce 5.5. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan berbagai hidangan pembuatan main course accompaniment dan sauce 	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-11: Membuat laporan portofolio praktik main course jenis beef dan egg dan hot sauce 2 X 50 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p>	5%

- 6.6. Membuat berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce
- 7.7. Menyajikan berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce
- 8.8. Mengevaluasi berbagai hidangan main course, accompaniment dan sauce

Materi:
Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce

Pustaka:
James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing

Materi:
Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce

Pustaka:
James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing

Materi:
Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce

Pustaka:
Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons

Materi:
Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce

Pustaka:
Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons

Materi:
Membuat berbagai hidangan main course dari

						<p>main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish beef dan egg dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	
13	Mampu menganalisis jenis-jenis hot dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep hot dessert</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi hot dessert</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen hot dessert</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan hot dessert</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian hot dessert</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Probleme Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-12: Membuat laporan portofolio praktik main course jenis poultry dan fish/shellfish dan hot sauce 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka:</p>	5%

James, Wendy.
Edden, Gill.
Lorford,
Grizelda. 1982.
Kitchen
Techniques.
London: Orbis
Publishing

Materi:
Membuat
berbagai
hidangan main
course dari
main dish
poultry dan
fish/shellfish
dilengkapi
accompaniment
dan sauce

Pustaka:
Kotschevar, H.
Lendal,
Withrow, Diane.
2007.
Management
By Menu.
America: John
Wilrey & Sons

Materi:
Membuat
berbagai
hidangan main
course dari
main dish
poultry dan
fish/shellfish
dilengkapi
accompaniment
dan sauce

Pustaka:
Kotschevar, H.
Lendal,
Withrow, Diane.
2007.
Management
By Menu.
America: John
Wilrey & Sons

Materi:
Membuat
berbagai
hidangan main
course dari
main dish
poultry dan
fish/shellfish
dilengkapi
accompaniment
dan sauce

Pustaka:
Sackett, Lou.,
Pestka, Jaclyn.,
Wayne.
Gisslen. 2010.
Professional
Garde Manger.
New Jersey:
John Wiley &
Sons

Materi:
Membuat
berbagai
hidangan main
course dari
main dish
poultry dan
fish/shellfish
dilengkapi
accompaniment
dan sauce

Pustaka: Mc.
Williams,

						<p>Margareth. 1985. <i>Food Fundamentals</i>. New York: Macmillan Publishing Co.</p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan main course dari main dish poultry dan fish/shellfish dilengkapi accompaniment dan sauce</p> <p>Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. <i>Foundations of Food Preparation</i>. New York: Macmillan Publishing Co</p>	
14	Mampu menganalisis jenis-jenis cold dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western	<p>1.1. Menjelaskan konsep cold dessert</p> <p>2.2. Mengidentifikasi kualifikasi cold dessert</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen cold dessert</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pengolahan cold dessert</p> <p>5.5. Menjelaskan penyajian cold dessert</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian: Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-13: Menganalisis resep hidangan dessert dari berbagai jenis <p>2 X 50</p>	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	<p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Gisslen, Wayne. 1983. <i>Professional Cooking</i>. Canada: John Willey & Sons</p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: Caserani, Kinton. 1982. <i>Understanding Cooking</i>. Hongkong: Wing King Tong</p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p> <p>Pustaka: James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. <i>Kitchen Techniques</i>. London: Orbis Publishing</p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan western</p>	5%

						<p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. <i>Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan makanan western</p> <p>Pustaka: Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. <i>Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan makanan western</p> <p>Pustaka: Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. <i>Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan makanan western</p> <p>Pustaka: Mc. Williams, Margareth. 1985. <i>Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Jenis-jenis dessert dalam pengolahan dan penyajian makanan makanan western</p> <p>Pustaka: Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. <i>Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>	
15	Mampu membuat berbagai hidangan hot dan cold dessert	1.1. Menjelaskan prosedur pembuatan berbagai jenis	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktek Laboratorium • Problem Based 	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	<p>Materi: Membuat berbagai hidangan</p>	5%

		<p>hidangan hot dan cold dessert</p> <p>2.2. Memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>3.3. Memilih peralatan yang digunakan dalam pembuatan berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>4.4. Membuat berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>5.5. Menyajikan hidangan dari berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p> <p>6.6. Mengevaluasi berbagai jenis hidangan hot dan cold dessert</p>	<p>:</p> <p>Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<p>Learning, Diskusi dalam kelompok</p> <p>• Tugas-14: Membuat laporan portofolio praktik dessert 2 x 50</p>		<p>dessert</p> <p>Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey: John Wiley & Sons</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <hr/> <p>Materi: Membuat</p>	
--	--	---	---	--	--	---	--

						berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i>	
16	Mampu membuat berbagai hidangan dessert	Mampu memahami materi pada pertemuan 9 hingga 14	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Langsung dan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 X 50	Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Willey & Sons</i> <hr/> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Caserani, Kinton. 1982. Understanding Cooking. Hongkong:Wing King Tong</i> <hr/> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>James, Wendy. Edden, Gill. Lorford, Grizelda. 1982. Kitchen Techniques. London: Orbis Publishing</i> <hr/> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Kotschevar, H. Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. America: John Wilrey & Sons</i> <hr/> Materi: Membuat berbagai hidangan dessert Pustaka: <i>Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger. New Jersey:</i>	19%

						<p><i>John Wiley & Sons</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Mc. Williams, Margareth. 1985. Food Fundamentals. New York: Macmillan Publishing Co.</i></p> <p>Materi: Membuat berbagai hidangan dessert</p> <p>Pustaka: <i>Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987. Foundations of Food Preparation. New York: Macmillan Publishing Co</i></p>
--	--	--	--	--	--	---

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	59.01%
2.	Penilaian Portofolio	22.51%
3.	Tes	17.51%
		99.03%

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 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.

