



**Universitas Negeri Surabaya  
Fakultas Teknik  
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga**

Kode Dokumen

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

<b>MATA KULIAH (MK)</b>	<b>KODE</b>	<b>Rumpun MK</b>	<b>BOBOT (sks)</b>	<b>SEMESTER</b>	<b>Tgl Penyusunan</b>																																
Manajemen Dapur	8321102139		T=2 P=0 ECTS=3.18	2	24 November 2024																																
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>																																
	.....		.....		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																
<b>Model Pembelajaran</b>	Project Based Learning																																				
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																				
	Matrik CPL - CPMK																																				
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 100px; height: 30px;">CPMK</td> </tr> </table>					CPMK																															
CPMK																																					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tata letak ( layout dapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material; mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.																																				
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 50px; height: 30px;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px;">1</td><td style="width: 20px;">2</td><td style="width: 20px;">3</td><td style="width: 20px;">4</td><td style="width: 20px;">5</td><td style="width: 20px;">6</td><td style="width: 20px;">7</td><td style="width: 20px;">8</td><td style="width: 20px;">9</td><td style="width: 20px;">10</td><td style="width: 20px;">11</td><td style="width: 20px;">12</td><td style="width: 20px;">13</td><td style="width: 20px;">14</td><td style="width: 20px;">15</td><td style="width: 20px;">16</td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																					
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anonimus. 1980. Mengenal Barang . Jakarta: Kantor Pusat DJBC</li> <li>2. Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan . Jakarta: Bharata karya Aksara.</li> <li>3. Birchfield, John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities . Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</li> <li>4. Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science . New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South</li> <li>5. Katsigris, Costas &amp; Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View . THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley &amp; Sons, Inc.</li> <li>6. Kotschevar, Lendal H &amp; Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment . New York: John Willey &amp; Sons.</li> <li>7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. &amp; Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey &amp; Sons</li> <li>8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen . New York: 375 Hudson Street, New York, 10014</li> </ol> <b>Pendukung :</b>																																				
<b>Dosen Pengampu</b>	Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.																																				
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu ]</b>		<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>																														
		<b>Indikator</b>	<b>Kriteria &amp; Bentuk</b>	<b>Luring (offline)</b>	<b>Daring (online)</b>																																
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																														
1	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian dapur boga komersial, manfaat mempelajari pengetahuan DPP, ruang lingkup DPP, permasalahan dalam penggunaan peralatan dapur,</li> <li>2. Menjelaskan hal-hal berkaitan dengan keselamatan/keamanan dapur.</li> <li>3. Menjelaskan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan peralatan dapur.</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identifikasi dapur industri jasa boga (nilai 20)</li> <li>2. Identifikasi komponen dapur dan peralatan yang dimiliki atau digunakan (nilai 30)</li> <li>3. Pembahasan dan penulisan laporan (50)</li> </ol> <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	<b>Async:</b> memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep dasar dapur boga  <b>Penugasan:</b> Mahasiswa diminta mengidentifikasi jenis-jenis dapur komersial 2 X 50	<b>Bentuk:</b> Contextual presentation & discussion		5%																														

2	Mampu memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart), jujur, dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan bentuk-bentuk dapur boga komersial</li> <li>2. Mengungkapkan definisi ergonomi dan ruang lingkungannya dengan secara benar.</li> <li>3. Menjelaskan syarat dapur komersial ditinjau dari aspek fisik dan non-fisik</li> <li>4. Menganalisis kondisi lab boga ditinjau dari aspek kewanitaan dan kesehatan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai konsep perencanaan dapur komersial</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta menganalisis konsep perencanaan dapur komersial 2 X 50</p>	<p>Bentuk: presentasi dosen dan diskusi</p> <p>Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50</p>	0%
3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memahami ketentuan yang harus diperhatikan dalam tata letak/lay out dapur komersial.</li> <li>2. Menentukan luas ruang dapur komersial</li> <li>3. Mengidentifikasi pusat-pusat kegiatan dalam setiap bagian dapur industri boga</li> <li>4. Menetapkan arus kerja dan ruang gerak yang diharapkan</li> <li>5. Mendesain lay out dapur boga</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai paham faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen danpastr &amp; bakery kitchen)</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta membuat perencanaan dapur dengan mendesain sketsa dapur dengan perbandingan 1:100 2 X 50</p>	<p>Bentuk: presentasi dosen dan diskusi</p> <p>Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50</p>	5%
4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya.</li> <li>2. Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment dan utensil</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Sistematika laporan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum</p>	<p>Pembelajaran daring, ceramah, diskusi, eksplorasi kitchen equipment dan memberi kesempatan mahasiswa observasi, analisis, dan menuliskan laporannya.</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta untuk mengidentifikasi utensil dan equipment dapur berdasarkan dapur restoran 2 X 50</p>	<p>Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50</p>	5%
5	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan, pengolahan, penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan, pengolahan, penyajian) sesuai seksinya.	<p><b>Kriteria:</b> Sistematika laporan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum, Tes</p>	<p>Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai sumber panas (gas dan listrik), sbg acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dg jenis &amp; bahan peralatan</p> <p>Penugasan: Mahasiswa diminta untuk menghitung kebutuhan listrik sesuai dengan LKM yang diberikan 2 X 50</p>	<p>Presentasi hasil laporan yang telah dibuat 2 x 50</p>	5%
6	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan produksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memilih alat pemotong dan pengupas yang tepat untuk sayuran</li> <li>2. Memotong dan mengupas sayuran dengan alat dan teknik yang tepat</li> <li>3. Memilih alat fillet yang tepat untuk ikan dan unggas</li> <li>4. Memfillet ikan dan unggas dengan alat dan teknik yang tepat</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 (laporan, video praktek penggunaan peralatan)</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pembelajaran daring, diskusi, pengerjaan LKM, penyelesaian masalah, penyusunan laporan dan Ketepatan, kedalaman analisis dan aktivitas mahasiswa 2 X 50</p>	<p>Showball throwing 2 x 50</p>	5%
7	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik), sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan pengolahan serta bahan makanan	Menjelaskan macam-macam sumber panas Menjelaskan tindakan pencegahan kecelakaan listrik dan gas Menghitung biaya penggunaan listrik dan gas.	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum</p>	<p>Pembelajaran daring, ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, Presentasi 2 X 50</p>		5%
8	UTS	Mahasiswa mampu menjawab soal dengan tepat	<p><b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Tes</p>	<p>Tes tertulis 2 X 50</p>		15%

9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil dikusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing  Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	5%
10	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi, baja, stainless-steel, aluminium, dan tembaga, nekel, dll)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	ceramah, membaca modul, diskusi mengerjakan LKM, presentasi hasil dikusi 2 X 50	Async: memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Food Comodities dan Storing  Penugasan: Mahasiswa diminta Menyusun laporan penyimpanan bahan pangan menurut sifatnya secara tepat dan benar	5%
11	Memiliki keahlian dalam memilih dan menggunakan sumber panas, serta memilih dan menggunakan peralatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam	Mampu memilih dan menggunakan sumber panas sesuai dengan karakteristik peralatan pengolahan dan karakteristik bahan makanan	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	Penugasan: Mahasiswa diminta mencari dan menginterpretasikan form purchasing, SR, ML, faktur, dan BEO 2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai manajemen inventory dan stock  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	5%
12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	1. Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) 2. Menjelaskan jenis portable electric food appliances (PEFA) dan komponen pokoknya 3. Mengoperasikan dan merawat portable electric food appliances (PEFA)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Penugasan: Mahasiswa diminta mengidentifikasi SOP penggunaan PEFA yang ada di dapur industry komersial 2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50 menit 2 x 50	5%
13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range, oven, range with oven, china range)	Menjelaskan pengertian komponen large equipment (range, oven, range with oven, china range)	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	2 X 50	Memperelajari bahan bacaan dan PPT mengenai Penanganan terhadap berbagai masalah didapur  Bentuk: presentasi dosen dan diskusi  Metode: STAD 2 x 50	0%
14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer, proofing, baking oven		<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran daring, diskusi, mengerjakan LKM, membaca modul, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi 2 X 50		5%
15	Memiliki penguasaan terhadap jenis, cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander) dan large equipment (freezer refrigerator, dan dishwasher)	1. Menjelaskan komponen tilting pan, rice cooker gas, steamer, salamander 2. Cara penggunaan dan cara perawatan freezer & refrigerator, dishwasher	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Mengerjakan LKM, tanya jawab, dan presentasi hasil diskusi penyelesaian LKM 2 X 50		5%
16	UAS	Mahasiswa mampu mengerjakan dan menjawab soal dengan tepat.	<b>Kriteria:</b> Skor maksimal 100 <b>Bentuk Penilaian :</b> Tes	Tes tertulis 2 X 50	<b>Materi: 15 Pustaka:</b>	20%

**Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning**

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	33.35%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	2.5%
3.	Penilaian Portofolio	12.51%
4.	Penilaian Praktikum	5.01%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	1.67%
6.	Tes	40.01%
		95.05%

**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.
2. **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.
3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **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.
7. **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.