

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK		BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																																					
Manajemen Usaha Boga		8321103032			T=3	P=0	ECTS=4.77	4	2 Januari 2026																																																																																																																					
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																																						
					Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd			SRI HANDAJANI																																																																																																																						
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	Memahami konsep dasar manajemen usaha boga yang mencakup fungsi-fungsi manajemen (perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian) dalam konteks industri jasa boga																																																																																																																												
	CPMK - 2	Menganalisis peluang usaha di bidang boga berdasarkan riset pasar, tren pasar, segmentasi konsumen, dan potensi sumber daya																																																																																																																												
	CPMK - 3	Menyusun rencana bisnis (business plan) usaha boga sederhana yang mencakup aspek pemasaran, operasional, SDM, dan keuangan sesuai dengan konsep kewirausahaan jasa boga																																																																																																																												
	CPMK - 4	Mengelola operasional usaha boga secara efisien, termasuk pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, pelayanan, dan pengendalian mutu																																																																																																																												
	CPMK - 5	Mengaplikasikan prinsip-prinsip kewirausahaan dan inovasi dalam pengembangan produk dan layanan boga yang berdaya saing, serta menyusun laporan keuangan sederhana (laba rugi, arus kas) dan analisis titik impas (break-even point)																																																																																																																												
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																																													
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-2</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><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td></tr></table>								CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-8	CPMK-1		✓			CPMK-2	✓				CPMK-3			✓		CPMK-4				✓	CPMK-5			✓																																																																																								
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-8																																																																																																																									
	CPMK-1		✓																																																																																																																											
CPMK-2	✓																																																																																																																													
CPMK-3			✓																																																																																																																											
CPMK-4				✓																																																																																																																										
CPMK-5			✓																																																																																																																											
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><tr><td>CPMK-4</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-5</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-4								✓			✓	✓	✓			✓	CPMK-5									✓	✓				✓	✓	
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									✓	✓				✓	✓																																																																																																															
Deskripsi Singkat MK	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.																																																																																																																													
Pustaka	Utama :																																																																																																																													

1. Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc. 2. Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd. 3. Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya. 4. Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann: Chesire. 5. John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial. Catering. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd. 6. Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. The Theory of Catering. Australia: Edward Arnold. 7. Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 8. Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc. 9. Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara. 10. Subroto, Joko. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo). 11. Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press. 12. Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu 13. Kiswara Rahmantlya, Y. E., dkk. (2023). Riset Pasar. Bandung: Penerbit Widina							
Pendukung :							
Dosen Pengampu Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. 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	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	1. Mendeskripsikan pengertian usaha boga 2. Menguraikan sejarah dan perkembangan industri jasa boga	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50		Materi: Konsep dasar usaha boga Pustaka: Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.	2%
2	Mahasiswa mampu menganalisis sistem dalam industri jasa boga	1. Memahami sistem dalam organisasi usaha boga 2. Menganalisis komponen-komponen dalam sistem organisasi usaha boga 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis usaha boga	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50		Materi: sistem organisasi usaha boga Pustaka: Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.	2%
3	Mahasiswa mampu memahami prinsip manajemen penyelenggaraan usaha boga	1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek perencanaan (planning) dalam penyelenggaraan usaha boga. 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek organisasi dalam penyelenggaraan usaha boga. 3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek pelaksanaan dalam penyelenggaraan usaha boga. 4. Mahasiswa mampu mengidentifikasi aspek kontrol dalam penyelenggaraan usaha boga.	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: prinsip-prinsip manajemen usaha boga Pustaka: Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu	2%

4	Mahasiswa mampu menerapkan riset pasar pada usaha boga melalui riset pasar, riset produk, dan riset bahan	1. Mengidentifikasi kebutuhan konsumen (target pasar) 2. Merancang instrumen sederhana untuk riset pasar (angket/observasi/interview) 3. Merancang instrumen untuk riset produk (angket/observasi/interview) 4. Merancang Instrumen untuk riset bahan (angket/observasi/interview)	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: analisis strategi usaha boga Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i> Materi: Riset Pasar Pustaka: <i>Kiswara Rahmanta, Y. E., dkk. (2023). Riset Pasar. Bandung: Penerbit Widina</i>	2%
5	Mahasiswa mampu menganalisis hasil riset pasar	Mampu melakukan analisis data EFAS dan IFAS perusahaan dalam matriks SWOT Mampu menemukan kemungkinan alternatif strategi (SO, ST, WO, WT)	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Tes	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: 5 Pustaka: Materi: analisis swot Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	2%
6	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami organisasi bagian penyajian dan pelayanan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50		Materi: org Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	2%
7	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami organisasi bagian penyajian dan pelayanan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasi	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50		Materi: organisasi/section pada usaha boga Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	2%
8	UTS	UTS	Kriteria: Rubrik Penilaian UTS Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50		Materi: Materi 1-8 Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	15%
9	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: pengadaan dan penyerahan bahan makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	5%

10	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: pengadaan dan penyerahan bahan makanan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: standarisasi bahan makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	10%
11	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: produksi dan standarisasi porsi makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	0%
12	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50		Materi: produksi makanan Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	0%
13	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		Materi: produksi makanan dan minuman Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	10%
14	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		Materi: produksi makanan dan minuman Pustaka: <i>Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press.</i>	15%
15	Mahasiswa mampu mengevaluasi hasil praktik	1. Menyusun laporan hasil diskusi 2. Mempersiapkan bahan presentasi 3. Mempresentasikan hasil pembahasan kelompok 4. Memberi respon /tanya jawab	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis masalah 3 X 50		Materi: laporan kegiatan usaha boga Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	15%

16	UAS	UAS	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	2 X 50		Materi: seluruh materi manajemen usaha boga Pustaka: <i>Widyastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu</i>	16%
----	-----	-----	--	--------	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasi	16.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	54.5%
3.	Tes	29%
		100%

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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 1 Agustus 2025

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1 Pendidikan
Tata Boga



NIDN 0012038901



File PDF ini digenerate pada tanggal 2 Januari 2026 Jam 18:26 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa