



**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
Olahan Coklat dan Gula*)	8321102040		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	18 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
		Mauren Gita Miranti, 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-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 tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
CPMK - 2	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)
CPMK - 3	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)
CPMK - 4	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
CPMK - 5	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary
CPMK - 6	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)
CPMK - 7	Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat
CPMK - 8	Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)
CPMK - 9	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary
CPMK - 10	Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.
CPMK - 11	Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary
CPMK - 12	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)
CPMK - 13	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy)
CPMK - 14	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy)
CPMK - 15	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)
CPMK - 16	Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula

Matrik CPL - CPMK	
--------------------------	--

--	--

CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-8
CPMK-1		✓		
CPMK-2		✓		
CPMK-3			✓	
CPMK-4		✓		
CPMK-5				✓
CPMK-6	✓			
CPMK-7		✓		
CPMK-8		✓		
CPMK-9			✓	
CPMK-10				✓
CPMK-11		✓		
CPMK-12				✓
CPMK-13		✓		
CPMK-14		✓		
CPMK-15			✓	
CPMK-16			✓	

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

CPMK	Minggu Ke															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK-1	✓															
CPMK-2		✓														
CPMK-3			✓													
CPMK-4				✓												
CPMK-5					✓											
CPMK-6						✓										
CPMK-7							✓									
CPMK-8								✓								
CPMK-9									✓							
CPMK-10										✓						
CPMK-11																
CPMK-12											✓	✓				
CPMK-13													✓			
CPMK-14														✓		
CPMK-15															✓	
CPMK-16																✓

Deskripsi Singkat MK

Materi kuliah terdiri dari konsep tentang olahan coklat dan gula, meliputi: konsep dasar olahan coklat dan gula, peralatan membuat olahan coklat dan gula, jenis coklat, teknik melelehkan coklat, jenis pengisi (filling) produk olahan coklat, konsep dasar olahan gula, jenis olahan gula, teknik pembuatan olahan gula, praktik membuat berbagai olahan coklat dan gula meliputi, macam-macam praline, nougat, candy, teknik penyimpanan dan pengemasan produk menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis proyek.

Pustaka

Utama :

1. Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
2. Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd
3. Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.
4. Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.
5. Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier.
6. Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.
7. Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.
8. Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.
9. Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises.

Pendukung :

Dosen Pengampu

Mauren Gita Miranti, S.Pd., 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	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	1.1. Menjelaskan sejarah perkembangan coklat 2.2. Menjelaskan pengertian atau definisi dari olahan coklat atau chocolate confectionary 3.3. Menjelaskan proses pengolahan kakao/coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Konsep Dasar Olahan Coklat Pustaka: <i>Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i> Materi: Sejarah Perkembangan Coklat Pustaka: <i>Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd</i>	5%
2	Mampu memahami sejarah perkembangan coklat	1.1. Definisikan jenis coklat 2.2. Menjelaskan karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat 3.3. Menjelaskan berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary 4.4. Menjelaskan penyebab kerusakan dan cara menghindari/mengatasi kerusakan coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Sejarah perkembangan coklat Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i>	5%
3	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	1.1. Definisikan jenis coklat 2.2. Menjelaskan karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat 3.3. Menjelaskan berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar dan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		Materi: Jenis-jenis coklat (corveture dan compound) Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i>	5%
4	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop)	a. Memilih peralatan untuk keperluan melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi b. Menentukan bahan untuk keperluan proses melelehkan coklat dan membuat coklat tanpa isi c. Melelehkan coklat (temperring method) d. Membuat permen coklat tanpa isi e. Mengemas & menyimpan permen coklat atau chocolateconfectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (tempering) dan membuat permen coklat tanpa isi (layer marble & lollypop) Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i>	5%
5	Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat	a. Menjelaskan jenis bahan pengisi (filling) produk coklat b. Mengemukakan proses pembuatan bahan pengisi (filling)	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 2 X 50		Materi: Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i>	5%

6	Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline)	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat aneka ganache untuk isian dan membuat coklat dengan isi (nougat truffle & praline) b. Menentukan bahan untuk membuat aneka ganache untuk isian dan coklat dengan isi c. Membuat ganache d. Membuat permen coklat dengan isian(nougat truffle & praline) e. Mengemas & menyimpan permen coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Mampu menerapkan cara membuat ganache dan permen coklat dengan isi (nougat truffle & praline) Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i>	5%
7	Ujian Tengah Semester	1.1. Mampu memahami jenis-jenis coklat 2.2. Mampu menganalisis jenis-jenis coklat 3.3. Mampu membuat aneka jenis olahan coklat	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Problem Based Learning 2 X 50		Materi: Olahan Coklat Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i>	5%
8	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary	1.1. Menjelaskan jenis-jenis pemanis yang digunakan untuk sugar confectionary 2.2. Menjelaskan tahapan suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary 3.3. Menjelaskan cara pengujian sirup gula	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i>	10%
9	Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.	1.1. Menjelaskan jenis olahan gula atau sugar confectionary 2.2. Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat sugar confectionary serta fungsinya 3.3. Mengemukakan peralatan yang diperlukan untuk membuat sugar confectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2010. Chocolates & Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</i> Materi: Olahan Permen Gula Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i>	5%
10	Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary.	1.1. Menjelaskan proses pembuatan sugar confectionary 2.2. Menjelaskan faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan sugar confectionary 3.3. Menjelaskan beberapa kerusakan yang mungkin terjadi pada sugar confectionary	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		Materi: Sugar Confectionary Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i>	5%
11	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)	1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen lunak (soft candy) 2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen lunak (soft candy) 3.3. Membuat permen lunak (soft candy) 4.4. Membuat permen lunak (soft candy) 5.5. Mengemas dan menyimpan permen	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50		Materi: Soft Candy Pustaka: <i>Wilton. 2001. Candy Making, Beginner&rsquos Guide. Canada: Wilton Enterprices.</i>	5%

12	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy).	<p>1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen jelly</p> <p>2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen jelly</p> <p>3.3. Membuat permen jelly</p> <p>4.4. Membuat permen jelly</p> <p>5.5. Mengemas dan menyimpan permen</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50</p>		<p>Materi: Permen Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p> <p>Materi: Gummy Candy Pustaka: <i>Greweling, Peter P. 2007. Chocolates & Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.</i></p>	5%
13	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy).	<p>1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen keras (hard candy)</p> <p>2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen keras (hard candy)</p> <p>3.3. Membuat permen keras (hard candy)</p> <p>4.4. Membuat permen keras (hard candy)</p> <p>5.5. Mengemas dan menyimpan permen</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50</p>		<p>Materi: Permen Pustaka: <i>Bundainbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p> <p>Materi: Hard Candy Pustaka: <i>Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</i></p>	5%
14	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)	<p>1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen tradisional</p> <p>2.2. Menentukan bahan untuk membuat permen tradisional</p> <p>3.3. Membuat permen tradisional</p> <p>4.4. Membuat permen tradisional</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50</p>		<p>Materi: Permen tradisional Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p>	5%
15	Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula	<p>1.1. Memilih peralatan untuk keperluan membuat kreasi permen coklat dan gula</p> <p>2.2. Menentukan bahan untuk membuat kreasi permen coklat dan gula</p> <p>3.3. Membuat kreasi permen coklat dan gula</p> <p>4.4. Membuat kreasi permen coklat dan gula</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria dan sesuai dengan rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50</p>		<p>Materi: Kreasi permen Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i></p>	5%
16	Ujian Akhir Semester	<p>1.1. Mampu menganalisis jenis-jenis olahan permen</p> <p>2.2. Mampu membuat jenis-jenis olahan permen gula</p>	<p>Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria dan sesuai dengan rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Problem Based Learning 2 X 50</p>		<p>Materi: Coklat Pustaka: <i>Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</i></p> <p>Materi: Permen Pustaka: <i>Sutarjana, Julie. 2004. Penganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</i></p>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	30%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Tes	20%
		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 12 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 18 Januari 2025 Jam 14:47 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

