



**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>		
Olahan Coklat dan Gula*)	8321102040		T=2   P=0   ECTS=3.18	3	4 Juli 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						
		CPMK					
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	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						
	<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bundalnbiz. Membuat Aneka Kemasan untuk Usaha. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</li> <li>2. Christine France and Christine Mc.Fadden. 2012. The Chocolate Bible. Annes Publishing Ltd</li> <li>3. Greweling, Peter P. 2007. Chocolates &amp; Confections (Formula, Theory and Technique for The Artisan Confectioner). New Jersey: John Wiley and Sons.</li> <li>4. Greweling, Peter P. 2010. Chocolates &amp; Confections. New Jersey: John Wiley and Sons.</li> <li>5. Halim, Paul S. 2001. Resep Coklat. Jakarta: Tulip Chocolatier.</li> <li>6. Nina Wanat. 2011. Sweet Confections. New York: LARK.</li> <li>7. Sutarjana, Julie. 2004. Panganan Klasik dari Gula. Jakarta: PT. Gamedia Pustaka Utama.</li> <li>8. Teubner, Christian. 1997. The Chocolate Bible. New York: Penguin Studio.</li> <li>9. Wilton. 2001. Candy Making, Beginner's Guide. Canada: Wilton Enterprises.</li> </ol>					
	<b>Pendukung :</b>						
<b>Dosen Pengampu</b>	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd						
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuk 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 olahan coklat atau Chocolate Confectionary	a. Menjelaskan sejarah perkembangan coklat b. Menjelaskan pengertian atau definisi dari olahan coklat atau chocolate confectionary c. Menjelaskan proses pengolahan kakao/coklat.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		0%
2	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	a. Definisikan jenis coklat. b. Menjelaskan karakteristik dan fungsi/kegunaan jenis-jenis coklat. c. Menjelaskan berbagai produk olahan coklat atau chocolate confectionary d. Menjelaskan penyebab kerusakan dan cara menghindari/mengatasi kerusakan coklat	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		0%
3	Mampu memahami konsep dasar olahan coklat atau Chocolate Confectionary	a. Menjelaskan teknik melelehkan coklat (temperring method) b. Menklasifikasikan peralatan dan bahan lain yang digunakan untuk membuat chocolateconfectionary c. Menjelaskan pengemasan & penyimpanan chocolateconfectionary	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout: Konsep dasar olahan coklat 2 X 50		0%
4	Mampu menerapkan cara melelehkan coklat (temperring) 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	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Praktikum 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktikum 2 X 50		0%
5	Memahami berbagai jenis pengisi (filling) produk coklat	a. Menjelaskan jenis bahan pengisi (filling) produk coklat b. Mengemukakan proses pembuatan bahan pengisi (filling)	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 2 X 50		0%
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	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Praktikum 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktikum 2 X 50		0%
7	Ujian Tengah Semester			2 X 50		0%
8	Memahami tentang suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary	a. Menjelaskan jenis-jenis pemanis yang digunakan untuk sugar confectionary. b. Menjelaskan tahapan suhu pemanasan gula untuk sugar confectionary. c. Menjelaskan cara pengujian sirup gula	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50		0%

9	Memahami tentang jenis olahan gula atau sugar confectionary.	a. Menjelaskan jenis olahan gula atau sugar confectionary b. Menjelaskan bahan yang digunakan untuk membuat sugar confectionary serta fungsinya. c. Mengemukakan peralatan yang diperlukan untuk membuat sugar confectionary	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50			0%
10	Memahami tentang teknik pembuatan sugar confectionary.	a. Menjelaskan proses pembuatan sugar confectionary b. Menjelaskan faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan sugar confectionary c. Menjelaskan beberapa kerusakan yang mungkin terjadi pada sugar confectionary.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	1. Tatap muka 2. Ceramah 3. Tanya jawab 4. Membaca handout 2 X 50			0%
11	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (soft candy)	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen lunak (soft candy) b. Menentukan bahan untuk membuat permen lunak (soft candy) c. Membuat permen lunak (soft candy) d. Membuat permen lunak (soft candy) e. Mengemas & menyimpan permen	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50			0%
12	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (jelly candy).	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen jelly b. Menentukan bahan untuk membuat permen jelly c. Membuat permen jelly d. Membuat permen jelly e. Mengemas & menyimpan permen	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50			0%
13	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (hard candy).	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen keras (hard candy). b. Menentukan bahan untuk membuat permen keras (hard candy). c. Membuat permen keras (hard candy). d. Membuat permen keras (hard candy). e. Mengemas & menyimpan permen	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50			0%
14	Mampu menerapkan membuat aneka olahan gula (permen tradisional)	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat permen tradisional. b. Menentukan bahan untuk membuat permen tradisional. c. Membuat permen tradisional. d. Membuat permen tradisional. e. Mengemas & menyimpan permen	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50			0%
15	Mampu menerapkan membuat kreasi permen coklat dan gula	a. Memilih peralatan untuk keperluan membuat kreasi permen coklat dan gula. b. Menentukan bahan untuk membuat kreasi permen coklat dan gula. c. Membuat kreasi permen coklat dan gula. d. Membuat kreasi permen coklat dan gula. e. Mengemas & menyimpan permen	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila melakukan semua kegiatan sesuai dengan kriteria.	1. Praktik 2. Tanya jawab 3. Evaluasi praktik 2 X 50			0%
16	Ujian Akhir Semester			2 X 50			0%

**Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning**

No	Evaluasi	Persentase
		0%

#### 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-CP 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.