



**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>																																	
Pengelolaan Makanan Indonesia	8321103045		T=3 P=0 ECTS=4.77	3	2 Oktober 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>	Case Study																																					
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																					
<b>CPL-5</b>	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																					
<b>CPL-8</b>	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																					
<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																						
<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 20%;">CPMK</td> <td style="width: 20%;">CPL-5</td> <td style="width: 20%;">CPL-8</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					CPMK	CPL-5	CPL-8																														
CPMK	CPL-5	CPL-8																																				
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																						
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;">1</td><td style="width: 5%;">2</td><td style="width: 5%;">3</td><td style="width: 5%;">4</td><td style="width: 5%;">5</td><td style="width: 5%;">6</td><td style="width: 5%;">7</td><td style="width: 5%;">8</td><td style="width: 5%;">9</td><td style="width: 5%;">10</td><td style="width: 5%;">11</td><td style="width: 5%;">12</td><td style="width: 5%;">13</td><td style="width: 5%;">14</td><td style="width: 5%;">15</td><td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>					CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																						
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: Karakteristik hidangan Indonesia: makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, teknik pengolahan makanan Indonesia dan tata cara penyajiannya.																																					
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b> 1. Dwi Kristiastuti, 2015.HandOut Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.Tidak dipublikasikan 2. Soemodidjojo. 1980.Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta:Soemodidjojo Noeradyo Press. Koentjaraningrat, 2000.Manusia dan Kebudayaan diIndonesia. Jakarta 3. Lalu Wacana. 1986.Makanan,Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. 4. Siahaan E. K. 1983.Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. 6. Sri Owen. 1990.Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafika. 5. Tuty Latief. 1977.Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu. 6. Yetti Herayati. 1986.Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan																																					
	<b>Pendukung :</b>																																					
<b>Dosen Pengampu</b>	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.																																					
<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 karakteristik Hidangan Indonesia	1.Mampu menjelaskan tentang karakteristik hidangan Indonesia 2.Mampu menjelaskan faktor-faktor yang melatarbelakangi terbentuknya karakteristik makanan Indonesia.	<b>Kriteria:</b> Nilai penuh (20) diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50			0%
2	Mampu mengidentifikasi konsep pola pangan masyarakat Indonesia	1.2.1. Menjelaskan berbagai pangan khas Indonesia 2.2.2. Menggolongkan berdasarkan jenis berbagai pangan di berbagai daerah di Indonesia	<b>Kriteria:</b> Rubrik penilaian  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Diskusi, Tanya Jawab, Presentasi	Diskusi, Tanya Jawab, Presentasi		5%
3	Mampu menganalisis pola hidangan Indonesia	1.Mendeskrripsikan pola hidangan Indonesia 2.Menjelaskan penggolongan pola hidangan Indonesia	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab	Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab		5%
4		1.Memahami tentang makanan pokok 2.4.2. Mengidentifikasi berbagai bahan makanan sebagai makanan pokok dari berbagai daerah seperti beras umbi pati jagung 3.4.3. Mengidentifikasi macam-macam hidangan sebagai makanan pokok berbasis beras umbi pati jagung	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah</li> <li>• Studi kasus</li> <li>• Diskusi dalam kelompok</li> <li>• Tugas-5: Membuat laporan hasil diskusi mengakses internet tentang makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia 3x50</li> </ul>	Diskusi, Tanya Jawab, Presentasi		0%
5		1.Menerapkan teknik pengolahan makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia 2.Menyajikan makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia	<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuliah</li> <li>• Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok</li> <li>• Tugas-6: Membuat laporan portofolio praktik makanan pokok</li> <li>• Praktek Laboratorium</li> <li>• Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok</li> <li>• Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah</li> </ul> <p>Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan makanan pokok berbagai daerah di Indonesia? Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep.</p> <p>Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar</p> <p>Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masin</p> <p>Aktifitas Mahasiswa:</p>	Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab		0%

				<p>Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat makanan pokok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase3: Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok</li> </ul> <p>Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan makanan pokok</p> <p>Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fase4:</li> </ul> <p>Mengembangkan dan menyajikan hasil karya</p> <p>Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan.</p> <p>Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio</p> <p>Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah.</p> <p>Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi</p> <p>Aktifitas Mahasiswa: Setiap kelompok melakukan presentasi, kelompok yang lain memberikan apresiasi. Kegiatan dilanjutkan dengan merangkum/ membuat kesimpulan sesuai dengan masukan yang diperoleh dari kelompok lain.</p> <p>3x50</p>			
6				Praktik Membuat Hidangan	Praktik Membuat Hidangan		0%
7				Tanya Jawab, Diskusi, Presentasi	Tanya Jawab, Diskusi, Presentasi		0%
8				2 X 50			0%
9				Tanya Jawab, Diskusi			0%
10				Tanya Jawab, Diskusi			0%
11			<b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Praktik, Diskusi, Tanya Jawab			0%
12				Praktik, Diskusi, Tanya Jawab			0%
13				Praktik, Diskusi, Tanya Jawab			0%
14				Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab	Diskusi, Presentasi, Tanya Jawab		0%

15			Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Praktik, Tanya Jawab			0%
16							0%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	10%
		10%

#### Catatan

- 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.