	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
PENGELOLAAN MAKANAN KHAS JAWA TIMUR	8321103176		T=3	P=0	ECTS=4.77	5	22 November 2024

OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi
	Nugrahani Astuti, S.Pd. M.Pd	Nugrahani Astuti, S.Pd. 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-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	Memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis tentang hidangan Indonesia, pola hidangan masyarakat Indonesia, dan karakteristik hidangan Indonesia secara mendalam
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk hidangan Indonesia seperti makanan pokok, lauk pauk berbahan ayuran, ungga, ikan, dan daging sesuai standar resep yang berorientasi pada standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja secara cerdas, mandiri dan jujur dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar
	CPMK - 3	Memiliki tanggung jawab dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep dan menerapkan pengolahan hidangan Indonesia secara cerdas, jujur, komunikatif, secara mandiri maupun bekerjasama dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya sesuai dengan prosedur yang berlaku dengan penuh percaya diri namun tetap memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial
	Matrik CPL - CPMK	

CPMK	CPL-5	CPL-8
CPMK-1		
CPMK-2		
CPMK-3		

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																

Deskripsi Singkat MK	Pada mata kuliah ini mahasiswa belajar tentang konsep hidangan khas Jawa Timur meliputi karakteristik makanan pokok, lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikam, daging, unggas, sayuran, bumbu dan rempah khas dapur Indonesia dan terampil dalam mengolah maupun menyajikan hidangankhas Jawa Timur menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, demonstrasi, perancangan, praktik dan menggunakan berbagai metode pembelajaran berupa diskusi kelompok, studi kasus, dan pembelajaran berbasis masalah.	
Pustaka	**Utama :**	
	1. Kristiastuti, Dwi. 2015. Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia.	
	Pendukung :	
Dosen Pengampu	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd.	

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk 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 mengidentifikasi pola hidangan masyarakat dan karakteristik, bahan dan bumbu, peralatan, dan teknik pengolahan hidangan khas Jawa Timur	1. Menjelaskan pola hidangan khas Jawa Timur 2. Menjelaskan karakteritik hidangan khas Jawa Timur 3. Menjelaskan faktor-faktor yang melatar belakangi terbentuknya karakteritik hidangan khas Jawa Timur 4. Mengidentifikasi bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan khas Jawa Timur 5. Mengidentifikasi bumbu yang digunakan dalam pembuatan hidangan khas Jawa Timur 6. Mendekripsikan pengertian peralatan dan teknik pengolahan hidangan khas Jatim 7. Mengidentifikasi peralatan hidangan khas Jawa Timur 8. Mengidentifikasi teknik pengolahan hidangan khas Jawa Timur	**Kriteria:** 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. 1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3. 2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4. 3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi, tanya jawab • Tugas-1: Membuat ringkasan dan membuat 2 pertanyaan karakteristik makanan Indonesia • Tugas-2: Studi literatur karakteristik makanan dari berbagai daerah di Indonesia 3 X 50			5%
2	Mampu menganalisis makanan pokok, lauk pauk berbahan sayuran, unggas, daging, ikan khas Jawa Timur	1. Mengidentifikasi macam-macam makanan pokok dari berbagai daerah di Jawa Timur 2. Menganalisis bahan makanan yang digunakan sebagai makanan pokok khas Jawa Timur 3. Menganalisis macam-macam lauk pauk berbahan sayuran, unggas, daging, ikan	**Kriteria:** 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. 1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3. 2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4. 3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-3: Menyusun ringkasan hasil diskusi tentang berbagai bahan pangan dari daerah di Jawa Timur 3 X 50			5%
3	Mampu menganalisis hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik,	1. 3.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik, 2. 3.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian, perairan (bahan, bumbu dan rempah) 3. 3.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik, 4. 3.4 Menganalisis hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik,	**Kriteria:** 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. 1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3. 2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4. 3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas-4: Menyusun hasil diskusi tentang pola hidangan dan mencari resep 3 X 50			2%

4	Mampu membuat hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik	1.4.1. Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik 2.4.2. Mampu memilih bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik 3.4.3. Mampu membuat hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik 4.4.4. Mampu menyajikan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik 5.4.5 Mengevaluasi hasil praktik hidangan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Studi kasus • Diskusi dalam kelompok • Tugas-5: Membuat laporan hasil diskusi mengakses internet tentang makanan pokok dari berbagai daerah di Indonesia 3 X 50			10%
5	Mampu menganalisis hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep,	1.5.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, 2.5.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian, perairan (bahan, bumbu dan rempah) 3.5.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, 4.5.4 Menganalisis hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep,	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-6: Membuat laporan portofolio praktik makanan pokok • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah 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. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masin Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat makanan pokok • Fase3: Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan makanan pokok Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya			2%

				Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			
6	Mampu membuat hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep,	1.6.1 Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep 2.6.2 Mampu memilih bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep 3.6.3 Mampu membuat hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep 4.6.4 Mampu menyajikan hidangan dari Lamongan, Bojonegoro, Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep 5.6.5 Mengevaluasi hasil praktik hidangan hidangan dari Lamongan, Bojonegoro,	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-7: Membuat laporan portofolio praktik lauk pauk dari sayuran • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masing Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat makanan pokok • Fase3: Membimbing penyelidikan individu			5%

		Tuban, Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep		maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan makanan khas Jatim Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			

7	Mampu menganalisis hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi	1. 7.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi 2. 7.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian, perairan (bahan, bumbu dan rempah) 3. 7.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi, 4. 7.4 Menganalisis hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi	**Kriteria:** 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. 1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3. 2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4. 3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 3: membuat perencanaan membuat hidangan khas Jatim 3 X 50			5%
8	UTS		**Bentuk Penilaian** : Tes	3 X 50			15%
9	Mampu membuat hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi	1. 8.1. Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi 2. 8.2. Mampu memilih bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi 3. 8.3. Mampu membuat hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi 4. 8.4. Mampu menyajikan hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota	**Kriteria:** 1. Rubrik penilaian unjuk kerja: 2. 1. Jika bahan dan jumlah sesuai teknik perlakuan awal tepat teknik memasak tepat distribusi tenaga dan waktu sesuai perencanaan memiliki bobot 100 3. 2. Jika salah satu unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 90 4. 3. Jika dua unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 80 5. 4. Jika tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 70 6. 5. Jika lebih dari tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 60 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-9: Membuat laporan portofolio praktik hidangan • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik, Lamongan, Bojonegoro, Tuban? Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masin Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat hidangan • Fase3: Membimbing			10%

		Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi 5.8.5 Mengevaluasi hasil praktik hidangan dari Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso,		penyelidikan individu maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan hidangan dari Kota Surabaya, Sidoarjo, Gresik, Lamongan, Bojonegoro, Tuban Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			

10	Mampu menganalisis hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek	1.9.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 2.9.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian (bahan, bumbu dan rempah) 3.9.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 4.9.4 Menganalisis hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 3: membuat perencanaan membuat hidangan khas Jatim 3 X 50			5%
11	Mampu membuat hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek	1.10.1. Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 2.10.2. Mampu memilih bahan dan peralatan yang digunakan dalam membuat hidangan dari Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 3.10.3. Mampu membuat hidangan dari Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 4.10.4. Mampu menyajikan hidangan dari Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek 5.10.5 Mampu mengevaluasi hasil praktik hidangan dari Mojokerto,	**Kriteria:** 1.1. Jika bahan dan jumlah sesuai teknik perlakuan awal tepat teknik memasak tepat distribusi tenaga dan waktu sesuai perencanaan memiliki bobot 100 2.2. Jika salah satu unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 90 3.3. Jika dua unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 80 4.4. Jika tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 70 5.5. Jika lebih dari tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 60 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-11: Membuat laporan portofolio praktik hidangan dari Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan hidangan dari Bangkalan, Sampang, Pamekasan, Sumenep, Pasuruan, Kota Pasuruan, Kota Probolinggo, Probolinggo, Lumajang, Situbondo, Bondowoso, Jember, Banyuwangi? Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masin Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi			10%

		Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek		tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat hidangan • Fase3: Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan hidangan Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			

12	Mampu menganalisis hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo,	1.11.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 2.11.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian (bahan, bumbu dan rempah) 3.11.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 4.11.4 Menganalisis hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo,	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 3: membuat perencanaan membuat hidangan khas Jatim 3 X 50			5%
13	Mampu membuat hidangan dari Kota Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo,	1.12.1 Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 2.12.2 Mampu memilih bahan dan peralatan dalam membuat hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 3.12.3 Mampu membuat hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 4.12.4 Mampu menyajikan hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, 5.12.5 Mampu mengevaluasi hasil praktik hidangan Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo,	**Kriteria:** 1.1. Jika bahan dan jumlah sesuai teknik perlakuan awal tepat teknik memasak tepat distribusi tenaga dan waktu sesuai perencanaan memiliki bobot 100 2.2. Jika salah satu unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 90 3.3. Jika dua unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 80 4.4. Jika tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 70 5.5. Jika lebih dari tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 60 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-13: Membuat laporan portofolio praktik hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek, • Praktek Laboratorium • Problem Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek,Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masin Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat hidangan dari Kota Mojokerto, Jombang, Kertosono, Nganjuk, Kota Kediri, Kediri, Blitar, Tulungagung, Trenggalek. • Fase3: Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau			5%

				keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan hidangan Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			
14	Mampu menganalisis hidangan dari, Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu	1.13.1 Mendeskripsikan kondisi geografis Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 2.13.2 Mengidentifikasi hasil peternakan, pertanian (bahan, bumbu dan rempah) 3.13.3 Menganalisis karakteristik hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 4.13.4 Menganalisis hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu	**Kriteria:** 1.Rubrik penilaian tes tulis: 2.1. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 3.2. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 5 4.3. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif	• Kuliah • Studi kasus, Diskusi dalam kelompok • Tugas 3: membuat perencanaan membuat hidangan khas Jatim 3 X 50			5%
15	Mampu membuat hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu	1.14.1 Mampu menjelaskan prosedur pembuatan hidangan dari dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 2.14.2 Mampu memilih bahan dan peralatan yang digunakan	**Kriteria:** 1.1. Jika bahan dan jumlah sesuai teknik perlakuan awal tepat teknik memasak tepat distribusi tenaga dan waktu sesuai perencanaan memiliki bobot 100	• Kuliah • Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas-15: Membuat laporan portofolio praktik hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu • Praktek Laboratorium • Problem Based			5%

		dalam membuat hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 3.14.3 Mampu membuat hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 4.14.4 Mampu menyajikan hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu 5.14.5 Mampu mengevaluasi hasil praktik hidangan dari Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu	2.2. Jika salah satu unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 90 3.3. Jika dua unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 80 4.4. Jika tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 70 5.5. Jika lebih dari tiga unsur tidak dipenuhi memiliki bobot 60 **Bentuk Penilaian** : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	Learning, Diskusi dalam kelompok • Fase1: Orientasi peserta didik pada masalah Aktifitas Dosen: Dosen bertanya: Bagaimana membuat dan menyajikan hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa merespon pertanyaan dosen secara berkelompok untuk mengamati prosedur pembuatan hidangan yang disampaikan dosen dalam bentuk resep. Fase2: Mengorganisasikan peserta didik untuk belajar Aktifitas Dosen: Dosen memastikan setiap mahasiswa dalam kelompok untuk memahami tugas masing-masing Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa membagi tugas untuk menyiapkan bahan-bahan/ alat yang diperlukan dalam membuat hidangan dari Kota Madiun, Madiun, Magetan, Ngawi, Pacitan, Ponorogo, Kota Malang, Kab Malang, Kota Batu • Fase3: Membimbing penyelidikan individu maupun kelompok Aktifitas Dosen: Dosen memantau keterlibatan mahasiswa dalam pengolahan hidangan Aktifitas Mahasiswa: melakukan pengolahan dan penyajian serta mengevaluasi hasil secara berkelompok untuk bahan diskusi kelompok • Fase4: Mengembangkan dan menyajikan hasil karya Aktifitas Dosen: memantau diskusi dan membimbing pembuatan laporan portofolio sehingga laporan portofolio setiap kelompok siap untuk dipresentasikan. Aktifitas Mahasiswa: Mahasiswa dalam kelompok melakukan diskusi untuk menghasilkan solusi pemecahan masalah dan hasilnya dipresentasikan/disajikan dalam bentuk laporan portofolio Fase5: Menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah. Aktifitas Dosen: Dosen membimbing presentasi dan mendorong kelompok memberikan penghargaan serta masukan kepada kelompok lain. Dosen bersama mahasiswa menyimpulkan materi 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. 3 X 50			
16	UAS	UAS					0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	44.25%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	17.25%
3.	Penilaian Portofolio	3.75%
4.	Penilaian Praktikum	1.25%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	12.5%
6.	Tes	15%
		94%

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, ketrampulan 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.