



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 Kontinental II*	8321103056		T=3	P=0	ECTS=4.77	0	17 November 2024																																										
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																											
			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																											
Model Pembelajaran	Case Study																																																
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																
	Matrik CPL - CPMK																																																
		CPMK																																															
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 5%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 2%;">1</td> <td style="width: 2%;">2</td> <td style="width: 2%;">3</td> <td style="width: 2%;">4</td> <td style="width: 2%;">5</td> <td style="width: 2%;">6</td> <td style="width: 2%;">7</td> <td style="width: 2%;">8</td> <td style="width: 2%;">9</td> <td style="width: 2%;">10</td> <td style="width: 2%;">11</td> <td style="width: 2%;">12</td> <td style="width: 2%;">13</td> <td style="width: 2%;">14</td> <td style="width: 2%;">15</td> <td style="width: 2%;">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																																	
Deskripsi Singkat MK	Deskripsi: Penguasaan konsep sistem produksi makanan kontinental di industri jasa boga (Hotel), pengelolaan dapur makanan kontinental di industri jasa boga, prosedur produksi dan penyajian makanan kontinental di industri jasa boga dan terampil mengolah dan menyajikan produk makanan kontinental populer dan komersial untuk skala industri jasa boga di Indonesia. PBM dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dan praktik secara berkelompok dan diakhiri dengan uji kompetensi.																																																
Pustaka	Utama :																																																
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cracknell, H.L, Kaufmann, R.J, Nobis, G. 1989. Practical Professional Catering . London: Macmillan Education LTD. 2. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons. 3. Lattin, Gerald W. 1985. The Lodging and Food Service Industry . America: The Educational Institute. 4. Mc. Williams, Margareth. 1985 . Food Fundamentals . New York: Macmillan Publishing Co. 5. Powers, Tom. 1988. Introduction to Management in the Hospitality Industry . New York: John Wilrey & Sons. 																																																
	Pendukung :																																																
Dosen Pengampu	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Lucia Tri Pangesthi, 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	Memahami konsep dasar makanan kontinental di industri Jasa boga (hotel)	1. Menjelaskan sejarah perkembangan penyelenggaraan makanan kontinental di industri pelayanan makanan dan minuman 2. Menjelaskan pengertian makanan kontinental di industri 3. Mengklasifikasikan industri jasa boga makanan kontinental	Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 30, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 10, jika dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 60, jika dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 30, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, Pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%
2	Memahami industri makanan kontinental	1. Mendiskripsikan industri jasa boga makanan kontinental 2. Menjelaskan tujuan penyelenggaraan industri makanan kontinental 3. mengklasifikasikan industri jasa boga makanan kontinental 4. Mengidentifikasi jenis industri makanan kontinental	Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 40, jika dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 40, jika dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, Pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%

3	Memahami Persyaratan dapur makanan kontinental di industri pelayanan makanan dan minuman	1. Menjelaskan pengertian organisasi dapur 2. Menjelaskan tujuan pengorganisasian dapur industri makanan kontinental 3. Menjelaskan sistem pengelolaan pekerjaan di dapur industri makanan kontinental 4. Menjelaskan persyaratan dapur industri	Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 10, jika dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 20, jika dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 60, jika dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 30, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah	Pembelajaran Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
4	Terampil mengolah dan menyajikan 1 set menu kontinental	1. Terampil mempersiapkan aneka produk appetizer dingin, main course dari ayam, dan dessert panas 2. Terampil membuat aneka produk appetizer dingin, main course dari ayam, dan dessert panas 3. Terampil menyajikan aneka produk appetizer dingin, main course dari ayam, dan dessert panas	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dari ikan/seafood, dan dessert dingin sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb: 2. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20 4. Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40 5. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran Langsung, demonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%

5	. Trampil mengolah dan menyajikan 1 set menu kontinental	1. Trampil mempersiapkan aneka produk appetizer panas, main course dari ikan/sea food, dan dessert dingin 2. Trampil membuat aneka produk appetizer panas, main course dari ikan/sea food, dan dessert dingin 3. Trampil menyajikan aneka produk appetizer panas, main course dari ikan/sea food, dan dessert dingin	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dari ikan/seafood, dan dessert dingin sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb: 2. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20 4. Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40 5. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran Langsung, demonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
6	Memahami Struktur organisasi dapur makanan kontinental di industri	1. Menjelaskan model manajemen dapur di industri makanan kontinental 2. Mengidentifikasi jenis-jenis pekerjaan di dapur industri makanan kontinental 3. Menjelaskan jenjang kepangkatan di industri makanan kontinental 4. Mengidentifikasi kualifikasi jenjang kepangkatan di industri makanan kontinental	Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6. memiliki bobot 20, jika dijawab dengan benar 7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar 8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10. memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar 11. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14. memiliki bobot 40, jika dijawab dengan benar 15. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar 16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah	Pembelajaran Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%

7	Memahami Struktur organisasi dapur makanan kontinental di industri	<p>1. Mendeskripsikan struktur organisasi dapur makanan kontinental</p> <p>2. Mengklasifikasikan struktur organisasi dapur makanan kontinental berdasarkan skala hotel</p> <p>2. Menjelaskan uraian tugas dalam struktur organisasi dapur makanan kontinental</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1</p> <p>2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>5.2. Soal no. 2</p> <p>6. memiliki bobot 40, jika dijawab dengan benar</p> <p>7. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>9.3. Soal no. 3</p> <p>10. memiliki bobot 50, jika dijawab dengan benar</p> <p>11. memiliki bobot 25, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	Pembelajaran Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
8	Terampil mengolah dan menyajikan 1 set menu kontinental	<p>1. Terampil mempersiapkan aneka produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin</p> <p>2. Terampil membuat aneka produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin</p> <p>3. Terampil menyajikan aneka produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb:</p> <p>2. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10</p> <p>3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20</p> <p>4. Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40</p> <p>5. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30</p>	Pembelajaran langsung, demnstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
9	Memahami materi pertemuan satu sampai delapan (Ujian Tengah Semester)	Materi pertemuan satu sampai delapan		3 X 50			0%

10	Terampil mengolah dan menyajikan 1 set menu kontinental	1. Terampil mempersiapkan aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert panas 2. Terampil membuat aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert panas 3. Terampil menyajikan aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert panas	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb: 2. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20 4. Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40 5. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran langsung, demonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%
11	Terampil mempersiapkan, membuat, dan menyajikan aneka produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin	1. Terampil mempersiapkan aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert dingin 2. Terampil membuat aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert dingin 3. Terampil menyajikan aneka produk appetizer dingin, main course dari daging, dan dessert dingin	Kriteria: 1. Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dari daging, dan dessert dingin sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb: 2. Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20 4. Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40 5. Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Pembelajaran langsung, demonstrasi, pemberian tugas 3 X 50			0%

12	Memahami Proses persiapan di dapur industri makanan kontinental	<p>1. Mendeskripsikan pengertian proses persiapan di dapur industri makanan kontinental</p> <p>2. Menjelaskan prosedur pengadaan bahan makanan</p> <p>3. Menjelaskan prosedur pembelian bahan makanan</p> <p>4. Menjelaskan prosedur penyimpanan bahan makanan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1</p> <p>2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>5.2. Soal no. 2</p> <p>6. memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar</p> <p>7. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>9.3. Soal no. 3</p> <p>10. memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar</p> <p>11. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>13.4. Soal no. 4</p> <p>14. memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar</p> <p>15. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
----	---	--	--	---	--	--	----

13	Memahami Proses produksi di dapur industri makanan kontinental	<p>1. Mendiskripsikan pengertian proses produksi di dapur industri makanan kontinental</p> <p>2. Menjelaskan alur kerja produksi di dapur industri makanan kontinental</p> <p>3. Menjelaskan tugas setiap section di dapur industri makanan kontinental</p> <p>4. Menjelaskan departemen penunjang di dapur industri makanan kontinental</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.1. Soal no. 1</p> <p>2. memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar</p> <p>3. memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>4. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>5.2. Soal no. 2</p> <p>6. memiliki bobot 20, jika dijawab dengan benar</p> <p>7. memiliki bobot 10, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>8. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>9.3. Soal no. 3</p> <p>10. memiliki bobot 40, jika dijawab dengan benar</p> <p>11. memiliki bobot 20, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>12. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p> <p>13.4. Soal no. 4</p> <p>14. memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar</p> <p>15. memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar</p> <p>16. memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah</p>	Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
----	--	--	--	---	--	--	----

14	Memahami Proses penyajian di dapur industri makanan kontinental	1. Menjelaskan pengertian proses penyajian di dapur industri makanan kontinental 2. Menjelaskan faktor-faktor penampilan dalam penyajian makanan di dapur industri makanan kontinental 3. Menjelaskan cita rasa makanan dalam penyajian makanan di dapur industri makanan kontinental 4. Menjelaskan prosedur pelayanan makanan di dapur industri makanan kontinental	Kriteria: 1.1. Soal no. 1 2.memiliki bobot 10, jika 100% dijawab dengan benar 3.memiliki bobot 5, jika 50% dijawab dengan benar 4.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 5.2. Soal no. 2 6.memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar 7.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 8.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 9.3. Soal no. 3 10.memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar 11.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 12.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah 13.4. Soal no. 4 14.memiliki bobot 30, jika dijawab dengan benar 15.memiliki bobot 15, jika 50% dijawab dengan benar 16.memiliki bobot 0, jika 100% dijawab dengan salah	Pembelajaran Kooperatif, diskusi, tanya jawab, pemberian tugas 3 X 50			0%
15	Ujian praktek	Terampil membuat hidangan appetizer, main course dan dessert populer	Kriteria: 1.Nilai penuh diperoleh apabila melakukan pembuatan produk appetizer panas, main course dan dessert sesuai dengan SOP yang benar, dengan ketentuan sbb: 2.Membuat rencana kerja tertulis dengan benar memiliki bobot 10 3.Merencanakan dan menyiapkan bahan dan alat dengan benar memiliki bobot 20 4.Membuat produk dengan prosedur yang benar memiliki bobot 40 5.Menyajikan hasil dengan mutu yang baik memiliki bobot 30	Unjuk kerja 3 X 50			0%
16				Tes tulis 2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

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 studinya 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.