



**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 Oriental I	8321103057		T=3 P=0 ECTS=4.77	3	31 Januari 2026																																											
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>	<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>																																												
	.....	.....		SRI HANDAJANI																																												
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																																															
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>																																															
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>																																															
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>																																															
		CPMK																																														
	<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>																																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><tr><td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>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>	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan oriental yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tatacara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																															
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																																															
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Wiley &amp; Sons Inc.</li><li>2. Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</li><li>3. Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</li><li>3. Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients &amp; Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</li><li>4. Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</li><li>5. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</li><li>7. Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.</li><li>6. The Sultans 19s Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon 19s Charmaine.</li></ol>																																															
	<b>Pendukung :</b>																																															
<b>Dosen Pengampu</b>	Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Niken Purwidani, M.Pd.																																															
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>		<b>Bantuan 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	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan oriental	a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan karakteristik hidangan Oriental d. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental e. Menjelaskan pola menu hidangan Oriental	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 15 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 15 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 20 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi mencari sumber pustaka dan referensi lain diskusi dan refleksi 3 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki dan Negara-negara Arab b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki Negara-negara Arab c. Menjelaskan pengolahan makanan d. Menjelaskan pola menu dari negara Turki Negara-negara Arab e. Terampil mengolah makanan dari negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 7 bobot 100 jika laporan media dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi mencari sumber pustaka dan referensi lain diskusi dan refleksi 9 X 50			0%
3							0%
4							0%

5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: India Pakistan Bangladesh dan Srilanka	a. Menjelaskan gambaran umum negara India PakistanBangladesh dan Srilankab. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara India PakistanBangladesh dan Srilanka c. Menjelaskan pengolahan makanan d. Menjelaskan pola menu dari negara India PakistanBangladesh dan Srilankae. Terampil mengolah makanan dari negara India PakistanBangladesh dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 7 bobot 100 jika laporan media dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan 8.- Soal no 8 bobot 100 jika portofolio lengkap jadwal sesuai dengan ketentuan	Presentasi mencari sumber pustaka dan referensi lain pemberian tugas dan praktik 9 X 50			0%
6							0%
7							0%
8							0%
9	Ujian Tengah Semester			2 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China Korea dan Jepang	a. Menjelaskan gambaran umum negara China Korea dan Jepang b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China Korea dan Jepang c. Menjelaskan pengolahan makanan d. Menjelaskan pola menu dari negara China Korea dan Jepang e. Terampil mengolah makanan dari negara China Korea dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 7 bobot 100 jika laporan media dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi mencari sumber pustaka dan referensi lain pemberian tugas dan praktik 9 X 50			0%
11							0%

12						0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia Singapura Brunei Darussalam Philipina Thailand Vietnam Kamboja Laos dan Myanmar.	a. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia Singapura Brunei Darussalam Philipina Thailand Vietnam Kamboja Laos dan Myanmar b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia Singapura Brunei Darussalam Philipina Thailand Vietnam Kamboja Laos dan Myanmar c. Menjelaskan pengolahan makanan d. Menjelaskan pola menu dari negara Malaysia Singapura Brunei Darussalam Philipina Thailand Vietnam Kamboja Laos dan Myanmar e. Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia Singapura Brunei Darussalam Philipina Thailand Vietnam Kamboja Laos dan Myanmar dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	<b>Kriteria:</b> 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 7 bobot 100 jika laporan media dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan 8.- Soal no 8 bobot 100 jika portofolio lengkap jadwal sesuai dengan ketentuan	Presentasi mencari sumber pustaka dan referensi lain pemberian tugas dan praktik 9 X 50		0%
14						0%
15						0%
16	Ujian Akhir Semester			2 X 50		0%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

#### 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.
- Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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.

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.