



**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 Penyesuaian |
|---------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------|-----|-----------|---|-----------------|
| Pengetahuan Bahan Makanan | 8321103059 | Mata Kuliah Wajib Program Studi | T=3 | P=0 | ECTS=4.77 | 1 | 15 Januari 2025 |
| 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 | |
| | CPL-2 | Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan |
| | CPL-3 | Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan |
| | CPL-6 | Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga |
| | CPL-8 | Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga |
| | Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) | |
| | CPMK - 1 | Sayuran 1 |
| | CPMK - 2 | Mampu memahami konsep konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan |
| | CPMK - 3 | Kentang, legumes, grains, sereal |
| | CPMK - 4 | HERBS AND SPICES (kontinental/asia) |
| | CPMK - 5 | Bumbu rempah Indonesia |
| | CPMK - 6 | understanding meats and game |
| | CPMK - 7 | understanding poultry and game birds |
| | CPMK - 8 | understanding fish and shellfish |
| | CPMK - 9 | dairy |
| CPMK - 10 | fruits | |
| CPMK - 11 | lemak dan minyak | |
| CPMK - 12 | egg | |
| CPMK - 13 | Penyusunan Buku | |
| CPMK - 14 | Penyusunan Buku | |
| CPMK - 15 | UAS (Pengumpulan Buku) (Hard dan Soft File) | |
| Matrik CPL - CPMK | | |

| CPMK | CPL-2 | CPL-3 | CPL-6 | CPL-8 |
|---------|-------|-------|-------|-------|
| CPMK-1 | | ✓ | | ✓ |
| CPMK-2 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-3 | | ✓ | | ✓ |
| CPMK-4 | ✓ | | ✓ | ✓ |
| CPMK-5 | ✓ | | ✓ | ✓ |
| CPMK-6 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-7 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-8 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-9 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-10 | | ✓ | | ✓ |
| CPMK-11 | ✓ | ✓ | | ✓ |
| CPMK-12 | | ✓ | | ✓ |
| CPMK-13 | | ✓ | | ✓ |
| CPMK-14 | | ✓ | ✓ | ✓ |
| CPMK-15 | ✓ | | ✓ | ✓ |

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 | | | | ✓ | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-4 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-5 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-10 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-11 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-13 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-14 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CPMK-15 | | | | | | | | | | | | | | | | |

Deskripsi Singkat MK Pengkajian berbagai aspek ilmiah yang erat kaitannya dengan bahan makanan nabati dan hewani. Pembahasan meliputi sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan makanan pokok, lauk-pauk, buah dan sayur, susu, termasuk nilai gizinya dan reaksi-reaksi yang terjadi dalam bahan makanan sewaktu kondisinya mengalami perubahan pada proses persiapan, pengolahan, penyimpanan, dan pembusukan.

Pustaka

Utama :

1. Tien R. Muchtadi, dkk. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta2.
2. Gaman P.M., dan Sherington. 2008. Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Terjemahan Murdijati Gardjito dkk. Yogyakarta: Gajah Mada Unipress.
3. Winarno FG. 2010. Kimia Pangan Dan Gizi. Jakarta : Gramedia.
4. Marion, Bennion. 1980. The Science of Food. Singapore: John Wiley & Sons.
5. Purnomo A., Hari. 1985. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: UI Press.
6. Nugraheni M. 2013. Pengetahuan bahan pangan hewani. Yogyakarta : Graha Ilmu.
7. Gisslen W. 2019. Professional cooking Ninth edition. Hoboken, New Jersey : Wiley.
8. Nugraheni M. 2016. Pengetahuan bahan pangan nabati. Yogyakarta : Plantaxia.

Pendukung :

Dosen Pengampu Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.
Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.
Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.
Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.

| Mg Ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | Penilaian | | Bentuk 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 memahami konsep konsep bahan makanan, penggolongan dan jenis bahan makanan | - Menjelaskan hub manusia dg bhn pangan - Menjelaskan penggolongan b.mknan- Menguasai RPS | Kriteria: Jika dijawab benar semua pertanyaan, skor 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | Ceramah, tanya jawab dan tugas summary report 2 X 50 | Emodul | Materi: Sayuran 1 Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia. Materi: Sayuran 1 Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley. | 5% |
| 2 | Mampu menganalisis kelompok sayuran seperti the onion family, the cabbage family, leafy green, hoots, stalks, and stems, mushrooms | 1.Menjelaskan struktur dan jenis sayuran 2.THE GOURD FAMILY 3.SEEDS AND PODS 4.OTHER TENDER-FRUITED VEGETABLE | Kriteria: jika dijawab dengan benar, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja | Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50 | | Materi: Sayuran 2 Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley. Materi: Sayuran 2 Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia. | 5% |
| 3 | Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu serealMampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhanMampu mendiskripsikan jenis olahan dari sereal. | 1.THE ONION FAMILY 2.LEAFY GREEN 3.HOOTS, STALKS, AND STEMS 4.MUSHROOMS | Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja | Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50 | | Materi: Kentang, legumes, grains, sereal Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley. Materi: Kentang, legumes, grains, sereal Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia. | 5% |

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|---|----|
| 4 | Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, Kentang, legumes, grains, sereal | <p>1.Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan nabati, yaitu umbi</p> <p>2.Mampu memilih jenis sereal yang sesuai dengan kebutuhan</p> <p>3.Mampu mendeskripsikan jenis olahan dari umbi.</p> | <p>Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50 | | <p>Materi: HERBS AND SPICES (kontinental/asia) Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> <hr/> <p>Materi: HERBS AND SPICES (kontinental/asia) Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |
| 5 | Mampu memahami sifat fisik dan kimiawi dari komponen yang tersusun dalam bahan pangan hewani maupun nabati . | - Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi protein - Menjelaskan struktur dan jenis protein - Menjelaskan klasifikasi protein | <p>Kriteria: Jika dijawab dengan benar dari ketiga soal, maka skornya 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p> | Presentasi, diskusi dan tanya jawab 2 X 50 | | <p>Materi: Bumbu rempah Indonesia Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> <hr/> <p>Materi: Bumbu rempah Indonesia Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |
| 6 | mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein, susu | - Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi susu - Menjelaskan struktur dan jenis susu - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas susu - Memilih produk olahan susu, yg baik | <p>Kriteria: setiap butir soal mempunyai skor 25</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p> | Diskusi, Presentasi, tanya jawab dan tugas 2 X 50 | | <p>Materi: understanding meats and game Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <hr/> <p>Materi: understanding meats and game Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|---|---|---|---|--|--|----|
| 7 | mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein. | <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi telur 2.Menjelaskan struktur/komposisi dan sifat fisik/kimiawi telur 3.Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas telur 4.Memilih produk olahan telur, yg baik | <p>Kriteria: Setiap butir item mempunyai bobot 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Pembelajaran berdasarkan masalah 2 X 50 | | <p>Materi: understanding poultry and game birds Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> <p>Materi: understanding poultry and game birds Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> | 5% |
| 8 | Ujian Tengah Semester | Dapat mengerjakan UTS | <p>Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p> | Tes 2 X 50 | | <p>Materi: understanding fish and shellfish Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> | 9% |
| 9 | Mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein.Mampu .merancang salah satu produk olahan dari daging | - Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi daging - Menjelaskan struktur dan jenis daging berdasarkan peta daging dan bentuk fisik hewan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas daging - Memilih merancang produk olahan daging, yg baik | <p>Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Mengerjakan tugas LKM, Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50 | | <p>Materi: dairy Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> | 5% |
| 10 | Mampu memahami konsep lemak/minyak, klasifikasi dan sifat fisik dan kimiawi dari lemak/minyak | <ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi lemak/minyak 2.Menjelaskan struktur dan jenis lemak/minyak 3.Menjelaskan klasifikasi lemak/minyak | <p>Kriteria: Jika dijawab dengan benar, maka skoring 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Diskusi, presentasi dan tanya jawab 2 X 50 | | <p>Materi: fruits Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |
| 11 | mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, sumber protein. | - Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi unggas dan Ikan - Menjelaskan struktur / komposisi dan jenis unggas dan ikan - Menjelaskan factor-factor yang mempengaruhi kualitas unggas dan ikan - Memilih produk olahan unggas/ikan, yg baik | <p>Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Diskusi, presentasi, tanya jawab dan tugas browsing internet 2 X 50 | | <p>Materi: lemak dan minyak Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |
| 12 | mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, buah sayuran | <ol style="list-style-type: none"> 1.menjelaska sifat fisik understanding poultry and game birds 2.menjelaskan sifat kimia understanding poultry and game birds | <p>Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 20</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Diskusi, Presentasi dan tanya jawab. Tugas 2 X 50 | | <p>Materi: egg Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|-------------------------------------|--|---|----|
| 13 | mampu memilih bahan pangan yang berkualitas, bumbu dan rempah. | <p>1.Menjelaskan penggolongan bumbu dan rempah</p> <p>2.Menjelaskan sifat fisik dan kimiawi dari bumbu dan rempah</p> <p>3.Menjelaskan struktur dan kandungan gizi bumbu dan rempah</p> <p>4.Memilih berbagai jenis produk olahan bumbu dan rempah yg baik</p> | <p>Kriteria: Setiap butir soal mempunyai bobot 25</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Problem based Instruction 2 X 50 | | <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <hr/> <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> <hr/> <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |
| 14 | Membuat Buku | Mengembangkan Buku | <p>Kriteria: Jika dikerjakan sesuai prosedur dan benar mendapat skor 100</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p> | Tugas dan Latihan 2 X 50 | | <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu.</p> <hr/> <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley.</p> <hr/> <p>Materi: Penyusunan buku</p> <p>Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia.</p> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|---|------------------|--|--|--|--|-----|
| 15 | Membuat Buku | Membuat buku | Kriteria: sesuai dalam rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Tugas browsing di Internet dan Presentasi 2 X 50 | | Materi: Penyusunan buku Pustaka: 6. Nugraheni M. 2013. <i>Pengetahuan bahan pangan hewani.</i> Yogyakarta : Graha Ilmu. <hr/> Materi: Penyusunan buku Pustaka: 7. Gisslen W. 2019. <i>Professional cooking Ninth edition.</i> Hoboken, New Jersey : Wiley. <hr/> Materi: Penyusunan buku Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia. | 5% |
| 16 | Mampu menyelesaikan penyusunan buku ilmu pengetahuan bahan pangan | Pengumpulan buku | Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes | Tugas browsing di Internet dan Presentasi | | Materi: UAS (Pengumpulan Buku) (Hard dan Soft File) Pustaka: 8. Nugraheni M. 2016. <i>Pengetahuan bahan pangan nabati.</i> Yogyakarta : Plantaxia. | 20% |

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

| No | Evaluasi | Persentase |
|----|--|------------|
| 1. | Aktifitas Partisipasif | 56.67% |
| 2. | Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk | 19.17% |
| 3. | Praktik / Unjuk Kerja | 4.17% |
| 4. | Tes | 19% |
| | | 99.01% |

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.

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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 14 Januari 2025

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd.,
M.Pd.
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 15 Januari 2025 Jam 08:49 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

VALID