



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																
Pengetahuan Dapur dan Peralatan Dapur		8321103060				T=3	P=0	ECTS=4.77		2	2 Desember 2025																
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK					Koordinator Program Studi																	
										SRI HANDAJANI																	
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)																										
		CPMK Minggu Ke <table><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>											1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16												
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini terdiri dari konsep dasar tentang dapur komersial dan peralatan produksi pada usaha jasa boga, meliputi konsep dasar, perencanaan dapur profesional, tataletak (layoutdapur), sumber panas, peralatan produksi, dan material;mengimplementasikan akumulasi kemampuan dalam memproduksi makanan, melakukan asesmen, dan analisis.																										
Pustaka	Utama :																										
	1. Anonimus. 1980. Mengenal Barang. Jakarta: Kantor Pusat DJBC 2. Beumer, BJM. 1980. Pengetahuan Bahan. Jakarta: Bharata karya Aksara. 3. Birchfield, John C. 2008. Design and Layoutof Foodservice Facilities. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 4. Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science. New York: Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South. 5. Katsigris, Costas & Thomas, Chris. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View. THIRD EDITION. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 6. Kotschevar, Lendal H &Terrel, Margaret E. 1986. Food Service Planning, Layout and Equipment. New York: John Willey & Sons. 7. Peet, Louise Jenison; Pickett, Marry S. & Arnold, Mildred G. 1979. Household Equipment. New York: John Willey & Sons 8. Trotter, Charlie; Wareing, Marcus; Hill, Shaun; Hall, Lyn. Knife In The Kitchen. New York: 375 Hudson Street, New York, 10014																										
	Pendukung :																										
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. Mauren Gita Miranti, 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 memahami konsep dasar dapur boga secara cerdas (smart) jujur dan bertanggung jawab.	1. Menjelaskan pengertian dapur boga komersial manfaat mempelajari pengetahuan DPP ruang lingkup DPP dilema dalam penggunaan peralatan dapur 2. Menjelaskan hal-hal berkaitan dengan keselamatan/keamanan dapur. 3. Menjelaskan faktor-faktor penting yang harus diperhatikan dalam pemilihan peralatan dapur.		Presentasi membaca modul Tanya jawab dan refleksi 3 X 50			0%
2	Mampu memahami konsep perencanaan dapur komersial sebagai dasar dalam menganalisis kondisi lab boga secara teliti jujur dan tanggung jawab serta mempresentasikan secara jelas dan mandiri.	a. Menjelaskan bentuk-bentuk dapur boga komersial b. Mengungkapkan definisi ergonomi dan ruang lingkungannya dengan secara benar. c. Menjelaskan syarat dapur komersial ditinjau dari aspek fisik dan non-fisik d. Menganalisis kondisi lab boga ditinjau dari aspek keamanan dan kesehatan		Presentasi membaca modul Tanya jawab dan refleksi. 3 X 50			0%
3	Memiliki kemampuan mengidentifikasi faktor-faktor penting dalam me-layout sebagai dasar dalam membuat sketsa layout kitchen (main kitchen dan pastry & bakery kitchen).	a. Memahami ketentuan yang harus diperhatikan dalam tata letak/lay out dapur komersial. b. Menentukan luas ruang dapur komersial c. Mengidentifikasi pusat-pusat kegiatan dalam setiap bagian dapur industri boga d. Menetapkan arus kerja dan ruang gerak yang diharapkan e. Mendesain lay out dapur boga		1. Ceramah 2. Membaca modul tentang Konsep Dasar Dapur Komersial 3. Tanya jawab 4. Diskusi dalam pengerjaan LKM 5. Memberi kesempatan mahasiswa observasi analisis dan menuliskan laporannya 3 X 50			0%
4	Memiliki kemampuan mengidentifikasi peralatan produksi (persiapan pengolahan penyajian) dan prinsip dasar seleksi equipment sebagai acuan menentukan peralatan produksi sesuai kebutuhan secara mandiri dan bertanggung jawab.	a. Mengidentifikasi kitchen equipment dan utensil (persiapan pengolahan penyajian) sesuai seksinya. b. Menjelaskan prinsip dasar seleksi equipment dan utensil		1. Ceramah 2. Diskusi 3. Explore kitchen equipment 4. Memberi kesempatan mahasiswa observasi analisis dan menuliskan laporannya 3 X 50			0%
5							0%
6	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan produksi	a. Memilih alat pemotong dan pengupas yang tepat untuk sayuran b. Memotong dan mengupas sayuran dengan alat dan teknik yang tepat c. Memilih alat fillet yang tepat untuk ikan dan unggas d. Memfillet ikan dan unggas dengan alat dan teknik yang tepat		1. Praktikum 2. Tanya jawab 3 X 50			0%
7	Memiliki pemahaman tentang sumber panas (gas dan listrik) sebagai acuan dalam mengolah makanan yang dikaitkan dengan jenis & bahan peralatan pengolahan serta bahan makanan	a. Menjelaskan macam-macam sumber panas b. Menjelaskan tindakan pencegahan kecelakaan listrik dan gas c. Menghitung biaya penggunaan listrik dan gas.		1. Ceramah 2. Membaca modul 3. Diskusi mengerjakan LKM 4. Presentasi 3 X 50			0%
8	USS			2 X 50			0%
9	Menjelaskan karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan alat dapur berbahan logam	a. Menjelaskan macam-macam logam yang digunakan untuk peralatan dapur (besi baja stainless-steel aluminium dan tembaga nikel dll) b. Menjelaskan karakteristik macam-macam logam c. Menjelaskan cara perawatan peralatan logam yang meliputi cara pemakaian pembersihan dan penyimpanan.		1. Ceramah 2. Membaca modul 3. Diskusi mengerjakan LKM 4. Presentasi hasil diskusi 3 X 50			0%

10	Memahami karakteristik bahan dasar peralatan dan cara perawatan: non logam	a. Menjelaskan pengertian non-logam b. Menjelaskan macam-macam material non-logam yang digunakan untuk peralatan dapur c. Menjelaskan karakteristik material non-logam d. menjelaskan cara perawatan peralatan yang terbuat dari material non logam: berbagai jenis plastik dan keramik gelas dan kayu		1. Ceramah 2. Membacamodul 3. Diskusimengerjakan LKM 4. Presentasihasilidikusi 3 X 50			0%
11	Memiliki keahlian dalam memilih dan menggunakan sumber panas serta memilih dan menggunakan peralatan pengolahan berbahan material logam dan non-logam	1.Mampu memilih dan menggunakan sumber panas sesuai dengan karakteristik peralatan pengolahan dan karakteristik bahan makanan 2.Mampu memilih peralatan persiapan pengolahan dan penyajian berbahan logam dan non-logam sesuai dengan karakteristik bahan makanan 3.Mampu menggunakan peralatan persiapan pengolahan dan penyajian berbahan logam dan non-logam sesuai dengan karakteristik bahan makanan		1. Praktikum 2. Presentasi hasil 3. Tanya jawab 3 X 50			0%
12	Memiliki penguasaan pengoperasian dan perawatan portable electric food appliances (PEFA)	a. Menjelaskan pengertian portable electric food appliances (PEFA) b. Menjelaskan jenis portable electric food appliances(PEFA) dan komponen pokoknya c. Mengoperasikan dan merawatportable electric food appliances (PEFA)		1. Ceramah 2. Membaca modul 3. Diskusi mengerjakan LKM 4. Presentasi hasil dikusi 3 X 50			0%
13	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment (range oven range with oven china range)	a. Menjelaskan pengertian komponen large equipment (range oven range with oven china range) b. Menjelaskan komponen range oven range with oven china range c. Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatan range oven range with oven china range		1. Ceramah 2. Membaca modul 3. Diskusi mengerjakan LKM 4. Presentasi hasil dikusi 3 X 50			0%
14	Menguasai jenis dan komponen utamanya; cara pengoperasian serta cara perawatan large equipment; dough mixer proofing baking oven	a. Menjelaskan komponen dough mixer proofing baking oven b. Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatan dough mixer proofing baking oven		1. Ceramah 2. Membacamodul 3. Diskusimengerjakan LKM 4. Presentasihasilidikusi 3 X 50			0%
15	Memiliki penguasaan terhadap jenis cara penggunaan dan pemeliharaan large equipment (tilting pan rice cooker gas steamer salamander)dan large equipment (freezer refrigeratorand dishwasher)	a. Menjelaskan komponen tilting pan rice cooker gas steamer salamander b. Menjelaskan cara pengoperasian dan cara perawatantilting pan rice cooker gas steamer salamander c. Menjelaskan perbedaan freezer & refrigerator pengertian dishwasher d. Mengidentifikasi komponen freezer & refrigeratordishwasher berdasarkan kegunaannya e. Cara penggunaan dan cara perawatanfreezer & refrigeratordishwasher		1. Ceramah 2. Membaca modul 3. Diskusi mengerjakan LKM 4. Presentasi hasil dikusi 3 X 50			0%
16	UAS			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 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, 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. **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.
 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.