



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
Sanitasi Higiene dan K3	8321102117	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	1 Agustus 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. - Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc. - Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			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-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.																																																																																			
	CPL-9	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga																																																																																			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																				
	CPMK - 1	Memiliki pengetahuan tentang konsep sanitasi hygiene dan kesehatan keselamatan kerja (K3) dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																			
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan peralatan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk, 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 moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari konsep sanitasi hygiene dan K3 dan penerapannya pada proses produksi secara cerdas, jujur, komunikatif, bertanggung jawab 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																																																																																				
		<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-4</th> <th>CPL-9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>	CPMK	CPL-2	CPL-4	CPL-9	CPMK-1			✓	CPMK-2	✓	✓	✓	CPMK-3	✓	✓	✓																																																																			
CPMK	CPL-2	CPL-4	CPL-9																																																																																		
CPMK-1			✓																																																																																		
CPMK-2	✓	✓	✓																																																																																		
CPMK-3	✓	✓	✓																																																																																		
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																					
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td><td>✓</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	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	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 sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, kesehatan dan keselamatan kerja, dan penjaminan mutu keamanan pangan (HACCP). Pembelajaran dilakukan dengan menggunakan berbagai strategi pembelajaran berupa diskusi, observasi dan menggunakan pendekatan project based learning, diskusi, tanya jawab, dan penugasan. Penilaian dilakukan dengan tugas proyek.

Pustaka	Utama :	
		1. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press
	Pendukung :	

1. Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature
2. Kumar A. 2019. Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality. IK International Publishing House
3. Winarno FG. 2018. HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan. Bogor: MBrio
4. Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga. Yogyakarta: UGM Press
5. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc
6. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited
7. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.
8. Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara
9. Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB
10. Handajani S, Soeryanto, Keman S. 2015. The Development of Training Model Based on Theory of Planned Behavior and Willingness to Behave Hygienic Practices for Food Handler at Foodcourt Baseball in Unesa Surabaya. http://insightsociety.org/ojaseit/index.php/ijaseit/article/view/564/pdf_54

Dosen Pengampu
 Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.
 Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.
 Fitri Komala Sari, S.TP., M.Sc.
 Aji Fajar Ramadhani, S.Pt., M.T.P.
 Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.

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 mendeskripsikan konsep dasar hygiene dan sanitasi makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian sanitasi dan hygiene makanan 2. Mendeskripsikan konsep dasar sanitasi dan hygiene makanan 3. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman analisis</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 1 (2x50'))</p> <p>–Tugas-1: Menganalisis kasus keracunan makanan</p> <p>–Membentuk kelompok dan tugas presentasi makalah. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 1 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>	<p>Materi: Konsep dasar sanitasi Hygiene</p> <p>Pustaka: Nurtaela L. 2011. Sanitasi dan Hygiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</p>	5%
2	Mampu memahami kerusakan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi. 2. Mengidentifikasi mikroba penyebab keracunan/kerusakan makanan 3. Menganalisis kasus keracunan makanan yang terjadi di sekitar 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 2 (2x50'))</p> <p>–Tugas-2: Mengamati kerusakan makanan 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 2 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>	<p>Materi: Perisable Food</p> <p>Pustaka: Marriott NG, Schilling NW, Gravani RB. 2023 Principles of Food Sanitation. Electronic ISSN 2214-7799. Switzerland : Springer Nature</p>	10%
3	Mampu memahami tentang personal hygiene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian pengertian personal hygiene 2. Menganalisis faktor yang mempengaruhi personal hygiene 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 3 (2x50'))</p> <p>2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 3 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50</p>	<p>Materi: Personal Hygiene</p> <p>Pustaka: Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara</p>	5%

4	Mampu memahami tentang kesehatan dan keselamatan kerja (K3)	<ol style="list-style-type: none"> 1. menjelaskan pengertian keselamatan kerja 2. Menjelaskan macam kecelakaan kerja 3. Menjelaskan cara mencegah kecelakaan kerja 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 4 (2x50')) 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 4 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50</p>	<p>Materi: Kesehatan dan Keselamatan Kerja</p> <p>Pustaka: Kumar A. 2019. <i>Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality</i>. IK International Publishing House</p>	5%
5	Mampu memahami tentang pengadaan bahan makanan	Mampu melakukan observasi UMKM dengan indikator penilaian yang telah di tentukan pada LKM	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman Observasi UMKM</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab 2 x 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia. 2 x 50</p>	<p>Materi: Pengadaan bahan makanan</p> <p>Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</i>. Jakarta: Bhratara</p>	5%
6	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi 2. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan 3. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan 4. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan 5. Mengidentifikasi tatacara penyimpanan makanan 6. Menjelaskan tatacara pemanasan kembali makanan jadi/masak 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Presentasi mahasiswa, diskusi, tanya jawab (TM: 5 (2x50')) 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia.</p>	<p>Materi: Penyimpanan bahan makanan</p> <p>Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene</i>. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</p>	5%
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami tentang sanitasi dalam pengolahan makanan. 2. Mampu memahami sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian pengolahan makanan. 2. Tempat pengolahan makanan. 3. Tenaga penagan dan pengolahan. 4. Alat pengolahan makanan. 5. Cara mengolah makanan. 6. Metode memasak dan keamanan relative. 7. Hubungan suhu dan sanitasi pangan. 8. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan. 9. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan. 10. Menganalisis proses sanitasi lingkungan. 11. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan. 12. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan. 13. Menganalisis bahanbahan pencucian perlatan. 14. Menganalisis proses pencucian peralatan. 	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Tatap muka secara langsung (luring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 X 50</p>	<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah secara maya melalui sidia (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab. Penugasan Mahasiswa melalui assignment di Sidia. 2 X 50</p>	<p>Materi: -</p> <p>Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene</i>. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</p>	5%

8	Ujian Tengan Semester	Menjawab soal UTS dengan tepat	Kriteria: Project Video Observasi Bentuk Penilaian : Tes			Materi: Seluruh materi minggu ke 1-7 Pustaka: Kumar A. 2019. <i>Fundamentals of Food Hygiene, Safety and Quality</i> . IK International Publishing House	10%
9	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pelayanan dan pengemasan makanan	1. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. 2. Menjelaskan prinsip wadah 3. Menjelaskan prinsip kadar air 4. Menjelaskan prinsip edible part 5. Menjelaskan prinsip pemisahan 6. Menjelaskan prinsip panas 7. Menjelaskan prinsip alat 8. Menjelaskan prinsip penanganan (handling) 9. Menjelaskan pengertian pengemasan 10. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan. 11. Menjelaskan macam-macam pengemasan. 12. Menjelaskan kemasan berbahaya	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 9 (2x50')) 2 x 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 9 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 x 50	Materi: Pelayanan makanan Pustaka: Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. <i>Food Service Organization</i> . New York : Macmillan Pub. Co.	5%
10	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	1. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan majanan/makanan jadi 2. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan 3. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan 4. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan 5. Mengidentifikasi tata cara penyimpanan makanan 6. Menjelaskan tata cara pemanasan kembali makanan jadi/masak	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 10 (2x50')) 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui sindig dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 10 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom. 2 X 50	Materi: Penyimpanan Bahan Makanan Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene</i> . Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited	5%
11	Mampu merancang dokumen HACCP	1. mengorganisasikan titik kritis keamanan pangan 2. Merancang dokumen HACCP	Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring) –Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 11 (2x50')) 2 X 50	Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring). Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 11 (2x50')) Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom.	Materi: - Pustaka: Winarno FG. 2018. <i>HACCP dan Penerapan dalam Industri Pangan</i> . Bogor: MBrio	5%

12	Pengemasan makanan dan Pelayanan	<p>1. Menjelaskan pengertian pengemasan</p> <p>2. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan</p> <p>3. Menjelaskan macam-macam pengemasan</p> <p>4. Menjelaskan kemasan berbahaya</p> <p>5. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pelayanan dan penyajian makanan</p> <p>6. Menganalisis prinsip wadah</p> <p>7. Menganalisis prinsip kadar air</p> <p>8. Menganalisis prinsip edible part</p> <p>9. Menganalisis prinsip alat</p> <p>10. Menganalisis prinsip penanganan (handling)</p>	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>–Bentuk pembelajaran: kuliah tatap muka secara langsung (luring)</p> <p>–Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan tanya jawab (TM: 12 (2x50'))</p> <p>2 X 50</p>		<p>Materi: Pengemasan makanan dan Pelayanan</p> <p>Pustaka: Jenie DSL. 1986. <i>Sanitasi Dalam Industri Pangan</i>. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB</p>	5%
13	Observasi UMKM	Menjelaskan kemasan berbahaya	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		<p>Bentuk pembelajaran: Kuliah tatap muka secara maya melalui vlearning dan zoom (daring).</p> <p>Metode pembelajaran: Ceramah, diskusi dan Tanya jawab (TM: 13 (2x50'))</p> <p>Penugasan mahasiswa Tugas mandiri melalui assignment di google classroom.</p> <p>2 x 50</p>	<p>Materi: -</p> <p>Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</i>. Jakarta: Bhratara</p>	5%
14	Presentasi Konsul Video untuk HKI	Menjelaskan Sanitasi di tempat yang sudah diobservasi	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	2 X 50		<p>Materi: -</p> <p>Pustaka: <i>Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga</i>. Yogyakarta: UGM Press</p>	5%
15	Presentasi Konsul Video untuk HKI	Menjelaskan Sanitasi di tempat yang sudah diobservasi	<p>Kriteria: Ketepatan dan kedalaman materi presentasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	2 X 50		<p>Materi: -</p> <p>Pustaka: <i>Gardjito M, Hendrasty HK, Dewi A. 2022. Industri Jasa Boga</i>. Yogyakarta: UGM Press</p>	5%
16	Evaluasi Akhir Semester/Ujian Akhir Semester	Seluruh materi minggu ke 9-15	<p>Kriteria: Tes tulis (UAS)</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>			<p>Materi: Seluruh materi minggu ke 9-15</p> <p>Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga</i>. Jakarta: Bhratara</p>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	15%
3.	Tes	35%
		100%

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. **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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 12 Desember 2024

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 30 Januari 2025 Jam 04:42 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa