



**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	
Seni Kuliner	8321103113		T=1 P=2 ECTS=4.77	2	22 Februari 2025	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi	
	Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd; Nurul Farikhatir Rizkiyah, M.Pd.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	
Model Pembelajaran	Project Based Learning					
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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)					
	CPMK - 1	Mampu menerapkan konsep dasar seni kuliner dalam pembuatan menu kreatif dan inovatif (C3)				
	CPMK - 2	Menganalisis berbagai bahan makanan dan teknik memasak untuk mengoptimalkan penggunaan sumber daya lokal (C4)				
	CPMK - 3	Mengevaluasi kualitas hidangan berdasarkan standar kebersihan, rasa, dan penyajian (C5)				
	CPMK - 4	Menciptakan resep baru yang menggabungkan teknik kuliner modern dan tradisional (C6)				
	CPMK - 5	Menerapkan prinsip kerjasama tim dalam mengelola dapur profesional (C3)				
	CPMK - 6	Menganalisis tren makanan saat ini untuk mengembangkan konsep restoran atau produk makanan yang inovatif (C4)				
	CPMK - 7	Mengevaluasi dan menyesuaikan proses memasak berdasarkan umpan balik pelanggan dan standar industri (C5)				
	CPMK - 8	Menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk promosi produk kuliner yang dikembangkan (C6)				
	CPMK - 9	Menerapkan teknik keamanan pangan dan sanitasi dalam setiap proses pembuatan makanan (C3)				
	CPMK - 10	Menganalisis pengaruh budaya dalam pengembangan menu yang beragam dan inklusif (C4)				
	Matrik CPL - CPMK					
		CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8	
	CPMK-1			✓		
	CPMK-2		✓	✓		
	CPMK-3		✓			
	CPMK-4		✓	✓		
	CPMK-5	✓				
	CPMK-6	✓	✓			
	CPMK-7		✓			
	CPMK-8	✓				
	CPMK-9		✓			
	CPMK-10	✓		✓		
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																
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prinsip disain serta implementasinya pada seni dekorasi boga, meliputi dekorasi merangkai bunga, membuat garnis , mengukir buah (fruits carving), teknik membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, dekorasi kue, menyusun parcel untuk berbagai kesempatan, dan food model dari clay.																
Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud 2. Clifton,Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press 3. Elaine Mac Gregor. 1988 Wedding Cakes. London : Merchust Limited 4. Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Boga 5. Wilton. 2012. Cake Decoration. New Jersey : 															
	Pendukung :																
Dosen Pengampu	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, 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	1. Pendahuluan : RPS dan Silabus2. Memahami konsep dasar tentang dekorasi boga3. Memiliki kemampuan memahami tentang konsep unsur dan prinsip disain.	1. Memahami RPS dan Silabus2. Menjelaskan pengertian dekorasi boga3. Menjelaskan tujuan dan manfaat dekorasi boga4. Menjelaskan ruang lingkup dekorasi boga. 5. Menjelaskan unsur dan prinsip disain serta Implementasinya pada bidang boga	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			5%										
2	a. Memiliki kemampuan memahami konsep merangkai bunga dengan berbagai model b. Memiliki keterampilan membuat perencanaan tertulis untuk merangkai bunga dengan berbagai model rangkaian	a. Menjelaskan pengertian merangkai bungab. Sejarah dekorasi merangkai bunga dalam artian filosofic. Peralatan dan bahan untuk merangkai bunga.d. Menjelaskan macam-macam model rangkaian bunga serta langkah-langkah merangkainyae. Menjelaskan teknik merangkai bunga	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, dan tanya jawab, mengerjakan tugas 3 X 50			5%										
3	Memiliki keterampilan praktek merangkai bunga sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	a. Terampil merangkai bunga sesuai dengan model yang dipilihb. Cekatan dalam berkemasc. Dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dengan tepat.		Praktek dan presentasi, diskusi,dan tanya jawab 3 X 50			5%										

4	a. Menguasai konsep tentang teknik mengukir buah, peralatan mengukir dan berbagai jenis buah/media ukirb. Memiliki keterampilan dan kemampuan dasar mengukir buah (Fruits Carving)	a. Dapat menjelaskan pengertian, tujuan dan manfaat mengukir buah serta syarat- syarat buah yang dapat diukirb. Menyebutkan peralatan mengukir buahc. Praktek mengukir semangka dan Pepayad. Menguasai langkah-langkah mengukir buah semangka, melon, dan papayae. Menguasai kriteria hasil ukiran buah.		Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, penugasan dan melakukan praktek. 6 X 50			5%
5			Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja				5%
6	a. Menguasai konsep tentang garnish dan b. Memiliki keterampilan membuat macam-macam garnish dari sayuran c. Terampil membuat alas dari lipatan daun	a. Dapat menjelaskan pengertian garnishb. Dapat menjelaskan syarat-syarat garnishc. Dapat menjelaskan bahan membuat garnish.d. Dapat menjelaskan teknik membuat garnish e. Menjelaskan teknik membuat lipatan daunf. Menyusun rencana praktek membuat garnish dan lipatan daun.	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktek langsung, Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, tugas 3 X 50			5%
7	Terampil membuat garnish dari sayuran dan membuat lipatan daun untuk alas hidangan	a. Terampil membuat garnish dari sayuranb. Kriteria hasil garnishc. Terampil membuat lipatan daun untuk alas hidangand. Menguasai kriteria hasil lipatan daun.		Praktek langsung, Presentasi, diskusi, dan tanya jawab, tugas 3 X 50			5%
8	Ujian Tengah Semester		Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50			5%
9	Memiliki kemampuan penguasaan konsep tentang dekorasi/ menghias kue (Bahan Hiasan dan Peralatan Dekorasi Kue)	a. Dapat menguasai konsep dasar menghias kueb. Mengetahui Peralatan menghias kuec. Menguasai Prosedur menghias kue d. Dapat menyusun Perencanaan tertulis praktek menghias kue	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50			5%
10	Memiliki keterampilan dasar menghias kue dengan bunga dari icing. (Hiasan Dasar, dan bunga)	a. Dapat melakukan Cara memoles kueb. Dapat membuat Ornamen dari icing c. Dapat menghias dasar Kue dengan icingd. Dapat membuat bunga dari icing		Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50			5%
11	Memiliki keterampilan menghias kue berdasarkan model karakter, sesuai tema	a. Dapat menyusun rencana praktek menghias kue sesuai tema. b. Dapat menyelesaikan hiasan kue secara tuntas dan baik/rapi. c. Dapat mengevaluasi hasil praktek dengan baik.	Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Praktek langsung, diskusi, dan tanya jawab, tugas 3 X 50			5%
12	Dekorasi Kue Dengan Plastic Icing	a. Dapat menjelaskan Pengertian Plastic Icingb. Dapat menyusun perencanaan praktekc. Dapat melakukan Praktek menghias kue dgn plastik Icing dengan tuntas	Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi, konsultasi dan presentasi 3 X 50			5%

13			Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk			5%
14	Memiliki keterampilan menyusun berbagai bentuk parsel sebagai hantaran	a.Terampil Praktek menyusun parsel b. Dapat mengevaluasi hasil praktek	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktik, Diskusi, tanya jawab konsultasi, dan presentasi 3 X 50		10%
15	Memiliki kemampuan dan keterampilan membuat food model dari clay	a.Menjelaskan Formula clayb.Menjelaskan model-model hiasan /food model dari clay.c.Menjelaskan teknik membentuk clay	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi, konsultasi, dan presentasi 3 X 50		10%
16	Menguasai Keterampilan membuat food model dari clay	a.Terampil Membuat Food Model sesuai desain yang sudah dirancanb.Terampil melakukan evaluasi hasil praktekc.Terampil berkemas dengan baik dan benar	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Praktek, Presentasi, diskusi dan evaluasi. 3 X 50		15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	11.67%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	34.17%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	34.17%
		80.01%

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 studinya 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

