



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																																
SKRIPSI	8321105178		T=5 P=0 ECTS=7.95	8	5 Juli 2024																																
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																
		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																				
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																				
	Matrik CPL - CPMK																																				
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 100px; height: 30px;"></td> <td style="width: 100px; text-align: center;">CPMK</td> </tr> </table>						CPMK																														
	CPMK																																				
Deskripsi Singkat MK	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																				
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 50px; height: 20px;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px;">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
CPMK	Minggu Ke																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																					
Deskripsi Singkat MK	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam merencanakan dan menyelenggarakan suatu usaha boga untuk keperluan lembaga/institusi baik yang bersifat komersial atau non-komersial. Mata kuliah ini merupakan mata kuliah praktik 3 sks yang mencakup: memahami konsep dasar manajemen usaha boga, mampu mengelompokkan jenis usaha boga, penerapan aspek perencanaan dalam penyelenggaraan usaha boga, penerapan pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga, dan mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktik. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian sub sumatif dan sumatif.																																				
Pustaka	Utama :																																				
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brook, Bessie. 1977. Food Service in Institution. Fifth Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc. 2. Davis, Bernard and Sally, Stone. 1991. Food and Beverage Management. Second Edition. London: Butterworth Heinemann Ltd. 3. Fadiati, Ari. 2011. Mengelola Jasa Boga yang Sukses. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya. 4. Glaiser, Robyn. 1987. Catering: Toward a Career. Longmann: Chesire. 5. John, Pass. 1988. Australian Handbook of Commercial. Catering. Australia: The Macmillan Company Pty Ltd. 6. Kinton, Ronald and Caserani, Victor. 1989. The Theory of Catering. Australia: Edward Arnold. 7. Kotschevar, Lendal and Withrow, Diane. 2008. Mangement By Menu. Fourth Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. 8. Mahmood, Khan.1987. Food Service Operation. Wessport.Connecticut: Avi Publishing Company, Inc. 9. Moehyi, Sjahmien. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Penerbit Bharatara. 10. Subroto, Joko. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia(Grasindo). 11. Wahini, Meda. 2003. Manajemen Jasa Boga. Surabaya: Unesa University Press. 12. Widayastuti, Nurmasari. Adrian Pramono.2014. Manajemen Usaha Boga. Yogyakarta: Graha Ilmu 																																				
	Pendukung :																																				
Dosen Pengampu	Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Andika Kuncoro Widagdo, 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	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendeskripsikan pengertian usaha boga 2.Menjelaskan alasan penyelenggaraan Usaha Boga perlu menerapkan konsep manajemen 3.Menguraikan sejarah perkembangan industri jasa boga. 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi,diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50			5%
2	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar manajemen usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan Sistem dalam organisasi usaha boga 2.Menjelaskan komponen-komponen dalam sistem organisasi usaha boga 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi,diskusi kelompok dan pembelajaran kooperatif 3 X 50			5%
3	Mahasiswa mampu mendefinisikan jenis usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memperjelas jenis usaha boga ditinjau dari karakteristiknya 2. Memperjelas jenis usaha boga berdasarkan ciri khusus 3. Memperjelas jenis usaha boga berdasarkan syarat kesehatan 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50			5%
4	Mahasiswa mampu menyusun perencanaan strategik organisasi usaha boga dengan analisis SWOT	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menjelaskan pengertian perencanaan Strategik dan tipe strategi 2.Menjelaskan Kerangka analisis Strategis dalam organisasi usaha 3.Memperjelas Analisis SWOT sebagai Alat Formulasi Strategi 4.Menyusun parafrase dari materi cara membuat analisis SWOT 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50			5%
5	Mahasiswa mampu melakukan Analisis SWOT berdasarkan data yang diperoleh	Mampu melakukan analisis data EFAS dan IFAS perusahaan dalam matriks SWOT Mampu menemukan kemungkinan alternatif strategi (SO, ST, WO, WT)	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi kelompok menggunakan metode Student Teams Achievement Divisions (STAD), tanya jawab, dan penugasan: observasi lapangan. 3 X 50		Materi: 5 Pustaka:	5%
6	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami orgaanisasi bagian penyajian dan pelayanan 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50			5%
7	Mahasiswa mampu menerapkan aspek pengorganisasian dalam penyelenggaraan usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menerapkan organisasi bagian dapur 2. Menerapkan organisasi bagian pencucian 3. Memahami orgaanisasi bagian penyajian dan pelayanan 	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi, latihan dan tugas 3 X 50			5%
8	UTS			2 X 50			15%

9	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			5%
10	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			5%
11	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			5%
12	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis proyek 3 X 50			5%
13	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standardisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standardisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50			5%

14	Mahasiswa mampu menyelenggarakan usaha boga	1. Melaksanakan praktik pengadaan dan penyerahan bahan makanan 2. Melaksanakan praktik standarisasi bahan makanan 3. Melaksanakan praktik produksi bahan makanan 4. Melaksanakan praktik standarisasi porsi makanan 5. Melaksanakan praktik penyajian dan pelayanan makanan kepada konsumen	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50			5%
15	Mahasiswa mampu mengevaluasi hasil praktik	1. Menyusun laporan hasil diskusi 2. Mempersiapkan bahan presentasi 3. Mempresentasikan hasil pembahasan kelompok 4. Memberi respon /tanya jawab	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran berbasis masalah 3 X 50			5%
16	UAS		Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50			30%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	30%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	35%
3.	Tes	35%
		100%

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-CP 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.