



**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	
Sosio Budaya Makanan*)	8321102084		T=2	P=0	ECTS=3.18	3	15 Januari 2025	
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>			<b>Koordinator Program Studi</b>		
	Nurul Farikhatir Rizkiyah, S.Pd, M.Pd		Andika Kuncoro Widagdo, S.Pd, M.Pd			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.		
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study							
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>							
	<b>CPL-1</b>	Mampu menunjukkan nilai-nilai agama, kebangsaan dan budaya nasional, serta etika akademik dalam melaksanakan tugasnya						
	<b>CPL-4</b>	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.						
	<b>CPL-5</b>	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan						
	<b>CPL-9</b>	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga						
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>							
	<b>CPMK - 1</b>	Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan dengan menginternalisasi sikap berorientasi hasil secara mandiri, percaya diri, jujur, dan tanggung jawab serta mampu mengkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 2</b>	Mampu memahami konsep pemilihan makanan secara jujur mandiri percaya diri dan bertanggung jawab. serta mampu mengomunikasikannya kepada orang lain						
	<b>CPMK - 3</b>	Mampu memahami sejarah perkembangan makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 4</b>	Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 5</b>	Mampu memahami budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography) secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 6</b>	Mampu memahami kebiasaan makan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 7</b>	Mampu memahami perilaku makan masyarakat Indonesia secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 8</b>	Mampu memahami tabu dan pantang-an makanan secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>CPMK - 9</b>	Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu menkomunikasikan pada orang lain						
	<b>Matrik CPL - CPMK</b>							
			CPL-1	CPL-4	CPL-5	CPL-9		
		CPMK-1	✓					
		CPMK-2		✓				
	CPMK-3		✓					
	CPMK-4		✓					
	CPMK-5			✓				
	CPMK-6			✓				
	CPMK-7			✓				
	CPMK-8				✓			
	CPMK-9					✓		
<b>Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>								

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															✓	

  

<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep sosial budaya masyarakat, sejarah makanan, kebiasaan makan ditinjau dari pola hidangan, pantangan atau tabu makanan dan perilaku makan masyarakat. Menganalisis konsumsi pangan dengan berbagai model dengan faktor sosial budaya yang mempengaruhinya. Pengkajian tentang etnografi pangan khas Indonesia berdasarkan hasil observasi di masyarakat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan kontekstual. Model pembelajaran menerapkan problem based learning dan pembelajaran kooperatif. Bentuk tugas perkuliahan berupa tes tertulis, penyusunan makalah dan presentasi.
<b>Pustaka</b>	<p><b>Utama :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc</li> <li>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</li> <li>Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.</li> <li>Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu</li> <li>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</li> <li>Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.</li> </ol> <p><b>Pendukung :</b></p>
<b>Dosen Pengampu</b>	Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd. Nurul Farikhathir 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	Mampu memahami konsep gastronomi makanan Indonesia	1.1. Orientasi dan kontrak perkuliahan 2.2. Pengantar Gastronomi Indonesia 3.3. Konsep Dasar Gastronomi Indonesia 4.4. Ruang Lingkup Gastronomi Indonesia	<p><b>Kriteria:</b> Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab, refleksi, dan eksplorasi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Kontrak Perkuliahan</p> <p><b>Pustaka:</b> Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.</p> <p>-----</p> <p><b>Materi:</b> Konsep gastronomi makanan Indonesia</p> <p><b>Pustaka:</b> Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.</p>	5%

2	Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Konsep Sosio Budaya Makanan</li> <li>2.2. Pengaruh sosio terhadap makanan</li> <li>3.3. Pengaruh Budaya terhadap makanan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa dapat menjawab dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok, Penugasan Mandiri 2 X 50		<p><b>Materi:</b> 10 <b>Pustaka:</b></p> <p><b>Materi:</b> Konsep sosial, budaya dan makanan <b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.</i></p>	5%
3	Mampu memahami konsep makanan sebagai suatu identitas daerah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Filosofi dan sejarah makanan</li> <li>2.2. Makanan sebagai simbol adat istiadat</li> <li>3.3. Pengaruh Tradisi dalam budaya makanan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Ceramah, Diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Konsep makanan sebagai suatu identitas daerah <b>Pustaka:</b> <i>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</i></p>	5%
4	Mampu memahami sejarah perkembangan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Sejarah Perkembangan Makanan</li> <li>2.2. Periodisasi perkembangan makanan</li> <li>3.3. Pengaruh berdirinya suatu kerajaan terhadap identitas suatu makanan</li> <li>4.4. Perkembangan makanan di Indonesia</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 x 50		<p><b>Materi:</b> Sejarah perkembangan makanan <b>Pustaka:</b> <i>Suhardjo. 1989. Sosio Budaya Gizi. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.</i></p>	5%
5	Mampu memahami konsep pemilihan makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Menjelaskan alasan pemilihan makanan</li> <li>2.2. Menjelaskan faktor-faktor yang mendasari pemilihan makanan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Konsep Pemilihan Makanan <b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko.1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%

6	Mampu memahami pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Makanan sebagai fenomena biokultural</li> <li>2.2. Pengaruh Makanan terhadap letak geografis suatu wilayah</li> <li>3.3. Pengaruh makanan terhadap kehidupan masyarakat daerah</li> <li>4.4. Pengaruh makanan dalam suatu tradisi siklus kehidupan manusia</li> <li>5.5. Menjelaskan sajian hidangan dalam siklus kehidupan manusia</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah, diskusi kelompok, tanya jawab dan refleksi 4 X 50		<p><b>Materi:</b> Pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
7	Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Menjelaskan perilaku sosial terkait makanan</li> <li>2.2. Menjelaskan fungsi makanan terkait budaya masyarakat</li> <li>3.3. Menjelaskan tradisi adat dalam suatu daerah</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok, Penugasan Mandiri 2 x 50		<p><b>Materi:</b> Peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%

8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Mampu memahami konsep gastronomi makanan Indonesia</li> <li>2.2. Mampu memahami konsep sosial, budaya dan makanan</li> <li>3.3. Mampu memahami konsep makanan sebagai suatu identitas daerah</li> <li>4.4. Mampu memahami sejarah perkembangan makanan</li> <li>5.5. Mampu memahami konsep pemilihan makanan</li> <li>6.6. Mampu memahami pengaruh makanan terhadap tradisi siklus kehidupan manusia</li> <li>7.7. Mampu memahami peran makanan dalam fungsi sosial dan budaya</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ujian Tertulis dan portofolio 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Sosio Budaya Makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	10%
9	Mampu memahami peran makanan dalam konsumsi makan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Konsumsi Makan (Food consumption)</li> <li>2.2. Definisi dan Ruang lingkup konsumsi makan</li> <li>3.3. Faktor yang mempengaruhi konsumsi makan</li> <li>4.4. Hubungan antara konsumsi, kebiasaan dan perilaku makan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Peran makanan dalam konsumsi makan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1988. Diversifikasi Pangan dilihat dari Aspek Pola Konsumsi dan Kebiasaan Pangan (Food Habits) Masyarakat. Berita Ilmu</i></p>	5%
10	Mampu Memahami Budaya Makan Masyarakat Indonesia (Food Ethnography) Secara Mandiri Percaya Diri Jujur Dan Tanggung Jawab Serta Mampu Menkomunikasikan Pada Orang Lain	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Konsep Food Ethnography</li> <li>2.2. Pengertian etnografi pangan</li> <li>3.3. Timbulnya etnografi pangan</li> <li>4.4. Cara mempelajari etnografi pangan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan 2 X 50		<p><b>Materi:</b> budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography)</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%

11	Mampu memahami konsumsi pangan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Perilaku Makan (food behaviours)</li> <li>2.2. Pengertian perilaku makan</li> <li>3.3. Faktor timbulnya perilaku makan (interaksi pengetahuan dan sikap terhadap perilaku)</li> <li>4.4. Penilaian Perilaku</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Konsumsi pangan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
12	Mampu memahami dan membedakan hal-hal yang berakitan dengan tabu dan pantangan dalam makanan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Tabu dan Pantangan Makanan</li> <li>2.2. Perbedaan tabu dan pantangan</li> <li>3.3. Alasan timbulnya tabu dan pantangan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif</p>	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 x 50		<p><b>Materi:</b> Tabu dan pantangan dalam makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1997. Food Ethnography. Materi Kuliah Mahasiswa GMSK.</i></p>	5%
13	Mampu melakukan pengumpulan dan analisis data terkait dengan Food Ethnography pada suatu daerah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Penentuan daerah sesuai dengan letak geografis food ethnography</li> <li>2.2. Jenis dan sumber data dalam etnografi pangan</li> <li>3.3. Metode pengumpulan data etnografi pangan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Ceramah diskusi kelompok tanya jawab dan refleksi 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</i></p>	5%
14	Mampu memahami konsumsi pangan masyarakat secara mandiri percaya diri jujur dan tanggung jawab serta mampu berkomunikasi pada orang lain	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Instrumen etnografi pangan</li> <li>2.2. Pengolahan dan analisis data etnografi pangan</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Ceramah diskusi kelompok dan tanya jawab 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Susanto, Djoko. 1991. Fungsi Sosial dan Budaya Pangan. Pangan No.9, Vol.II, Juli.</i></p>	5%
15	Mampu menjelaskan dan menganalisis sajian hidangan dalam Food Ethnography pada suatu daerah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Pengaruh Letak geografis suatu wilayah terhadap sajian hidangan</li> <li>2.2. Pengaruh sumber daya manusia</li> <li>3.3. Pengaruh sumber daya alam</li> <li>4.4. Sajian Hidangan dalam upacara adat suatu daerah</li> </ol>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Kuliah, Diskusi, dan Penugasan Mandiri 2 x 50		<p><b>Materi:</b> Food Ethnography pada suatu daerah</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Jacob T. 1990. Evolusi Makanan Manusia. Berita Pergizi Pangan.</i></p>	5%

16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	<p>1.1. Peran makanan dalam konsumsi makan</p> <p>2.2. Budaya makan masyarakat Indonesia (food ethnography)</p> <p>3.3. Konsumsi pangan</p> <p>4.4. Tabu dan pantangan dalam makanan</p> <p>5.5. Food Ethnography pada suatu daerah</p>	<p><b>Kriteria:</b> Nilai maksimal dapat diberikan apabila mahasiswa mampu menjawab pertanyaan dengan benar</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Tes tertulis dan Portofolio berupa final project 2 X 50		<p><b>Materi:</b> Sosio Budaya Makanan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>den Hartog, Adel P dan Wija van Staveren. 1983. Manual for Social Surveys on Food Habits and Consumption in Developing Countries. Pudoc</i></p>	20%
----	----------------------------	---	--	---	--	--	-----

**Rekap Persentase Evaluasi : Case Study**

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50.01%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30.01%
3.	Tes	20.01%
		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 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=Titik 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

