



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																																										
Teknologi Pangan II*	8321102075		T=2	P=0	ECTS=3.18	5	22 November 2024																																										
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																											
			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																											
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)																																																
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </tr> </table>															CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																	
Deskripsi Singkat MK	Memberikan pemahaman tentang penerapan konsep teknologi pangan dan melakukan praktek pengolahan aneka produk pangan yang berasal dari sumber nabati dan hewani dengan mengacu pada konsep kendali mutu dan metode sensoris yang tepat. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran praktikum. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan presentasi kelompok dan refleksi																																																
Pustaka	Utama :																																																
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta. 2. Potter, N.N. 1995. Food Science. Chapman & Hall. New York. 3. Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta. 4. Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. 5. Sulandari, L dan Pangesthi, L.T. 2013. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan Kernet Dengan Angkak Dan Salpeter Penelitian Hibah Bersaing 6. Sulandari, L dan Pangesthi, L.T. 2014. Teknologi Tepat Guna Pengolahan Pangan Sosis Dengan Angkak Dan Salpeter Luaran Penelitian Hibah Bersaing. 7. Pudjimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 																																																
	Pendukung :																																																
Dosen Pengampu	Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Ita Fatkhur Romadhoni, 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 karakteristik dan kualitas produk pangan hewani dan nabati; teknik pengawetan dan pengolahan pangan nabati dan hewani	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan bahan pangan nabati dan hewani 2. Menjelaskan karakteristik dan kualitas produk pangan hewani dan nabati 3. Menjelaskan teknik pengawetan dan pengolahan pangan nabati dan hewani 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		0%
2	Mahasiswa mampu memahami teknik pengawetan dan pengolahan daging (Kornet dan Sosis)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan prinsip dasar pengolahan daging 2. Menjelaskan kualitas produk kornet dan sosis 3. Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pengolahan kornet dan sosis 4. Menjelaskan teknik pengolahan produk kornet dan sosis 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Diskusi kelompok 2 X 50		0%
3	Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan dan pengolahan daging (Kornet dan Sosis)	Melaksanakan proses pembuatan kornet dan sosis	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1. Rubrik Penilaian Unjuk Kerja 2. Persiapan Bahan dan Alat a. Bahan 3. Semua bahan telah siap sebelum praktikum Kriteria bahan sesuai ketentuan Jumlah sesuai dengan kebutuhan Skor : Semua aspek terpenuhi (skor 10) 4. Satu aspek tidak terpenuhi (skor 8) 5. Dua aspek tidak terpenuhi (skor 6) 6. Semua aspek tidak terpenuhi (skor 4) 7. b. Alat 8. Alat telah siap sebelum praktikum Jumlah dan jenis alat sesuai ketentuan Skor : Memenuhi semua aspek (skor 10) 9. Satu aspek terpenuhi (skor 8) 10. Semua aspek tidak terpenuhi (skor 6) 11. 2. Pelaksanaan praktikum 12. Mengikuti semua prosedur dan perlakuan Ketepatan cara kerja Ketepatan 	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50		0%

pemakaian alatPengamatan dan pencatatan hasil lengkapPakaian kerja lengkapKeselamatan kerja terpenuhiKebersihan alat, meja kerja dan ruanganSkor : Semua aspek terpenuhi (skor 40)

13.Satu aspek tidak terpenuhi (skor 35)

14.Dua aspek tidak terpenuhi (skor 30)

15.Lebih dua aspek tidak terpenuhi (skor 25)

16.3. Pengamatan Hasil Praktikum

17.Melakukan pengamatan hasil praktikumMencatat hasil pengamatan Mencatat hasil diskusi Menarik kesimpulan Skor : Semua aspek terpenuhi (skor 10)

18.Satu aspek tidak terpenuhi (skor 8)

19.Dua aspek tidak terpenuhi (skor 6)

20.Lebih dua aspek tidak terpenuhi (skor 2)

21.4. Laporan Praktikum

22.Isi laporan lengkap sesuai formatPenyajian hasil pengamatan baikUlasan pembahasan baik, dilengkapi dengan teori dari sumber pustakaKesimpulan sesuai tujuanDaftar pustaka minimal 3 sumberSkor : Semua aspek terpenuhi (skor 30)

23.Satu aspek tidak terpenuhi (skor 25)

24.Dua aspek tidak terpenuhi (skor 20)

25.Lebih dua aspek tidak terpenuhi (skor 15)

26.Pedoman penulisan laporan praktikum adalah sebagai berikut:

27.Pendahuluan, berisi latar belakang dilaksanakan praktikum, alasan pemilihan bahan dan perlakuan yang digunakan. Pada alenia terakhir ditulis tujuan praktikum

28.Dasar Teori, berisi teori-teori yang berhubungan dengan materi praktikumKegiatan Praktikum, berisi: alat dan bahan yang digunakan, dilengkapi dengan spesifikasi dan jumlah; cara kerja ditulis sesuai dengan yang dilakukanHasil dan Pembahasan, berisi hasil pengamatan praktium dan pembahasan. Hasil pengamatan disajikan dengan singkat, mudah dibaca

			<p>dan memuat semua hasil pengamatan praktikum.</p> <p>Pembahasan berisi ulasan hasil praktikum disertai alasan-alasan atau argumen yang ditunjang dengan teori dan pustaka.</p> <p>Pembahasan mengacu pada perlakuan (treatment) yang diterapkan dihubungkan dengan variabel pengamatan. Simpulan dan Saran, ditulis singkat dan mengacu pada tujuan praktikum.</p> <p>Daftar Pustaka, berjumlah minimal 3 sumber dan ditulis sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Nama penulis, tahun, judul, kota penerbit dan nama penerbit)</p>			
4	Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan dan pengolahan susu: Mentega dan Keju	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan prinsip dasar pengolahan susu 2. Menjelaskan kualitas produk keju dan mentega 3. Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pengolahan keju dan mentega 4. Menjelaskan teknik pengolahan keju dan mentega 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8. Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6. Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4. Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Diskusi kelompok 2 X 50		0%
5	Mahasiswa mampu melakukan teknik pengawetan dan pengolahan susu (mentega dan keju)	Melaksanakan proses pembuatan mentega dan keju	<p>Kriteria:</p> <p>Sama dengan pertemuan 3</p>	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50		0%
6	Mahasiswa mampu memahami teknik pengawetan dan pengolahan telur: Telur asin aneka rasa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan prinsip dasar pengolahan telur asin 2. Menjelaskan kualitas produk telur asin 3. Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pembuatan telur asin 4. Menjelaskan teknik pembuatan telur asin 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10. Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8. Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6. Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4. Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2. Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Diskusi kelompok 2 X 50		0%

7	Mahasiswa mampu membuat telur asin aneka rasa	Melaksanakan proses pembuatan telur asin	Kriteria: Sama dengan pertemuan 3	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50			0%
8	UTS			2 X 50			0%
9	Mahasiswa mampu memahami teknik pengawetan dan pengolahan ikan: abon dan nugget	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan prinsip dasar pengolahan abon dan nugget Menjelaskan kualitas produk abon dan nugget Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pembuatan abon dan nugget Menjelaskan teknik pembuatan abon dan nugget 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik penilaian tes tulis: Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8 Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6 Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4 Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2 Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Diskusi kelompok 2 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu membuat olahan ikan: abon dan nugget	Melaksanakan proses pembuatan abon dan nugget	Kriteria: Sama dengan pertemuan 3	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50			0%
11	Mahasiswa mampu memahami teknik pengawetan dan pengolahan buah dan sayuran	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan prinsip dasar pengolahan buah dan sayuran Menjelaskan kualitas produk olahan buah dan sayuran Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pengolahan buah dan sayuran Menjelaskan teknik pengolahan buah dan sayuran 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik penilaian tes tulis: Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8 Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6 Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4 Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2 Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0 	Diskusi kelompok 2 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu membuat olahan buah dan sayuran	Melaksanakan proses pembuatan olahan buah dan sayuran	Kriteria: Sama dengan pertemuan 3	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50			0%

13	Mahasiswa mampu memahami teknik pengawetan dan pengolahan rempah dan umbi	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan prinsip dasar pengolahan rempah dan umbi Menjelaskan kualitas produk rempah dan umbi Menjelaskan bahan dan fungsinya dalam pengolahan rempah dan umbi Menjelaskan teknik pengolahan rempah dan umbi 	Kriteria: 1. Rubrik penilaian tes tulis: 2. Jika semua soal dijawab dengan benar memiliki bobot 10 Jika satu jawaban salah memiliki bobot 8 Jika dua jawaban salah memiliki bobot 6 Jika tiga jawaban salah memiliki bobot 4 Jika lebih dari tiga jawaban salah memiliki bobot 2 Jika semua jawaban salah memiliki bobot 0	Diskusi kelompok 2 X 50			0%
14	Mahasiswa mampu membuat olahan rempah dan umbi	Melaksanakan proses pembuatan olahan rempah dan umbi	Kriteria: Sama dengan pertemuan 3	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50			0%
15	Mahasiswa mampu membuat olahan hasil samping hewani dan nabati	Melaksanakan proses pembuatan olahan hasil samping hewani dan nabati	Kriteria: Sama dengan pertemuan 3	Pembelajaran kooperatif, praktikum dan refleksi 2 X 50			0%
16	UAS			2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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-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.

