

	<div>Universitas Negeri Surabaya</div> <div>Fakultas Sekolah Pascasarjana</div> <div>Program Studi S2 Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan</div>					Kode Dokumen																																												
	<div>RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER</div>																																																	
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																												
Inovasi Produk Kuliner	8310102105	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=4.48	1 30 Desember 2025																																												
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																													
	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.			ACHMAD IMAM AGUNG																																													
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-11	Mampu menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan, optimalisasi teknologi yang relevan dengan industri																																																
	CPL-13	Mampu melakukan analisis pada penelitian dan pengembangan program S2 Pendidikan teknologi kejuruan dengan mengikuti kaidah penulisan ilmiah																																																
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																	
	CPMK - 1	Menerapkan konsep riset terapan dalam pengembangan produk kuliner baru yang sesuai dengan kebutuhan industri (C3)																																																
	CPMK - 2	Menganalisis tren pasar dan preferensi konsumen untuk mengidentifikasi peluang inovasi dalam produk kuliner (C4)																																																
	CPMK - 3	Mengevaluasi efektivitas teknik dan metode pembuatan produk kuliner baru berdasarkan kriteria kualitas dan keberlanjutan (C5)																																																
	CPMK - 4	Menciptakan resep inovatif yang mengintegrasikan teknologi terkini dengan bahan lokal untuk meningkatkan nilai tambah produk (C6)																																																
	CPMK - 5	Menerapkan kaidah penulisan ilmiah dalam dokumentasi pengembangan produk kuliner (C3)																																																
	CPMK - 6	Menganalisis data dari uji coba produk untuk mengoptimalkan resep dan proses produksi (C4)																																																
	CPMK - 7	Mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner berdasarkan feedback konsumen dan standar industri (C5)																																																
	CPMK - 8	Menciptakan strategi pemasaran yang inovatif untuk produk kuliner baru yang dikembangkan (C6)																																																
	CPMK - 9	Menerapkan prinsip kewirausahaan dalam pengembangan dan komersialisasi produk kuliner inovatif (C3)																																																
	CPMK - 10	Menganalisis dan mengevaluasi dampak sosial dan ekonomi dari produk kuliner baru pada masyarakat (C4, C5)																																																
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-11</th> <th>CPL-13</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> <tr><td>CPMK-4</td><td></td><td>✓</td><td></td></tr> <tr><td>CPMK-5</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-6</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-7</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-8</td><td></td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-9</td><td>✓</td><td></td><td>✓</td></tr> <tr><td>CPMK-10</td><td>✓</td><td></td><td>✓</td></tr> </tbody> </table>					CPMK	CPL-2	CPL-11	CPL-13	CPMK-1		✓		CPMK-2		✓		CPMK-3		✓		CPMK-4		✓		CPMK-5			✓	CPMK-6			✓	CPMK-7			✓	CPMK-8			✓	CPMK-9	✓		✓	CPMK-10	✓		✓
	CPMK	CPL-2	CPL-11	CPL-13																																														
	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)																																																		

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>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><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><tr><td>CPMK-4</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-5</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-6</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-7</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-8</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-9</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-10</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></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-4					✓	✓											CPMK-5																	CPMK-6																	CPMK-7							✓	✓	✓	✓	✓	✓					CPMK-8																	CPMK-9													✓				CPMK-10														✓	✓	✓
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	Mata kuliah Inovasi Produk Kuliner pada jenjang S2 program studi Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam tentang konsep inovasi dalam pengembangan produk kuliner. Mahasiswa akan mempelajari berbagai teknik inovatif dalam menciptakan produk kuliner yang unik dan berkualitas. Ruang lingkup mata kuliah mencakup analisis tren pasar, penelitian bahan baku, pengembangan resep, teknologi produksi, serta strategi pemasaran produk kuliner inovatif. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan mampu menghasilkan produk kuliner yang inovatif dan dapat bersaing di pasar kuliner yang kompetitif.																																																																																																																																																																																																												
Pustaka	Utama :																																																																																																																																																																																																												
	1. 1. Maria Laura Franco-Rivera & Maria del Pilar Montero. 2016. Food Innovation: Trends and Strategies (Tren global dalam inovasi makanan, termasuk keberlanjutan, teknologi baru, dan pengembangan rasa. 2. 2. Wided Batat. 2021. Design Thinking for Food Well-Being. Penerbit: Springer 3. 3. Andrew Dornenburg & Karen Page. 1996. Culinary Artistry. Penerbit: Wiley (1996) 4. 4. Gordon W. Fuller. 2016. New Product Development in the Food Industry: Concept to Marketplace. Penerbit: CRC Press																																																																																																																																																																																																												
	Pendukung :																																																																																																																																																																																																												
			1. Janneke H. De Jong (Sumber: Trends in Food Science & Technology). Sensory Evaluation as a Tool in Developing Innovative Food Products. Deskripsi: Artikel ini menjelaskan pentingnya evaluasi sensorik dalam menciptakan produk makanan inovatif yang sesuai dengan preferensi konsu 2. 6. James A. Wiley (Sumber: Journal of Foodservice Business Research). Emerging Trends in Culinary Innovation. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.																																																																																																																																																																																																										
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.																																																																																																																																																																																																												
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 diharapkan mampu menerapkan konsep riset terapan dalam pengembangan produk kuliner baru yang sesuai dengan kebutuhan industri.	Mampu berpartisipasi aktif dalam pembelajaran atau diskusi	Kriteria: Kemampuan berpartisipasi aktif dalam pembelajaran/diskusi (S,Baik Baik (85–100), Baik; (70–84), Cukup (55–69), dan Kurang Baik (<55) Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran aktif melalui diskusi, studi kasus, dan praktik langsung.	Penugasan online memungkinkan, Pembuatan proposal pengembangan produk kuliner baru	Materi: Pengertian riset terapan dalam konteks produk kuliner, Langkah-langkah riset terapan dalam pengembangan produk kuliner, Studi kasus pengembangan produk kuliner sukses Pustaka: Handbook Perkuliahan	5%																																																																																																																																																																																																						

2	Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan konsep riset terapan dalam pengembangan produk kuliner baru yang sesuai dengan kebutuhan industri.	<p>1.Mampu mengumpulkan data lapang terkait komponen-komponen yang mempengaruhi pengemabangan produk kuliner</p> <p>2.Mampu menganalisis data lapang yang diperoleh terkait komponen-komponen yang mempengaruhi pengemabangan produk kuliner berbasis konsep-konsep yang relevan.</p> <p>3.Mampu menemukan ide/gagasan untuk mengembangkan produk kuliner berdasar hasil analis data lapang yang diperoleh</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran aktif melalui diskusi, studi kasus, dan praktik langsung.	Diskusi daring tentang penerapan konsep riset terapan dalam produk kuliner baru	<p>Materi: Konsep riset terapan, Teknik pengumpulan data, Analisis data riset, Implementasi hasil riset ke dalam produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Pendekatan inovatif berbasis design thinking untuk mengembangkan produk makanan yang memenuhi kebutuhan kesehatan, kesenangan, dan keberlanjutan.</p> <p>Pustaka: 2. <i>Wided Batat. 2021. Design Thinking for Food Well-Being. Penerbit: Springer</i></p>	5%
3	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis tren pasar dan preferensi konsumen untuk mengidentifikasi peluang inovasi dalam produk kuliner.	<p>1.Analisis tren pasar yang akurat</p> <p>2.Identifikasi preferensi konsumen yang relevan</p> <p>3.Kreativitas dalam mengusulkan inovasi produk kuliner</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran aktif melalui diskusi dan studi kasus.	Diskusi daring tentang tren pasar kuliner terkini, Menganalisis data preferensi konsumen melalui survei online	<p>Materi: Konsep tren pasar dalam industri kuliner, Metode analisis preferensi konsumen, Teknik identifikasi peluang inovasi</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk</p> <p>Pustaka: 6. <i>James A. Wiley (Sumber: Journal of Foodservice Business ResearchI). Emerging Trends in Culinary Innovation. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.</i></p>	5%

4	<p>1.Mampu memahami Teknik dan Metode Pembuatan Produk kuliner</p> <p>2.Mampu mengidentifikasi kriteria Penilaian Kualitas dan keberlanjutan Produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>3.Mampu mengidentifikas kriteria Keberlanjutan dalam Produksi dari produk yang akan diinovasikan</p> <p>4.Mampu menganalisis efektivitas Teknik dan Metode Produksi produk Kuliner</p>	<p>1.Mampuan mengkaji literatur tentang teknik dan metode pembuatan produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>2.Mampu mengidentifikasi kriteria Penilaian Kualitas dan keberlanjutan Produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>3.Mampu mengidentifikas kriteria Keberlanjutan dalam Produksi produk yang diinovasikan</p> <p>4.Mampu menganalisis efektivitas Teknik dan Metode Produksi produk Kuliner yang dikembangkan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mampu mengkaji literatur yang relevan</p> <p>2. • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Pembelajaran aktif melalui diskusi dan studi kasus.	Diskusi daring tentang analisis tren pasar dan preferensi konsumen dalam produk kuliner	<p>Materi: Konsep analisis tren pasar, Metode identifikasi preferensi konsumen, Strategi inovasi dalam produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Strategi pengembangan Produk Kuliner</p> <p>Pustaka: 1. Maria Laura Franco-Rivera & Maria del Pilar Montero. 2016. <i>Food Innovation: Trends and Strategies (Tren global dalam inovasi makanan, termasuk keberlanjutan, teknologi baru, dan pengembangan rasa.</i></p>	5%
5	<p>1.Mampu menganalisis penggunaan bahan-bahan utama (jenis dan komposisi) dalam meningkatkan nilai tambah produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>2.Mampu menganalisis teknogi yang diintegrasikan dalam menghasilkan karakteristik produk kuliner hasil inovasi</p> <p>3.Mampu mengembangkan metode penelitian inovasi produk kuliner untuk menghasilkan resep inovatif dengan produk yang memenuhi kriteria</p> <p>4.Mampu melakukan evaluasi dan menemukan langkah pengemabngan atau tindak lanjutnya</p>	<p>1.Mampu menyusun proposal Inovasi Produk dengan memperhatikan kemampuan analisis bahan, teknik pengolahan (pendahuluan dan kajian pustaka)</p> <p>2.Mampu menyusun proposal inovasi produk untuk Metode Penelitian (termasuk pengembangan instrumen)</p> <p>3.Mampu melakukan uji coba, pengambilan dan analisis data</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Kemampuan menghasilkan laporan tertulis hasil riset inovasi produk</p> <p>2.Kemampuan menghasilkan karya iiah hasil penelitian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Diskusi, studi kasus, demonstrasi.	Diskusi daring tentang evaluasi produk kuliner baru	<p>Materi: Kriteria kualitas produk kuliner, Prinsip keberlanjutan dalam produk kuliner, Metode evaluasi produk kuliner baru</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Evaluasi mutu produk</p> <p>Pustaka: Janneke H. De Jong (<i>Sumber: Trends in Food Science & Technology</i>). <i>Sensory Evaluation as a Tool in Developing Innovative Food Products.</i> <i>Deskripsi: Artikel ini menjelaskan pentingnya evaluasi sensorik dalam menciptakan produk makanan inovatif yang sesuai dengan preferensi konsu</i></p>	5%

6	<p>1.Mampu menganalisis penggunaan bahan-bahan utama (jenis dan komposisi) dalam meningkatkan nilai tambah produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>2.Mampu menganalisis teknologi yang diintegrasikan dalam menghasilkan karakteristik produk kuliner hasil inovasi</p> <p>3.Mampu mengembangkan metode penelitian inovasi produk kuliner untuk menghasilkan resep inovatif dengan produk yang memenuhi kriteria</p> <p>4.Mampu melakukan evaluasi dan menemukan langkah pengembangan atau tindak lanjutnya</p>	<p>1.Mampu menyusun proposal Inovasi Produk dengan memperhatikan kemampuan analisis bahan, teknik pengolahan (pendahuluan dan kajian pustaka)</p> <p>2.Mampu menyusun proposal inovasi produk untuk Metode Penelitian (termasuk pengembangan instrumen)</p> <p>3.Mampu melakukan uji coba, pengambilan dan analisis data</p>	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kemampuan menghasilkan laporan tertulis hasil riset inovasi produk 2.Kemampuan menghasilkan karya ilmiah hasil penelitian <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi, studi kasus, demonstrasi.	Diskusi daring tentang evaluasi produk kuliner baru	<p>Materi: Kriteria kualitas produk kuliner, Prinsip keberlanjutan dalam produk kuliner, Metode evaluasi produk kuliner baru</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Evaluasi mutu produk</p> <p>Pustaka: <i>Janneke H. De Jong (Sumber: Trends in Food Science & Technology). Sensory Evaluation as a Tool in Developing Innovative Food Products. Deskripsi: Artikel ini menjelaskan pentingnya evaluasi sensorik dalam menciptakan produk makanan inovatif yang sesuai dengan preferensi konsu</i></p>	10%
7	<p>1.Mampu menganalisis penggunaan bahan-bahan utama (jenis dan komposisi) dalam meningkatkan nilai tambah produk kuliner yang akan dikembangkan</p> <p>2.Mampu menganalisis teknologi yang diintegrasikan dalam menghasilkan karakteristik produk kuliner hasil inovasi</p> <p>3.Mampu mengembangkan metode penelitian inovasi produk kuliner untuk menghasilkan resep inovatif dengan produk yang memenuhi kriteria</p> <p>4.Mampu melakukan evaluasi dan menemukan langkah pengembangan atau tindak lanjutnya</p>	<p>1.Mampu menyusun proposal Inovasi Produk dengan memperhatikan kemampuan analisis bahan, teknik pengolahan (pendahuluan dan kajian pustaka)</p> <p>2.Mampu menyusun proposal inovasi produk untuk Metode Penelitian (termasuk pengembangan instrumen)</p> <p>3.Mampu melakukan uji coba, pengambilan dan analisis data</p>	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Kemampuan menghasilkan laporan tertulis hasil riset inovasi produk 2.Kemampuan menghasilkan karya ilmiah hasil penelitian <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi, studi kasus, demonstrasi.	Diskusi daring tentang evaluasi produk kuliner baru	<p>Materi: Kriteria kualitas produk kuliner, Prinsip keberlanjutan dalam produk kuliner, Metode evaluasi produk kuliner baru</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Evaluasi mutu produk</p> <p>Pustaka: <i>Janneke H. De Jong (Sumber: Trends in Food Science & Technology). Sensory Evaluation as a Tool in Developing Innovative Food Products. Deskripsi: Artikel ini menjelaskan pentingnya evaluasi sensorik dalam menciptakan produk makanan inovatif yang sesuai dengan preferensi konsu</i></p>	10%

8	<p>UTS_Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner dengan baik berdasarkan feedback konsumen dan standar industri.</p>	<p>1.feedback konsumen 2.standar industri</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		<p>Daring</p>	<p>Materi: Tren inovasi produk kuliner Pustaka: 6. James A. Wiley (Sumber: <i>Journal of Foodservice Business Research</i>). <i>Emerging Trends in Culinary Innovation</i>. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.</p> <p>Materi: Seni dalam Kuliner Pustaka: 3. Andrew Dornenburg & Karen Page. 1996. <i>Culinary Artistry</i>. Penerbit: Wiley (1996)</p>	10%
9	<p>1.Mampu menganalisis umpan balik konsumen atas inovasi produk kuliner yang dikembangkan 2.Mampu mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner berdasarkan standar DUDI 3.Mampu merumuskan strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi</p>	<p>1.Kreativitas dalam penggunaan teknologi dalam resep 2.Penggunaan bahan lokal dengan tepat 3.Inovasi dalam menciptakan produk kuliner</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>		<p>Diskusi daring tentang hasil umpan balik konsumen atas inovasi produk kuliner yang dikembangkan dan hasil evaluasi inovasi produk kuliner berdasarkan standar DUDI</p>	<p>Materi: Teknologi terkini dalam industri kuliner, Pemanfaatan bahan lokal untuk inovasi produk, Strategi meningkatkan nilai tambah produk kuliner Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%

10	<p>1.Mampu menganalisis umpan balik konsumen atas inovasi produk kuliner yang dikembangkan</p> <p>2.Mampu mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner berdasarkan standar DUDI</p> <p>3.Mampu merumuskan strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi</p>	<p>Mampu menganalisis strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi, dengan kategori penilaian • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<55)</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran berbasis proyek.	Diskusi daring tentang strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi	<p>Materi: Teknologi terkini dalam industri kuliner, Pemanfaatan bahan lokal untuk inovasi produk, Strategi meningkatkan nilai tambah produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Analisis inovasi produk kuliner</p> <p>Pustaka: 6. James A. Wiley (Sumber: <i>Journal of Foodservice Business Research</i>). <i>Emerging Trends in Culinary Innovation</i>. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.</p>	5%
11	<p>1.Mampu menganalisis umpan balik konsumen atas inovasi produk kuliner yang dikembangkan</p> <p>2.Mampu mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner berdasarkan standar DUDI</p> <p>3.Mampu merumuskan strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi</p>	<p>Mampu menganalisis strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi, dengan kategori penilaian • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<55)</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran berbasis proyek.	Diskusi daring tentang strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi	<p>Materi: Teknologi terkini dalam industri kuliner, Pemanfaatan bahan lokal untuk inovasi produk, Strategi meningkatkan nilai tambah produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Analisis inovasi produk kuliner</p> <p>Pustaka: 6. James A. Wiley (Sumber: <i>Journal of Foodservice Business Research</i>). <i>Emerging Trends in Culinary Innovation</i>. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.</p>	5%

12	<p>1.Mampu menganalisis umpan balik konsumen atas inovasi produk kuliner yang dikembangkan</p> <p>2.Mampu mengevaluasi hasil inovasi produk kuliner berdasarkan standar DUDI</p> <p>3.Mampu merumuskan strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi</p>	<p>Mampu menganalisis strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi, dengan kategori penilaian • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<55)</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pembelajaran berbasis proyek.</p>	<p>Diskusi daring tentang strategi perbaikan produk inovasi yang dikembangkan berdasarkan evaluasi</p>	<p>Materi: Teknologi terkini dalam industri kuliner, Pemanfaatan bahan lokal untuk inovasi produk, Strategi meningkatkan nilai tambah produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p> <hr/> <p>Materi: Analisis inovasi produk kuliner</p> <p>Pustaka: 6. James A. Wiley (Sumber: <i>Journal of Foodservice Business Research</i>). <i>Emerging Trends in Culinary Innovation</i>. Deskripsi: Artikel ini membahas tren global dalam inovasi kuliner, seperti plant-based foods, digitalisasi, dan personalisasi produk.</p>	5%
13	<p>Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan strategi pemasaran yang inovatif untuk produk kuliner baru yang dikembangkan.</p>	<p>1.Kemampuan merumuskan strategi pemasaran inovatif</p> <p>2.Kreativitas dalam mengembangkan strategi pemasaran</p> <p>3.Kemampuan menjelaskan alasan strategi pemasaran dipilih</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pembelajaran aktif melalui diskusi dan studi kasus.</p>	<p>Diskusi daring tentang strategi pemasaran inovatif yang diusulkan untuk produk kuliner baru</p>	<p>Materi: Pengenalan strategi pemasaran inovatif, Studi kasus strategi pemasaran sukses, Langkah-langkah menciptakan strategi pemasaran inovatif</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
14	<p>Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan prinsip kewirausahaan dalam pengembangan produk kuliner inovatif serta memiliki pemahaman yang baik tentang proses komersialisasi produk kuliner.</p>	<p>1.Kemampuan menerapkan prinsip kewirausahaan dalam pengembangan produk kuliner</p> <p>2.Kemampuan mengidentifikasi potensi komersialisasi produk kuliner inovatif</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Pembelajaran aktif melalui diskusi, studi kasus, dan simulasi.</p>	<p>Pengembangan proposal produk kuliner inovatif</p>	<p>Materi: Konsep kewirausahaan dalam industri kuliner, Strategi pengembangan produk kuliner inovatif, Proses komersialisasi produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%
15	<p>Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan prinsip kewirausahaan dalam pengembangan produk kuliner inovatif serta memiliki pemahaman yang baik tentang proses komersialisasi produk kuliner.</p>	<p>1.Kemampuan menerapkan prinsip kewirausahaan dalam pengembangan produk kuliner</p> <p>2.Kemampuan mengidentifikasi potensi komersialisasi produk kuliner inovatif</p>	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (<p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Pembelajaran aktif melalui diskusi, studi kasus, dan simulasi.</p>	<p>Pengembangan proposal produk kuliner inovatif</p>	<p>Materi: Konsep kewirausahaan dalam industri kuliner, Strategi pengembangan produk kuliner inovatif, Proses komersialisasi produk kuliner</p> <p>Pustaka: <i>Handbook Perkuliahan</i></p>	5%

16	UAS	UAS	Kriteria: <ul style="list-style-type: none"> • Sangat Baik (85–100) • Baik (70–84) • Cukup (55–69) • Kurang (Bentuk Penilaian : Tes		Daring	Materi: Tren dan strategi inovasi makanan Pustaka: 1. Maria Laura Franco-Rivera & Maria del Pilar Montero. 2016. <i>Food Innovation: Trends and Strategies (Tren global dalam inovasi makanan, termasuk keberlanjutan, teknologi baru, dan pengembangan rasa.</i>	10%
----	-----	-----	---	--	--------	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	40%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Tes	10%
		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 prodinya 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. **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.
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 25 Desember 2024

Koordinator Program Studi S2
Pendidikan Teknologi Dan
Kejuruan



ACHMAD IMAM AGUNG
NIDN 0018066802

UPM Program Studi S2
Pendidikan Teknologi Dan
Kejuruan



NIDN 0023058603

