



**Universitas Negeri Surabaya**  
**Fakultas Sekolah Pascasarjana**  
**Program Studi S2 Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan**

Kode  
Dokumen

## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan
Riset Produk Kuliner	8310102104	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=4.48	2	30 Januari 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
	Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si			Prof. Dr. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd.	

<b>Model Pembelajaran</b>	<b>Project Based Learning</b>
---------------------------	-------------------------------

<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-2</b>	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan
<b>CPL-3</b>	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
<b>CPL-6</b>	Bekerja sama dan memiliki kepekaan social serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
<b>CPL-8</b>	Mampu berkomunikasi dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris dengan baik secara lisan dan tulisan
<b>CPL-11</b>	Mampu menerapkan riset terapan untuk inovasi metode pembelajaran kejuruan, optimalisasi teknologi yang relevan dengan industri
<b>CPL-13</b>	Mampu melakukan analisis pada penelitian dan pengembangan program S2 Pendidikan teknologi kejuruan dengan mengikuti kaidah penulisan ilmiah

<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>
--

<b>CPMK - 1</b>	Memahami ruang lingkup dan sitem manajemen bisnis kuliner (food & beverages)
<b>CPMK - 2</b>	Memahami cara merencanakan profit, mengelola pendapatan dan mengontrol other expenses
<b>CPMK - 3</b>	Mampu menentukan perkiraan penjualan
<b>CPMK - 4</b>	Mampu mengelola biaya-biaya dan harga makanan dan minuman secara profesional
<b>CPMK - 5</b>	Mampu mengelola biaya-biaya dan harga makanan dan minuman secara profesional (lanjutan)
<b>CPMK - 6</b>	Mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman secara profesional

<b>Matrik CPL - CPMK</b>
--------------------------

CPMK	CPL-1	CPL-2	CPL-3	CPL-6	CPL-8	CPL-11	CPL-13
CPMK-1			✓	✓			
CPMK-2		✓		✓	✓		✓
CPMK-3	✓		✓	✓	✓		
CPMK-4		✓	✓	✓	✓	✓	
CPMK-5		✓	✓		✓	✓	✓
CPMK-6		✓	✓		✓		✓

<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						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

**Deskripsi Singkat MK** Mata Kuliah Riset Produk Kuliner memberikan kemampuan pada mahasiswa untuk menguasai aspek metodologis dari keseluruhan proses penelitian atau riset ilmiah di bidang produk kuliner yang bermuara pada terciptanya artikel ilmiah. Selain itu, mahasiswa secara khusus mendapatkan pemaparan yang disertai pembimbingan secara teknis mengenai sejumlah alat analisis yang nantinya akan digunakan untuk melakukan pengolahan data penelitian di bidang riset produk kuliner

**Pustaka**

**Utama :**

1. Waller, Keith . 1996. Improving Food and Beverage Performance. H E I N E M A N N Butterworth-Heinemann, Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP
2. Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY & SONS, INC. Hoboken, New Jersey
3. Lea R. Dopson, Hayes, David K. , Miller, Jack E. 2008. FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL. Fourth Edition. Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

**Pendukung :**

1. RPS OBE Mata Kuliah Manajemen Bisnis Kuliner untuk S2.

**Dosen Pengampu** Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.  
Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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			<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab terkait ruang lingkup mata kuliah Manajemen Bisnis Kuliner 100 menit		5%
2	1.Mampu menjelaskan cara merencanakan profit dalam bisnis kuliner 2.Mampu menjelaskan cara mengelola pendapatan dalam bisnis kuliner	1.Menjelaskan cara merencanakan profit dalam bisnis kuliner berdasar beberapa sumber secara benar 2.Menjelaskan cara mengelola pendapatan dalam bisnis kuliner beberapa sumber secara benar	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Tes		Penyampaian informasi, dan tanya jawab 100 m3nit	<b>Materi:</b> profit dalam bisnis kuliner <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY &amp; SONS, INC. Hoboken, New Jersey</i>	5%
3	Mahasiswa diharapkan mampu menetapkan perkiraan penjualan dengan akurat dan mengerti pentingnya perkiraan penjualan dalam bisnis kuliner.	1.Akurasi perkiraan penjualan 2.Penerapan perkiraan penjualan dalam bisnis kuliner	<b>Kriteria:</b> Sangat sesuai jawaban benar  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaia informasi dan tanya jawab 100 menit	<b>Materi:</b> Teknik-teknik menetapkan perkiraan penjualan, Penerapan perkiraan penjualan dalam bisnis kuliner <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

4	<p>1. Menetapkan menu-menu yang akan ditangani dalam bisnis kuliner</p> <p>2. Menetapkan standar resep dari setiap menu</p> <p>3. Menjelaskan tentang purchasing</p>	<p>1. Mengidentifikasi menu untuk organisasai bisnis kuliner</p> <p>2. Menetapkan standar resep dari setiap menu untuk organisasi bisnis kuliner</p> <p>3. Menjelaskan Purchasing: What Should Be Purchased?, What Is the Best Price to Pay?, How Can a Steady Supply Be Assured?, One Vendor Versus Many Vendors, Purchasing Ethics, Daily Inventory Sheet, Preparing the Purchase Order.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Penyampaian informasi dan tanya jawab 100 menit</p>	<p>Penampaian Informasi dan Tanya Jawab</p>	<p><b>Materi:</b> Purchasing</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY &amp; SONS, INC. Hoboken, New Jersey</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> FOOD PURCHASING AND RECEIVING CONTROL</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Waller, Keith . 1996. Improving Food and Beverage Performance. H E I N E M A N N Butterworth-Heinemann, Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP</i></p>	5%
---	--	--	--	--	---	--	----

5	<p>1.Mampu menjelaskan faktor-faktor yang berkaitan dengan Receiving</p> <p>2.Mampu menjelaskan faktor-faktor yang berkaitan dengan Storing</p>	<p>1.Menjelaskan hal-hal terkait dengan receiving: Lokasi yang Tepat, Alat dan Peralatan yang Tepat, Jadwal Pengiriman yang Tepat, Pelatihan yang Tepat, Catatan atau Lembar Penerimaan Harian</p> <p>2.Menjelaskan hal-hal terkait dengan stored: Menempatkan Produk di Tempat Penyimpanan, Area Penyimpanan, Dasar-dasar Penyimpanan, Menjaga Kualitas dan Keamanan Produk, Menjaga Keamanan Produk, dan Menentukan Nilai Inventaris</p>	<p><b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>		<p>Penampaian Informasi dan Tanya Jawab 100 menit</p>	<p><b>Materi:</b> Purchasing <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY &amp; SONS, INC. Hoboken, New Jersey</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> FOOD PURCHASING AND RECEIVING CONTROL <b>Pustaka:</b> <i>Waller, Keith . 1996. Improving Food and Beverage Performance. H E I N E M A N N Butterworth-Heinemann, Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP</i></p> <hr/> <p><b>Materi:</b> FOOD STORING AND ISSUING CONTROL <b>Pustaka:</b> <i>Waller, Keith . 1996. Improving Food and Beverage Performance. H E I N E M A N N Butterworth-Heinemann, Linacre House, Jordan Hill, Oxford OX2 8DP</i></p>	5%
6	<p>Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, efisien, dan profesional sesuai standar industri kuliner.</p>	<p>1.Menjelaskan penetapan Standar dan Prosedur Standar dalam kegiatan produksi makanan dan minuman</p> <p>2.Menjelaskan dan menghitung biaya Sandar Porsi</p> <p>3.Menjelaskan penggunaan standard Yield, kelebihan dan kerugian Standard Yield</p> <p>4.Membuat Recipe Software.</p>	<p><b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>		<p>Penyampaian informasi, tanaya jawab 100 m3nit</p>	<p><b>Materi:</b> FOOD PRODUCTION CONTROL I: PORTIONS <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY &amp; SONS, INC. Hoboken, New Jersey</i></p>	5%

7	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami pentingnya pengendalian kualitas, serta mampu meningkatkan efisiensi operasional dalam industri kuliner.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengelolaan proses produksi</li> <li>2. Pengendalian kualitas</li> <li>3. Efisiensi operasional</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif		Diskusi 100 menit	<b>Materi:</b> nn <b>Pustaka:</b> <i>Dittmer, Paul R., Keefe, J. Desmond III. 2009. PRINCIPLES OF FOOD, BEVERAGE, AND LABOR COST CONTROLS. Published by JOHN WILEY &amp; SONS, INC. Hoboken, New Jersey</i>	5%
8	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik dan profesional.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kemampuan merencanakan proses produksi</li> <li>2. Kemampuan mengorganisir proses produksi</li> <li>3. Kemampuan mengarahkan proses produksi</li> <li>4. Kemampuan mengendalikan proses produksi</li> </ol>	<b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes		Menyelesaikan pertanyaan-pertanyaan dalam UAS 100 menit	<b>Materi:</b> Perencanaan Produksi, Pengorganisasian Produksi, Pengarahan Produksi, Pengendalian Produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	10%
9	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan produksi yang efektif</li> <li>2. Pengendalian kualitas produk</li> <li>3. Peningkatan efisiensi produksi</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
10	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan produksi yang efektif</li> <li>2. Pengendalian kualitas produk</li> <li>3. Peningkatan efisiensi produksi</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
11	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan produksi yang efektif</li> <li>2. Pengendalian kualitas produk</li> <li>3. Peningkatan efisiensi produksi</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%

12	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	1.Perencanaan produksi yang efektif 2.Pengendalian kualitas produk 3.Peningkatan efisiensi produksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
13	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	1.Perencanaan produksi yang efektif 2.Pengendalian kualitas produk 3.Peningkatan efisiensi produksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
14	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	1.Perencanaan produksi yang efektif 2.Pengendalian kualitas produk 3.Peningkatan efisiensi produksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
15	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	1.Perencanaan produksi yang efektif 2.Pengendalian kualitas produk 3.Peningkatan efisiensi produksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
16	Mahasiswa diharapkan mampu mengelola proses produksi makanan dan minuman dengan baik, memahami prinsip-prinsip manajemen yang efektif, dan menerapkan pengetahuan tersebut dalam konteks industri kuliner.	1.Perencanaan produksi yang efektif 2.Pengendalian kualitas produk 3.Peningkatan efisiensi produksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian Hasil Project  <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk		Penyampaian informasi dan tanya jawab	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip manajemen produksi, Perencanaan produksi makanan dan minuman, Pengendalian kualitas, Peningkatan efisiensi produksi <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	20%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	22.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	67.5%
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 27 Desember 2024

Koordinator Program Studi S2  
Pendidikan Teknologi Dan  
Kejuruan



Prof. Dr. Ir. Achmad Imam  
Agung, M.Pd.  
NIDN 0018066802

UPM Program Studi S2  
Pendidikan Teknologi Dan  
Kejuruan



Dr. Farid Baskoro, S.T., M.T.  
NIDN 0023058603

File PDF ini digenerate pada tanggal 30 Januari 2025 Jam 04:36 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

**VALID**