

		Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga					Kode Dokumen																																																																												
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																																																			
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK		BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																											
Gizi Kuliner		99999440602063	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=2	P=0	ECTS=3.18	2 17 April 2025																																																																											
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																													
		Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M. Si		Dr. Asrul Bahar, M. Pd		Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																													
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																		
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-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																																																	
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																																																	
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																																																																	
	CPL-7	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien																																																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																		
	CPMK - 1	Mampu memiliki Pengetahuan, Keterampilan seni kuliner berkontribusi pada promosi kesehatan masyarakat																																																																																	
	CPMK - 2	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																																																		
	<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-2</td><td>CPL-3</td><td>CPL-5</td><td>CPL-6</td><td>CPL-7</td></tr><tr><td>CPMK-1</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></tr></table>							CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-7	CPMK-1	✓	✓			✓	CPMK-2			✓	✓	✓																																																										
CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-7																																																																														
CPMK-1	✓	✓			✓																																																																														
CPMK-2			✓	✓	✓																																																																														
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></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	Minggu Ke																																																																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																			
CPMK-1			✓	✓										✓																																																																					
CPMK-2																																																																																			
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini berisi tentang konsep Gizi yang meliputi: pengertian, ruang lingkup, jenis, fungsi, berbagai faktor yang mempengaruhinya, termasuk penerapan gizi seimbang berperan dalam seni kuliner professional; pemahaman untuk pengetahuan gizi ke dalam praktik kuliner dimana makanan yang siapakan – diproses sejalan dengan panduan pola makan dan norma sosiokultural; serta membekali pendidikan gizi kepada chef/koki memiliki kemampuan menyajikan makanan sehat yang berkontribusi pada promosi kesehatan masyarakat Kajian tentang prinsip-prinsip ilmiah yang berkaitan dengan makanan dan penyiapannya dengan penekanan pada konsep gizi dalam penyiapan makanan. Pendekatan terapan akan menunjukkan prinsip dan metode penyiapan makanan di laboratorium makanan																																																																																		
Pustaka	Utama :		1. A Taste of Culinary Nutrition Jenna Saidel Lebowich, MS, RDN Culinary Nutritionist & Owner, Cook Learn Live 2. Marcus Jacqueline B., 2013. Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking. Highland Park, Illinois US. Academic Press is an imprint of Elsevier 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, OX5 1GB, UK 3. Pope Culinary. https://klinksculinaryblog.weebly.com/																																																																																
	Pendukung :		1. Almtsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka. 2. Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC 3. Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang 4. Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit. Bharata. Jakarta																																																																																
	Dosen Pengampu Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																																		
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	Memahami tentang konsep dasar gizi	1. Menjelaskan pengertian gizi 2. Menjelaskan ruang lingkup gizi 3. Menjelaskan hubungan gizi dengan makanan	Kriteria: Mahasiswa mendapat nilai maksimal apabila jawaban benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: ruang lingkup gizi Pustaka: Almtsier, Sunita. 2009. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.	5%
2	Memahami fungsi dan metabolisme karbohidrat dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian karbohidrat 2. Menjelaskan jenis-jenis karbohidrat 3. Menjelaskan fungsi karbohidrat 4. Menjelaskan metabolisme karbohidrat dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila jawaban benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: karbohidrat dalam tubuh Pustaka: Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. <i>Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya</i> . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC	5%
3	Memahami fungsi dan metabolisme protein dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian protein 2. Menjelaskan jenis-jenis protein 3. Menjelaskan fungsi protein 4. Menjelaskan metabolisme protein dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila mahasiswa dapat menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: protein dalam tubuh Pustaka: Almtsier, Sunita. 2009. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.	5%
4	Memahami fungsi dan metabolisme lemak dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian lemak 2. Menjelaskan jenis dan sifat lemak 3. Menjelaskan fungsi lemak 4. Menjelaskan metabolisme lemak dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: lemak dalam tubuh Pustaka: Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. <i>Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya</i> . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC	5%
5	Memahami fungsi dan metabolisme vitamin dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian vitamin 2. Menjelaskan jenis-jenis vitamin 3. Menjelaskan fungsi vitamin 4. Menjelaskan metabolisme vitamin dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa dapat nilai maksimal apabila dapat menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Metode Pembelajaran : diskusi Model Pembelajaran : Problem Based Learning 2 X 50		Materi: vitamin dalam tubuh Pustaka: Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. <i>Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya</i> . Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC	5%
6	Memahami fungsi dan metabolisme vitamin dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian vitamin 2. Menjelaskan jenis-jenis vitamin 3. Menjelaskan fungsi vitamin 4. Menjelaskan metabolisme vitamin dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa dapat nilai maksimal apabila dapat menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	Metode Pembelajaran : diskusi Model Pembelajaran : Problem Based Learning 2 X 50		Materi: vitamin dalam tubuh Pustaka: Almtsier, Sunita. 2009. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.	5%
7	Memahami fungsi dan metabolisme mineral makro dan mikro dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian mineral makro dan mikro 2. Menjelaskan jenis-jenis mineral makro dan mikro 3. Menjelaskan fungsi mineral makro dan mikro 4. Menjelaskan metabolisme mineral makro dan mikro dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Metode Pembelajaran : diskusi Model Pembelajaran : Problem Based Learning 2 X 50		Materi: mineral makro dan mikro Pustaka: Almtsier, Sunita. 2009. <i>Prinsip Dasar Ilmu Gizi</i> . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.	5%

8	Memahami fungsi dan metabolisme mineral makro dan mikro dalam tubuh	1. Menjelaskan pengertian mineral makro dan mikro 2. Menjelaskan jenis-jenis mineral makro dan mikro 3. Menjelaskan fungsi mineral makro dan mikro 4. Menjelaskan metabolisme mineral makro dan mikro dalam tubuh	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Metode Pembelajaran : diskusiModel Pembelajaran : Problem Based Learning 2 X 50		Materi: mineral makro dan mikro Pustaka: <i>Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC</i>	5%
9	UJIAN TENGAH SEMESTER	Ujian Tengah Semester	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50		Materi: Ilmu Gizi Pustaka: <i>Hardinsyah dan Supariasa, I Dewa Nyoman. 2016. Ilmu Gizi, Teori & Aplikasinya. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC</i>	5%
10	Memahami kandungan zat gizi dalam bahan makanan serta kebutuhan tubuh akan zat gizi	- Penggunaan alat modern dalam memasak sehat dan berkelanjutan.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Penugasan tentang pencarian isu tentang teknologi kuliner terbaru 2 X 50		Materi: teknologi kuliner Pustaka: <i>Marcus Jacqueline B., 2013. Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking. Highland Park, Illinois US. Academic Press is an imprint of Elsevier 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, OX5 1GB, UK</i>	5%
11	Memahami konsep inovasi menu berbasis bahan lokal	Pemanfaatan bahan lokal sebagai sumber gizi dan daya tarik kuliner.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Penugasan menyusun menu sehat 10 hari 2 X 50		Materi: menu berbasis bahan lokal Pustaka: <i>Kementerian Kesehatan RI. 2014. Pedoman Gizi Seimbang</i>	5%
12	Memahami kandungan zat gizi dalam bahan makanan serta kebutuhan tubuh akan zat gizi	1. Menjelaskan kandungan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan. 2. Menjelaskan cara menghitung kandungan zat gizi dalam bahan makanan 3. Menjelaskan cara menghitung konversi penyerapan minyak dan konversi bahan masak.	Kriteria: Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawabModel Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: zat gizi dalam bahan makanan Pustaka: <i>Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit. Bharata. Jakarta</i>	5%
13	Memahami tren kuliner sehat berbasis global	Tren makanan organik, plant-based, dan rendah gluten	Kriteria: Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawabModel Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50	2 X 50	Materi: Peran Gizi dibidang Kuliner Pustaka: <i>A Taste of Culinary Nutrition Jenna Saidel Lebowich, MS, RDN Culinary Nutritionist & Owner, Cook Learn Live</i> Materi: Keahlian keterampilan teknik pengolahan makanan sebagai bagian penting dari seni dan gizi Kuliner Pustaka: <i>Pope Culinary. https://klinksculinaryblog.weebly.com/...</i>	10%

14	1. Memahami Berbagai Profesi Kuliner 2. Memahami Kapasitas Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner 3. Memahami Kapasitas serta Kemampuan Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner	1. Menjelaskan Berbagai Profesi Keahlian dibidang Kuliner 2. Menjelaskan Peran Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner 3. Menjelaskan Kapasitas serta Kemampuan Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner 4.	Kriteria: Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Model Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50	2 X 50	Materi: Peran Gizi dibidang Kuliner Pustaka: <i>A Taste of Culinary Nutrition</i> Jenna Sidel Lebowich, MS, RDN <i>Culinary Nutritionist & Owner, Cook Learn Live</i> Materi: Peran Gizi, Nutrisi pada bidang kajian Kuliner Pustaka: <i>Marcus Jacqueline B., 2013. Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking. Highland Park, Illinois US. Academic Press is an imprint of Elsevier 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, OX5 1GB, UK</i>	10%
15	1. Memahami Berbagai Profesi Keahlian dibidang Kuliner 2. Memahami Kapasitas serta Kemampuan Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner	1. Menjelaskan Berbagai Profesi Keahlian dibidang Kuliner 2. Menjelaskan Peran Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner 3. Menjelaskan Kapasitas serta Kemampuan Profesi Keahlian dibidang Gizi Kuliner 4. 5.30	Kriteria: 1. Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila dapat menjawab soal dengan benar 2.35 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Model Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50	2 X 50	Materi: Peran Gizi dibidang Kuliner Pustaka: <i>A Taste of Culinary Nutrition</i> Jenna Sidel Lebowich, MS, RDN <i>Culinary Nutritionist & Owner, Cook Learn Live</i> Materi: Peran Gizi, Nutrisi pada bidang kajian Kuliner Pustaka: <i>Marcus Jacqueline B., 2013. Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking. Highland Park, Illinois US. Academic Press is an imprint of Elsevier 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, OX5 1GB, UK</i> Materi: Berbagai Keahlian Berhubungan dengan Gizi dan Seni Kuliner Pustaka: <i>Pope Culinary.</i> https://klinksculinaryblog.weebly.com/...	10%
16	ujian akhir semester	Ujian Akhir Semester	Kriteria: Mahasiswa akan mendapatkan nilai maksimal apabila menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Tes	Metode Pembelajaran : metode ceramah, diskusi, dan tanya jawab Model Pembelajaran : Kooperatif 2 X 50		Materi: gizi kuliner Pustaka: <i>Marcus Jacqueline B., 2013. Culinary Nutrition: The Science and Practice of Healthy Cooking. Highland Park, Illinois US. Academic Press is an imprint of Elsevier 225 Wyman Street, Waltham, MA 02451, USA The Boulevard, Langford Lane, Kidlington, Oxford, OX5 1GB, UK</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	52.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	27.5%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	2.5%
5.	Tes	15%
		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 tolak 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.

Koordinator Program Studi D4 Tata
Boga



Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.
NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 17 April 2025 Jam 09:40 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

