



**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											
Lay Out dan Penanganan Peralatan	6230502138	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=1	P=2	ECTS=4.77	1	31 Agustus 2024											
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi												
		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.			Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.												
Model Pembelajaran	Case Study																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																	
	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-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																
	CPL-8	Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah																
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																	
	CPMK - 1	Mampu menjelaskan konsep, ruang lingkup, tujuan, dan manfaat desain layout dapur dan penanganan peralatan dalam industri jasa boga.																
	CPMK - 2	Mampu menganalisis kebutuhan layout berdasarkan alur kerja, efisiensi ruang, dan jenis usaha jasa boga.																
	CPMK - 3	Mampu mengidentifikasi jenis, fungsi, dan cara kerja peralatan jasa boga.																
	CPMK - 4	Mampu merancang layout dapur jasa boga yang memenuhi standar ergonomi, sanitasi, dan keselamatan																
	CPMK - 5	Mampu memahami teknik pemeliharaan dan perbaikan ringan peralatan jasa boga.																
	Matrik CPL - CPMK																	
			CPL-3	CPL-6	CPL-7	CPL-8												
		CPMK-1	✓															
		CPMK-2	✓	✓														
	CPMK-3	✓	✓															
	CPMK-4	✓	✓															
	CPMK-5	✓	✓															
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																		
	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									✓								
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas konsep, prinsip, dan praktik dalam perencanaan tata letak dapur serta pengelolaan peralatan dapur yang efisien dan higienis. Mahasiswa akan mempelajari aspek-aspek utama desain dapur komersial, termasuk alur kerja, ergonomi, keamanan, dan kepatuhan terhadap standar kebersihan. Selain itu, mata kuliah ini juga mencakup pemilihan, pengoperasian, pemeliharaan, dan penanganan berbagai jenis peralatan dapur sesuai fungsinya																	

Pustaka		Utama :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sutiadiningsih, Any. 2024. Dapur dan Peralatan (Kitchen & Equipment) Industri Jasa Boga. Surabaya: Sucopindo. 2. Birhfield. John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons, inc 3. Katsigris, Costas & Thomas, Chris, 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View : THIRD EDITION 4. Trotter, Charlie, Wareing, Marcus; Hill, shaun; Hall, Lyn, Knife In The Kitchen, New York : 375 Hudson Street, New York, 10014 west.Bessie Brooks. 5. Auline Group Greases Management Service. 2002. Guidelines of The Safe Design of a Commercial Kitchen. The Water Act, Part H Building Regulations & BS EN 1825-2: 2002. 			
		Pendukung :		<ol style="list-style-type: none"> 1. Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science. New York : Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South. 2. Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E, 1986. Food Service Planning, Layout, and Equipment. New York : Wiley & Sons. 			
Dosen Pengampu		Prof. Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si.					
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa memahami dan mendeskripsikan ruang lingkup serta fokus mata kuliah. 2.Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan mempelajari mata kuliah ini dalam konteks operasional dapur jasa boga. 3.Mahasiswa mampu mengidentifikasi manfaat ilmu layout dan penanganan peralatan untuk efisiensi, produktivitas, dan standar keamanan kerja. 4.Mahasiswa dapat menghubungkan mata kuliah ini dengan kebutuhan dan tantangan nyata di industri jasa boga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa dapat menjelaskan secara lisan atau tertulis apa yang dimaksud dengan tata letak dapur jasa boga dan penanganan peralatan. 2.Mahasiswa mampu merumuskan tujuan mempelajari tata letak dapur dan peralatan dalam kaitannya dengan efisiensi operasional. 3.Mahasiswa dapat memberikan contoh manfaat nyata dari penerapan tata letak yang baik di industri jasa boga. 	Kriteria: Partisipasi diskusi aktif Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif		Ceramah interaktif dan diskusi 150 menit	Materi: Pengantara Layout Dapur dan Penanganan Peralatan Pustaka: Sutiadiningsih, Any. 2024. Dapur dan Peralatan (Kitchen & Equipment) Industri Jasa Boga. Surabaya: Sucopindo.	5%
2	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu menjelaskan berbagai jenis tata letak dapur seperti island kitchen, open kitchen, assembly line kitchen, dan memilih tata letak yang sesuai dengan kebutuhan operasional. 2.Mahasiswa mampu menggambarkan dan menganalisis alur kerja dapur yang efisien, termasuk prinsip workflow dan zoning. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa dapat mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan masing-masing tata letak dapur. 2.Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip workflow yang ideal (misalnya: urutan penyimpanan bahan, persiapan, memasak, dan penyajian). 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Tugas dengan menyertakan analisis yang logis dan relevansi dengan skenario yang diberikan. 2.Tugas dengan menyertakan beberapa referensi atau analisis Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Studi kasus dan diskusi 150 menit		Materi: Jenis tata letak dan alur kerja Pustaka: Birhfield. John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons, inc	7%

3	Mahasiswa mampu mengevaluasi dan mengoptimalkan efisiensi operasional dapur dengan mempertimbangkan faktor ergonomi, keselamatan kerja, dan pengelolaan ruang.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa dapat memberikan rekomendasi perbaikan tata letak untuk meningkatkan efisiensi berdasarkan studi kasus. 2.Mahasiswa dapat mengevaluasi desain dapur dari aspek keselamatan kerja, seperti pencegahan kecelakaan, jalur evakuasi, dan ventilasi. 3.Mahasiswa dapat menyebutkan minimal tiga faktor yang mempengaruhi efisiensi operasional dapur (misalnya, ergonomi, penggunaan energi, dan waktu). 	<p>Kriteria: Mendapatkan nilai sempurna dalam kuis</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Simulasi pembelajaran 150 menit		<p>Materi: Efisiensi ruang dan analisis kebutuhan</p> <p>Pustaka: <i>Birhfield. John C. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc</i></p>	5%
4	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu mengklasifikasikan peralatan dapur berdasarkan jenisnya (manual, semi-otomatis, otomatis) dan fungsinya (memasak, memotong, menyimpan, menyajikan). 2.Mahasiswa mampu menjelaskan jenis material yang digunakan dalam peralatan dapur (stainless steel, aluminium, plastik, dll.) dan mengevaluasi kelebihan serta kekurangannya dalam konteks higienitas, keamanan, dan daya tahan. 3.Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi setiap peralatan dapur dan bagaimana cara kerja alat tersebut, termasuk langkah pengoperasian yang aman. 4.Mahasiswa mampu menentukan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan operasional berdasarkan efisiensi, kapasitas, dan relevansi terhadap jenis usaha jasa boga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa dapat mengelompokkan peralatan berdasarkan fungsi utama (memasak, mempersiapkan bahan, menyimpan makanan). 2.Mahasiswa dapat mengevaluasi material yang sesuai untuk peralatan tertentu berdasarkan jenis makanan atau lingkungan kerja. 3.Mahasiswa dapat menjelaskan langkah-langkah penggunaan alat dengan aman. 4.Mahasiswa dapat memberikan justifikasi atas pilihan peralatan dengan mempertimbangkan efisiensi, biaya, dan kapasitas. 	<p>Kriteria: Analisis yang mendalam dan komprehensif terhadap hasil praktik dengan evaluasi yang logis.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	Praktik 150 menit		<p>Materi: Jenis, fungsi, dan material peralatan</p> <p>Pustaka: <i>Sutiadiningsih, Any. 2024. Dapur dan Peralatan (Kitchen & Equipment) Industri Jasa Boga. Surabaya: Sucopindo.</i></p>	5%

5	<p>1. Mahasiswa mampu mengklasifikasikan peralatan dapur berdasarkan jenisnya (manual, semi-otomatis, otomatis) dan fungsinya (memasak, memotong, menyimpan, menyajikan).</p> <p>2. Mahasiswa mampu menjelaskan jenis material yang digunakan dalam peralatan dapur (stainless steel, aluminium, plastik, dll.) dan mengevaluasi kelebihan serta kekurangannya dalam konteks higienitas, keamanan, dan daya tahan.</p> <p>3. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi setiap peralatan dapur dan bagaimana cara kerja alat tersebut, termasuk langkah pengoperasian yang aman.</p> <p>4. Mahasiswa mampu menentukan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan operasional berdasarkan efisiensi, kapasitas, dan relevansi terhadap jenis usaha jasa boga.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat mengelompokkan peralatan berdasarkan fungsi utama (memasak, mempersiapkan bahan, menyimpan makanan).</p> <p>2. Mahasiswa dapat mengevaluasi material yang sesuai untuk peralatan tertentu berdasarkan jenis makanan atau lingkungan kerja.</p> <p>3. Mahasiswa dapat menjelaskan langkah-langkah penggunaan alat dengan aman.</p> <p>4. Mahasiswa dapat memberikan justifikasi atas pilihan peralatan dengan mempertimbangkan efisiensi, biaya, dan kapasitas.</p>	<p>Kriteria: Analisis yang mendalam dan komprehensif terhadap hasil praktik dengan evaluasi yang logis.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 150 menit		<p>Materi: Jenis, fungsi, dan material peralatan Pustaka: <i>Sutiadiningsih, Any. 2024. Dapur dan Peralatan (Kitchen & Equipment) Industri Jasa Boga. Surabaya: Sucopindo.</i></p>	7%
6	<p>1. Mahasiswa mampu menganalisis tren otomatisasi dalam tata letak dapur dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, ergonomi, dan keselamatan kerja.</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengevaluasi keunggulan dan keterbatasan teknologi terkini dalam peralatan dan layout dapur, serta relevansinya dengan kebutuhan industri jasa boga.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan dampak positif dan tantangan yang dihadapi dalam penerapan otomatisasi di dapur.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh otomatisasi terhadap produktivitas dan efisiensi dapur jasa boga berdasarkan studi kasus.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengevaluasi peralatan dapur modern dengan membandingkan aspek biaya, efisiensi, dan keberlanjutan (sustainability).</p> <p>4. Mahasiswa dapat memberikan rekomendasi penerapan teknologi terkini berdasarkan kebutuhan operasional dapur tertentu.</p>	<p>Kriteria: Tugas dengan menyertakan referensi dan analisis yang logis dan relevansi dengan skenario yang diberikan.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah interaktif dan diskusi 150 menit		<p>Materi: Tren otomasi peralatan Pustaka: <i>Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science. New York : Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.</i></p>	5%

7	<p>1.Mahasiswa mampu menganalisis tren otomatisasi dalam tata letak dapur dan dampaknya terhadap efisiensi operasional, ergonomi, dan keselamatan kerja.</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengevaluasi keunggulan dan keterbatasan teknologi terkini dalam peralatan dan layout dapur, serta relevansinya dengan kebutuhan industri jasa boga.</p>	<p>1.Mahasiswa dapat menjelaskan dampak positif dan tantangan yang dihadapi dalam penerapan otomatisasi di dapur.</p> <p>2.Mahasiswa dapat menganalisis pengaruh otomatisasi terhadap produktivitas dan efisiensi dapur jasa boga berdasarkan studi kasus.</p> <p>3.Mahasiswa dapat mengevaluasi peralatan dapur modern dengan membandingkan aspek biaya, efisiensi, dan keberlanjutan (sustainability).</p> <p>4.Mahasiswa dapat memberikan rekomendasi penerapan teknologi terkini berdasarkan kebutuhan operasional dapur tertentu.</p>	<p>Kriteria: Tugas dengan menyertakan referensi dan analisis yang logis dan relevansi dengan skenario yang diberikan.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Ceramah interaktif dan diskusi 150 menit</p>		<p>Materi: Tren otomasi peralatan Pustaka: <i>Hillman. Howard. 2003. The New Kitchen Science. New York : Houghton Mifflin Company 215 Park Avenue South.</i></p>	5%
8	<p>Dapat mengerjakan soal Ujian Tengah Semester dengan baik dan benar</p>	<p>1.Mahasiswa dapat menjelaskan berbagai jenis tata letak dapur (misalnya, island layout, assembly line, open kitchen).</p> <p>2.Mahasiswa dapat menjelaskan teknik perawatan rutin dan perbaikan ringan untuk peralatan tertentu.</p> <p>3.Mahasiswa dapat memberikan solusi penerapan standar keselamatan yang sesuai untuk skenario tertentu.</p>	<p>Kriteria: Menjawab soal dengan pemahaman mendalam tentang desain layout, peralatan dapur, dan alur kerja.</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	<p>Ujian 150 menit</p>		<p>Materi: Prinsip desain layout dan peralatan dapur Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris, 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View : THIRD EDITION</i></p>	10%

9	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan langkah-langkah perawatan rutin peralatan dapur untuk menjaga kinerja dan memperpanjang masa pakai alat</p> <p>2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kerusakan ringan pada peralatan dapur dan melakukan perbaikan dasar sesuai dengan prosedur.</p> <p>3. Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan prosedur keselamatan kerja yang relevan selama pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur.</p> <p>4. Mahasiswa mampu mengevaluasi efektivitas manajemen pemeliharaan peralatan dapur dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya perawatan rutin dalam menjaga efisiensi dan daya tahan alat.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menjelaskan langkah-langkah perbaikan ringan dengan benar.</p> <p>3. Mahasiswa dapat menjelaskan dan menerapkan prosedur keselamatan kerja, seperti pemakaian alat pelindung diri (APD), mematikan listrik sebelum perbaikan, dan menjaga area kerja tetap aman.</p> <p>4. Mahasiswa dapat menjelaskan risiko keselamatan yang mungkin terjadi selama pemeliharaan dan perbaikan peralatan dapur.</p> <p>5. Mahasiswa dapat memberikan rekomendasi untuk memperbaiki proses pemeliharaan atau memperpanjang masa pakai alat.</p>	<p>Kriteria: Analisis yang mendalam dan komprehensif terhadap hasil praktik dengan evaluasi yang logis.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<p>Simulasi pembelajaran 150 menit</p>		<p>Materi: Teknik perawatan rutin dan keselamatan</p> <p>Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris, 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View : THIRD EDITION</i></p>	5%
10	<p>1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi potensi risiko sanitasi dan keselamatan di dapur berdasarkan analisis kritis.</p> <p>2. Mahasiswa mampu menerapkan prinsip HACCP dan GMP dalam proses kerja dapur untuk meminimalkan risiko kontaminasi dan kecelakaan.</p> <p>3. Mahasiswa mampu mengevaluasi kepatuhan terhadap regulasi keselamatan kerja dan sanitasi dapur serta memberikan rekomendasi untuk perbaikan.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat menghubungkan prinsip HACCP dan GMP dengan studi kasus di dapur jasa boga.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menjelaskan risiko keselamatan kerja, seperti kebakaran, luka, atau paparan bahan berbahaya.</p> <p>3. Mahasiswa dapat mengontrol titik kritis (CCP) dalam simulasi atau skenario operasional dapur.</p> <p>4. Mahasiswa dapat menganalisis tingkat kepatuhan terhadap regulasi keselamatan dapur (misalnya, Peraturan Menteri Kesehatan RI, standar internasional).</p>	<p>Kriteria: Analisis yang mendalam dan komprehensif terhadap hasil praktik dengan evaluasi yang logis.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Ceramah interaktif dan diskusi 150 menit</p>		<p>Materi: Standar sanitasi dan keselamatan</p> <p>Pustaka: <i>Katsigris, Costas & Thomas, Chris, 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice A Management View : THIRD EDITION</i></p>	8%

11	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan alur kerja dapur jasa boga, termasuk tahapan produksi makanan dari penerimaan bahan baku hingga penyajian.</p> <p>2. Mahasiswa mampu menganalisis hubungan antara area kerja (persiapan, memasak, penyajian, pembersihan) untuk memastikan efisiensi alur kerja dan minimalisasi pergerakan yang tidak perlu.</p> <p>3. Mahasiswa mampu merancang tata letak dapur yang mengoptimalkan penggunaan ruang, mengurangi hambatan, dan meningkatkan ergonomi kerja.</p> <p>4. Mahasiswa mampu menggunakan software desain tata letak dapur (misalnya, AutoCAD, SketchUp, atau perangkat lunak khusus desain dapur) untuk membuat rancangan tata letak yang presisi dan efisien.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan alur kerja yang efisien dengan mempertimbangkan waktu dan sumber daya.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya zonasi dalam dapur jasa boga.</p> <p>3. Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak dapur yang memanfaatkan ruang secara efisien.</p> <p>4. Mahasiswa dapat menyusun rancangan tata letak yang sesuai dengan kebutuhan spesifik (misalnya, dapur restoran cepat saji, katering, atau fine dining).</p> <p>5. Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak menggunakan software desain yang relevan.</p>	<p>Kriteria: Layout presisi mencakup semua elemen dengan alur kerja yang optimal dan mengoptimalkan ruang.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>		Simulasi pembelajaran dan project 150 menit	<p>Materi: Perancangan layout</p> <p>Pustaka: <i>Auline Group Greases Management Service. 2002. Guidelines of The Safe Design of a Commercial Kitchen. The Water Act, Part H Building Regulations & BS EN 1825-2: 2002.</i></p>	5%
12	<p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan alur kerja dapur jasa boga, termasuk tahapan produksi makanan dari penerimaan bahan baku hingga penyajian.</p> <p>2. Mahasiswa mampu menganalisis hubungan antara area kerja (persiapan, memasak, penyajian, pembersihan) untuk memastikan efisiensi alur kerja dan minimalisasi pergerakan yang tidak perlu.</p> <p>3. Mahasiswa mampu merancang tata letak dapur yang mengoptimalkan penggunaan ruang, mengurangi hambatan, dan meningkatkan ergonomi kerja.</p> <p>4. Mahasiswa mampu menggunakan software desain tata letak dapur (misalnya, AutoCAD, SketchUp, atau perangkat lunak khusus desain dapur) untuk membuat rancangan tata letak yang presisi dan efisien.</p>	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan alur kerja yang efisien dengan mempertimbangkan waktu dan sumber daya.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya zonasi dalam dapur jasa boga.</p> <p>3. Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak dapur yang memanfaatkan ruang secara efisien.</p> <p>4. Mahasiswa dapat menyusun rancangan tata letak yang sesuai dengan kebutuhan spesifik (misalnya, dapur restoran cepat saji, katering, atau fine dining).</p> <p>5. Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak menggunakan software desain yang relevan.</p>	<p>Kriteria: Layout presisi mencakup semua elemen dengan alur kerja yang optimal dan mengoptimalkan ruang.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Simulasi pembelajaran dan project 150 menit		<p>Materi: Simulasi desain layout</p> <p>Pustaka: <i>Auline Group Greases Management Service. 2002. Guidelines of The Safe Design of a Commercial Kitchen. The Water Act, Part H Building Regulations & BS EN 1825-2: 2002.</i></p>	5%

13	<p>1.Mahasiswa mampu menjelaskan alur kerja dapur jasa boga, termasuk tahapan produksi makanan dari penerimaan bahan baku hingga penyajian.</p> <p>2.Mahasiswa mampu menganalisis hubungan antara area kerja (persiapan, memasak, penyajian, pembersihan) untuk memastikan efisiensi alur kerja dan minimalisasi pergerakan yang tidak perlu.</p> <p>3.Mahasiswa mampu merancang tata letak dapur yang mengoptimalkan penggunaan ruang, mengurangi hambatan, dan meningkatkan ergonomi kerja.</p> <p>4.Mahasiswa mampu menggunakan software desain tata letak dapur (misalnya, AutoCAD, SketchUp, atau perangkat lunak khusus desain dapur) untuk membuat rancangan tata letak yang presisi dan efisien.</p>	<p>1.Mahasiswa dapat menjelaskan alur kerja yang efisien dengan mempertimbangkan waktu dan sumber daya.</p> <p>2.Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya zonasi dalam dapur jasa boga.</p> <p>3.Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak dapur yang memanfaatkan ruang secara efisien.</p> <p>4.Mahasiswa dapat menyusun rancangan tata letak yang sesuai dengan kebutuhan spesifik (misalnya, dapur restoran cepat saji, catering, atau fine dining).</p> <p>5.Mahasiswa dapat membuat rancangan tata letak menggunakan software desain yang relevan.</p>	<p>Kriteria: Layout presisi mencakup semua elemen dengan alur kerja yang optimal dan mengoptimalkan ruang.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Simulasi pembelajaran dan project 150 menit		<p>Materi: Perancangan layout</p> <p>Pustaka: <i>Auline Group Greases Management Service. 2002. Guidelines of The Safe Design of a Commercial Kitchen. The Water Act, Part H Building Regulations & BS EN 1825-2: 2002.</i></p>	5%
14	<p>1.Mahasiswa mampu merancang tata letak dapur yang sesuai dengan kebutuhan studi kasus, dengan mempertimbangkan alur kerja, efisiensi ruang, ergonomi, dan standar keselamatan serta sanitasi.</p> <p>2.Mahasiswa mampu menganalisis kebutuhan operasional dapur industri berdasarkan skenario studi kasus, termasuk kapasitas produksi, jenis layanan, dan sumber daya yang tersedia.</p>	<p>1.Mahasiswa dapat menjelaskan faktor-faktor yang memengaruhi desain dapur, seperti jenis menu, alur kerja, dan anggaran.</p> <p>2.Mahasiswa dapat menggambar tata letak dapur yang efisien dengan memperhatikan zoning (misalnya, area persiapan, memasak, penyajian, dan pembersihan).</p>	<p>Kriteria: Analisis yang mendalam dan komprehensif dengan evaluasi yang logis.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi kelompok 150 menit		<p>Materi: Evaluasi efisiensi layout</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E, 1986. Food Service Planning, Layout, and Equipment. New York : Willey & Sons.</i></p>	8%
15	<p>1.Mahasiswa mampu menganalisis kebutuhan operasional dapur industri berdasarkan skenario studi kasus, termasuk kapasitas produksi, jenis layanan, dan sumber daya yang tersedia.</p> <p>2.Mahasiswa mampu menyusun laporan proyek akhir yang komprehensif dan mempresentasikan hasil desain dapur.</p>	<p>1.Mahasiswa dapat menggambar tata letak dapur yang efisien dengan memperhatikan zoning (misalnya, area persiapan, memasak, penyajian, dan pembersihan).</p> <p>2.Mahasiswa dapat mempresentasikan laporan proyek dengan penjelasan yang jelas dan logis.</p>	<p>Kriteria: Layout presisi mencakup semua elemen dengan alur kerja yang optimal dan mengoptimalkan ruang.</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Simulasi pembelajaran dan presentasi 150 menit		<p>Materi: Penyusunan desain layout</p> <p>Pustaka: <i>Kotschevar, Lendal H & Terrel, Margaret E, 1986. Food Service Planning, Layout, and Equipment. New York : Willey & Sons.</i></p>	5%

16	Dapat mengerjakan soal Ujian Akhir Semester dengan baik dan benar	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip desain tata letak dapur (misalnya, efisiensi alur kerja, zonasi, dan ergonomi).</p> <p>2. Mahasiswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis layout dapur dan penerapannya sesuai dengan kebutuhan operasional.</p> <p>3. Mahasiswa dapat menjelaskan hubungan antara area kerja untuk menciptakan alur kerja yang efisien.</p> <p>4. Mahasiswa dapat memberikan solusi desain layout untuk studi kasus yang disediakan.</p>	<p>Kriteria: Menjawab soal dengan pemahaman mendalam tentang desain layout, peralatan dapur, dan alur kerja.</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Ujian tertulis 150 menit		<p>Materi: Perancangan layout dan peralatan dapur</p> <p>Pustaka: <i>Sutiadiningsih, Any. 2024. Dapur dan Peralatan (Kitchen & Equipment) Industri Jasa Boga. Surabaya: Sucopindo.</i></p>	10%
----	---	--	--	-----------------------------	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	30%
3.	Tes	20%
		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 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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 24 Desember 2024

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

