	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
Operasional Kuliner Asia Lanjut	6230502118		T=2	P=0	ECTS=3.18	4	29 Agustus 2025

OTORISASI	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator Program Studi
	.....	.....	LILIS SULANDARI

Model Pembelajaran	**Project Based Learning**
Capaian Pembelajaran (CP)	**CPL-PRODI yang dibebankan pada MK**
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	Matrik CPL - CPMK

	CPMK

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

CPMK	Minggu Ke															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan Asia populer dan komersial untuk skalindustri yang meliputi, jenis menu, resep, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di Benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktik, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.
Pustaka	**Utama :**

1.
· Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John willey & Sons Inc.
· Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.
· Purcer, Jan dan Joshi, Ajoi. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.
· Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tutle Publishing.
· Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.
· Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.
· Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.
· The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.

	Pendukung :
Dosen Pengampu	NIKEN PURWIDIANI Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (*offline*)	Daring (*online*)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)

1	Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahan.Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Operasional Kuliner Asia Lanjut	1. Memaparkan deskripsi matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut 2. Menggambarkan pentingnya Operasional Kuliner Asia lanjut 3. Menentukan aturan dan tugas matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut 4. Menjelaskan pengertian Operasional Kuliner Asia Lanjut 5. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia 6. Menggali karakteristik hidangan Asia 7. Mengidentifikasikan faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia 8. Menyimpulkan pola menu hidangan Asia	**Kriteria:** Soal no 1 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 2 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 3 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban	Pemaparan dan diskusi Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 2 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki	1. Memaparkan gambaran umum Negara Turki 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Turki Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Turki 3. Mengidentifikasikan pengolahan makanan dari Negara Turki 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Turki	**Kriteria:** Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawabanSoal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedurSoal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	a. Memaparkan gambaran umum Negara Arab b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara-negara Arab c. Menelaah pengolahan makanan dari Negara-negara Arab d. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara-negara Arab	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%

4	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki dan Arab	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Praktik 2 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara India dan Pakistan	1.Memaparkan gambaran umum Negara India dan Pakistan 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara India dan Pakistan 3. Mengidentifikasikan pengolahan makanan dari Negara India dan Pakistan 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara India dan Pakistan	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara Bangladesh dan Srilanka	1. Memaparkan gambaran umum Negara Bangladesh dan Srilanka 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Bangladesh dan Srilanka 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
7	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Praktik 2 X 50			0%
8	Ujian Tengah Semester			2 X 50			0%

9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China	1. Memaparkan gambaran umum Negara China 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara China 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara China 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara China	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Korea dan Jepang	1. Memaparkan gambaran umum Negara Korea dan Jepang 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Korea dan Jepang 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Korea dan Jepang 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Korea dan Jepang	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%

11	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China, Korea, dan Jepang	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Praktik 2 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	1.Memaparkan gambaran umum Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 2.Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 3.Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam 4.Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%

13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	1. Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 2 X 50			0%
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	1. Memaparkan gambaran umum Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 3. Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	**Kriteria:** 1. - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2. - Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3. - Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4. - Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6. - Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7. - Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 2 X 50			0%

15	Mahasiswa terampil mengolah makanan dari Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste, menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Membuat hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	**Kriteria:** 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 7.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Praktik 2 X 50			0%
16	Ujian Akhir Semester			2 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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, ketrampulan 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.