



**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 Oriental/Asia	99999440603061	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=3	P=0	ECTS=4.77	3	2 Desember 2024																																																																			
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																				
	Dra. Niken Purwidnai, M.Pd.		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.			Dr. Liilis Sulandari, S.Pt., M.P.																																																																				
Model Pembelajaran	Case Study																																																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																									
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																																																								
	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	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik didalam mempelajari operasional kuliner Asia Memiliki pengetahuan tentang konsep umum kuliner Asia yang meliputi: prinsip, dan teknik pengolahan masakan Asia dengan memanfaatkan teknologi modern dan menguasai literasi baru. Menguasai Konsep umum tentang pengolahan kuliner Asia meliputi, prinsip, dan teknik pengolahan dengan memanfaatkan teknologi modern dan menguasai literasi baru Memiliki kemampuan untuk merancang, merencanakan, membuat/mengolah produk masakan Asia sesuai standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan menerapkan K3 secara mandiri, meliputi kemampuan: 1) menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; 2) mengidentifikasi penggunaan bahan yang diperlukan; 3) mengidentifikasi cara penyimpanan bahan baku dan bahan olahan; dan menguasai literasi teknologi .																																																																								
	CPMK - 2	Mampu menjelaskan pengertian Kuliner Asia Mampu mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia Mampu menggali karakteristik hidangan dari berbagai wilayah di Asia Mampu menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia Mampu mengidentifikasi bahan-bahan yang digunakan dala pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mengidentifikasi alat-alat yang digunakan dala pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mengidentifikasi teknik pengolahan makanan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu menganalisis pola menu hidangan dari berbagai wilayah negara Asia Mampu mempresentasikan teknik penyajian produk masakan Asia Mampu menguraikan budaya tata cara makan makanan Asia Mampu merancang perencanaan praktik mengolah makanan Asia																																																																								
Matrik CPL - CPMK																																																																										
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td></td> <td>CPMK</td> <td>CPL-5</td> <td>CPL-7</td> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> </table>								CPMK	CPL-5	CPL-7	CPMK-1	✓		✓	CPMK-2	✓		✓																																																							
	CPMK	CPL-5	CPL-7																																																																							
CPMK-1	✓		✓																																																																							
CPMK-2	✓		✓																																																																							
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																										
	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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	Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan Asia populer dan komersial untuk skala industri 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 pembelajaran 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 wiley & Sons Inc. . Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. . Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. . Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.					
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	<p>1.Mahasiswa mampu menelaah RPS dan melakukan kontrak perkuliahan.Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Operasional Kuliner Asia Lanjut</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengemukakan konsep dasar Kuliner Asia</p>	<p>1.Memaparkan deskripsi matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut</p> <p>2.Menggambarkan pentingnya Operasional Kuliner Asia lanjut</p> <p>3.Menentukan aturan dan tugas matakuliah Operasional Kuliner Asia Lanjut</p> <p>4.Menjelaskan pengertian Operasional Kuliner Asia Lanjut</p> <p>5.Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia</p> <p>6.Menggalikan karakteristik hidangan Asia</p> <p>7. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Asia</p> <p>8.Menyimpulkan pola menu hidangan Asia</p>	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 40 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 30 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif</p>	<p>Pemaparan dan diskusi Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50</p>	<p>Pemaparan dan diskusi Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3X50</p>	<p>Materi: pengertian hidangan oriental/Kuliner Asia, pembagian wilayah di asia, karakteristik hidangan oriental, faktor-faktor yang mempegaruhi hidangan oriental, dan pola menu</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 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</i></p>	5%
---	---	--	---	---	---	--	----

2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara Turki	<p>1. Memaparkan gambaran umum Negara Turki</p> <p>2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara Turki</p> <p>Menjelaskan pengolahan makanan dari Negara Turki</p> <p>3. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara Turki</p> <p>4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara Turki</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>6.- Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50	Daring dengan gmeet 3X50	<p>Materi: Hidangan dari Negara Turki</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
---	--	---	---	---	--------------------------	---	----

3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Negara-negara Arab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan gambaran umum Negara Arab 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara-negara Arab 3. Menelaah pengolahan makanan dari Negara-negara Arab 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara-negara Arab 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara-negara arab</p> <p>Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.</i> - <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i> - <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i> - <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i> - <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i> - <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i> - <i>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</i></p>	5%
---	--	---	---	--	--	---	----

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	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 3 X 50		<p>Materi: Praktikum Haidang dari Wilayah Asia Barat Daya</p> <p>Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i>. New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i>. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i>. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food</i>. Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i>. London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i>. London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i>. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i>. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine</p>	5%
---	--	--	---	-------------------	--	---	----

5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Negara India dan Pakistan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memaparkan gambaran umum Negara India dan Pakistan 2. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari Negara India dan Pakistan 3. Mengidentifikasi pengolahan makanan dari Negara India dan Pakistan 4. Menunjukkan pola menu hidangan dari Negara India dan Pakistan 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara India dan Pakistan</p> <p>Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.</i> - <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i> - <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i> - <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i> - <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i> - <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i> - <i>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</i></p>	5%
---	--	--	---	--	--	--	----

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Selatan: Negara Bangladesh dan Srilanka	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas, 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Bangladesh dan Srilanka</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
---	---	---	---	--	--	--	----

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	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 3 X 50		<p>Materi: Pratik Hidangan dari Wilayah Asia Selatan</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
---	---	--	---	-------------------	--	--	----

8	Ujian Tengah Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-1 sd ke-7	Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	3 X 50	Daring	Materi: UTS Pustaka: · Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia</i> . New York: John Willey & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen</i> . Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking</i> . Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture</i> . Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express</i> . London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook</i> . London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental</i> . Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook</i> . 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	15%
---	-----------------------	--	--	--------	--------	---	-----

9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara China	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara China</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
---	---	---	---	--	--	---	----

10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Negara Korea dan Jepang	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Jepang dan Korea</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
----	--	---	---	--	--	--	----

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	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktik 3 X 50		<p>Materi: Praktik Haidangan dari Wilayah Asia Timur</p> <p>Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.</i> - <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i> - <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i> - <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i> - <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i> - <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i> - <i>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</i></p>	5%
----	--	---	--	-------------------	--	--	----

12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam</p> <p>Pustaka: - <i>Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Willey & Sons Inc.</i> - <i>Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd.</i> - <i>Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd.</i> - <i>Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing.</i> - <i>Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson.</i> - <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i> - <i>Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat.</i> <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine</i></p>	5%
----	---	---	---	--	--	--	----

13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Philipina, Thailand</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
----	---	---	---	--	--	---	----

14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, dan praktik 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Vietnam, Laos, dan Kamboja</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
----	--	---	---	--	--	--	----

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	<p>Kriteria: Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur Soal no 6 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik 3 X 50		<p>Materi: Hidangan dari Negara Myanmar dan Timor Leste</p> <p>Pustaka: - <i>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, Ajo. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle 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</i></p>	5%
----	---	--	---	-------------------	--	---	----

16	Ujian Akhir Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-9 sd ke-15	Kriteria: Sesuai dengan rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	3 X 50		Materi: UAS Pustaka: - Gwenda L, Hyman. 1993. <i>Cuisines of Southeast Asia.</i> New York: John Willey & Sons Inc. - Ling, Kong Foong. 2007. <i>The Asian Kitchen.</i> Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. - Purcer, Jan dan Joshi, Ajo. 2003. <i>Indian Cooking.</i> Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. - Richard, Hosking. 2000. <i>A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture.</i> Singapore: Tuttle Publishing. - Rowe, Silvena. 2011. <i>Orient Express.</i> London: Hutchinson. - Solomon, Charmaine. 2013. <i>The Complete Asian Cookbook.</i> London: Hardie Grant Books. - Sy, Sufi. 2010. <i>Sedap Sehat dari Dapur Oriental.</i> Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. <i>The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook.</i> 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine	15%
----	----------------------	---	---	--------	--	---	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	32.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	57.5%
3.	Penilaian Portofolio	7.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	2.5%
		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 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 9 April 2025 Jam 02:32 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

VALID