

| Deskripsi Singkat MK | Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori kue dan minuman Indonesia untuk memahami peralatan, teknik pembuatan dan pengolahan serta kriteria hasil jadi produk kue Indonesia secara organoleptik. Selain itu, mahasiswa memiliki pengetahuan tentang pemasaran kue dan minuman Indonesia dengan memanfaatkan teknologi digital. | | | | | | |
|-----------------------------|--|---|--|---|---|---|---------------------|
| Pustaka | Utama : | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. 2. Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB. 3. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: Unesa University Press. 4. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 5. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama. 6. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud 7. Yeti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud | | | | | |
| | Pendukung : | <ol style="list-style-type: none"> 1. Almatsier, S (2009) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. | | | | | |
| | Dosen Pengampu | Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd. | | | | | |
| Mg Ke- | Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK) | Penilaian | | Bantuan Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu] | | Materi Pembelajaran [Pustaka] | Bobot Penilaian (%) |
| | | Indikator | Kriteria & Bentuk | Luring (offline) | Daring (online) | | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) | (7) | (8) |
| 1 | Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian kue dan minuman 2. Menjelaskan karakteristik kue 3. Mengeksplorasi contoh kue Indonesia 4. Mengelompokkan kue Indonesia | Kriteria: nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Ceramah, diskusi dan tanya jawab 2 X 50 | Tugas kelompok mandiri dengan mengerjakan LKS berbasis Quizziz 1 x 50 | Materi: Konsep kue Indonesia Pustaka: Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. | 5% |
| 2 | Mampu memahami komponen kue | - Mengidentifikasi komponen kue Indonesia - Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue | Kriteria: Nilai seratus jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 2 X 50 | Tugas kelompok dengan LKPD Quizziz 1x50 | Materi: Peralatan khusus kue Indonesia Pustaka: Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. | 5% |
| 3 | Mampu memahami komponen kue | <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi komponen kue Indonesia 2. Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue | Kriteria: nilai seratus jika betul seluruhnya Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 2 X 50 | Tugas mandiri 1 x 50 | Materi: bahan utama kue Pustaka: Almatsier, S (2009) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama. | 5% |
| 4 | Mampu memahami macam-macam adonan kue | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian adonan 2. Mengklasifikasi adonan kue Indonesia 3. Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue | Kriteria: Nilai seratus jika betul semuanya Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja | Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | | Materi: Adonan Kue Indonesia Pustaka: Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: Unesa University Press. | 5% |

| | | | | | | | |
|----|---|---|---|--|------------------------|---|-----|
| 5 | Mampu memahami macam-macam adonan kue | <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian adonan 2. Mengklasifikasi adonan kue Indonesia 3. Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue | Kriteria: Nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | Tugas mandiri 1 x50 | Materi: Adonan Kue Indonesia Pustaka: <i>Kristiasluti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: Unesa University Press.</i> | 5% |
| 6 | Mampu memahami macam-macam adonan kue | - Menjelaskan pengertian adonan - Mengklasifikasi adonan kue Indonesia - Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue | Kriteria: Nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Praktikum | Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | | Materi: Adonan Kue Indonesia Pustaka: <i>Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.</i> | 5% |
| 7 | Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue nusantara | - Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia - Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia - Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran | Kriteria: Nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio | Pembelajaran kooperatif 1 X 50 | | Materi: 5 Pustaka: | 5% |
| 8 | Ujian Tengah Semester | Penilaian dari materi pertemuan ke-1 sd ke-7 | Kriteria: nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio | 1 X 50 | | Materi: UTS Pustaka: <i>Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna.</i> | 15% |
| 9 | Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue nusantara | - Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia - Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia - Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran | Kriteria: Nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Pembelajaran kooperatif 1 X 50 | | Materi: Peralatan Kue Indonesia Pustaka: <i>Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB.</i> | 5% |
| 10 | Mampu memahami kue kering Indonesia | - Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia - Menganalisis karakteristik kue kering | Kriteria: Nilai 100 Jika benar semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Diskusi kelompok, tanyajawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | | Materi: Kue Kering Indonesia Pustaka: <i>Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.</i> | 5% |

| | | | | | | | |
|----|--|--|---|--|--|--|-----|
| 11 | Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia | - Menjelaskan pengertian dan kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Merancang kemasan kue dan minuman | Kriteria: Nilai 100 jika betul semuanya Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja | Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | | Materi: Kemasan Kue Indonesia Pustaka: Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. <i>Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda</i> . Bandung: ITB. | 5% |
| 12 | Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia | - Menjelaskan pengertian dan kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Merancang kemasan kue dan minuman - Menganalisis hasil jadi kemasan | Kriteria: Nilai 100 Jika benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes | Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 1 X 50 | | Materi: Kemasan Kue Indonesia Pustaka: Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. <i>Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda</i> . Bandung: ITB. | 5% |
| 13 | Mampu memahami konsep minuman Indonesia | - Menjelaskan pengertian minuman Indonesia - Mempelajari fungsi dan manfaat - Mengidentifikasi komponen minuman | Kriteria: Nilai 100 jika benar semuanya Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif | Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 1 X 50 | | Materi: Minuman Indonesia Pustaka: Sa'adah, Naela. 2011. <i>191 Resep Wedang, Es & Kolak</i> . Yogyakarta: Syura Media Utama. | 5% |
| 14 | Mampu memahami konsep minuman Indonesia | - Menjelaskan pengertian minuman Indonesia - Mempelajari fungsi dan manfaat - Mengidentifikasi komponen minuman | Kriteria: Nilai 100 jika betul semua Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum, Tes | Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 1 X 50 | | Materi: Minuman Indonesia Pustaka: Sa'adah, Naela. 2011. <i>191 Resep Wedang, Es & Kolak</i> . Yogyakarta: Syura Media Utama. | 5% |
| 15 | Mampu memahami tentang bubur Indonesia | - Menjelaskan pengertian bubur khas Indonesia - Mempelajari macam dan jenis bubur dari berbagai daerah di Indonesia - Mengidentifikasi komponen bubur | Kriteria: Nilai 100 jika benar semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja | Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 1 X 50 | | Materi: Bubur Indonesia Pustaka: Yetti Herayati. 1986. <i>Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i> . Depdikbud | 5% |
| 16 | UJIAN AKHIR SEMESTER | Penilaian dari materi pertemuan ke-9 sd ke-15 | Kriteria: Melalui rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Tes | 1 X 50 | | Materi: UAS Pustaka: Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. <i>Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia</i> . Surabaya: Unesa University Press. | 15% |

| No | Evaluasi | Persentase |
|----|------------------------|------------|
| 1. | Aktifitas Partisipatif | 51.67% |
| 2. | Penilaian Portofolio | 24.17% |
| 3. | Penilaian Praktikum | 5% |
| 4. | Praktik / Unjuk Kerja | 9.17% |
| 5. | Tes | 10% |
| | | 100% |

Catatan

1. **Capaian Pembelajaran Lulusan Prodi (CPL - Prodi)** adalah kemampuan yang dimiliki oleh setiap lulusan prodi yang merupakan internalisasi dari sikap, penguasaan pengetahuan dan ketrampilan sesuai dengan jenjang prodinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.
9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 3 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 7 April 2025 Jam 20:28 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

