

Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini merupakan dasar konsep dalam mengolah hidangan mulai dari makanan Indonesia, Asia dan Western. Materi perkuliahan meliputi pengetahuan bumbu dasar Indonesia dan Asia aneka stock, saus dasar dan turunannya, hidangan pembuka dingin - panas, hidangan main course dan hidangan penutup. Perkuliahan dilaksanakan secara hybrid luring dan daring dengan menerapkan model pembelajaran berbasis masalah dan model pembelajaran berbasis proyek.						
Pustaka	Utama :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gardjito, M. (2017). Kuliner Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 2. Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press 3. Romadhoni. 2020. Handout Operasional. Dasar Kuliner. 4. Cwiertka, Katarzyna J. 2006. Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity. London: Reaktion Books 5. Kumakura, I. The Globalization of Japanese Food. Food Culture 6. Ling, Kong Foong. 2002. The Food of Asia. Singapura: Periplus 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking . Canada: John Wilrey & Sons 8. Sackett, Lou., Pestka, Jaclyn., Wayne. Gisslen. 2010. Professional Garde Manger . New Jersey: John Wiley & Sons 					
	Pendukung :	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press 2. Montanari, M. 2006. Food is Culture. Colombia Universiti Press 3. Bestor, Theodore C. 2011. Cuisine and Identity in Contemporary Japan. Routledge Handbook of Japanese Culture and Society 					
	Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd. Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.					
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 memahami ruang lingkup pengetahuan kuliner	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menganalisis konsep tujuan dan manfaat dasar kuliner 2.Menelaah kedudukan mata kuliah pengetahuan kuliner 	Kriteria: mampu melakukan prosedur perlakuan awal sesuai karakteristik bahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Discovery Learning dan Small Group Discussion 1 x 50	Diskusi kelompok dengan LKS di Quizziz 1 x 50	Materi: Konsep pengetahuan kuliner Pustaka: Gardjito, M. (2017). Kuliner Indonesia. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.	5%
2	Memahami konsep makanan berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1.Menganalisis makanan berkualitas 2.Merinci syarat makanan berkualitas 	Kriteria: mampu mempresentasikan makanan berkualitas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Perkuliahan dengan 1 x 50	Diskusi kelompok dengan Quizziz 1 x 50	Materi: Makanan berkualitas Pustaka: Kristiastuti, D, Sulandari, L dan Winarni, A. 2011. Buku Pegangan Kuliah Mahasiswa Dasar Tata Laksana Boga. Surabaya: Unesa University Press	5%
3	Menganalisis bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak dan vitamin-mineral	Mampu membedakan karakteristik bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak dan vitamin-mineral	Kriteria: Mampu membedakan karakteristik bahan makanan sumber karbohidrat, protein, lemak dan vitamin-mineral dengan benar SOP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	Materi: Nutrisi makanan Pustaka: Montanari, M. 2006. Food is Culture. Colombia Universiti Press	5%

4	Memahami proses perlakuan awal terhadap bahan makanan sebelum dimasak	mampu melakukan prosedur perlakuan awal sesuai karakteristik bahan	Kriteria: mampu melakukan prosedur perlakuan awal sesuai karakteristik bahan sesuai SOP Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Tugas Mandiri Project base Learning Aktivitas: Praktek mandiri Konten: perlakuan awal Sumber: Video Tutorial 1 x 50	Kerja kelompok 1 x 50	Materi: Perlakuan Awal Pustaka: <i>Romadhoni. 2020. Handout Operasional. Dasar Kuliner.</i>	10%
5	Menguasai konsep dasar pengolahan dalam proses memasak	1.Menjabarkan pengertian dan tujuan memasak. 2.Menganalisis pengaruh proses memasak pada bahan makanan 3.Mengidentifikasi perbedaan jenis teknik memasak 4.Menelaah Fusion Food	Kriteria: mampu melakukan prosedur memasak sesuai karakteristik bahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Project base Learning Aktivitas: Praktek 1 x 50	menonton video tutorial 1 x 50	Materi: Teknik memasak Pustaka: <i>Montanari, M. 2006. Food is Culture. Colombia Universiti Press</i>	10%
6	Mahasiswa memahami pengenalan bumbu dasar kuliner	1.Menjabarkan pengertian bumbu dasar 2.Menganalisis karakteristik bumbu 3.Mengidentifikasi teknik pembuatan bumbu dasar	Kriteria: mampu melakukan prosedur pembuatan bumbu dasar sesuai karakteristik bahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran Proyek 2 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	Materi: Bumbu Dasar Pustaka: <i>Romadhoni. 2020. Handout Operasional. Dasar Kuliner.</i>	10%
7	Mahasiswa memahami pengenalan bumbu dasar kuliner	1.Menjabarkan pengertian bumbu dasar 2.Menganalisis karakteristik bumbu 3.Mengidentifikasi teknik pembuatan bumbu dasar	Kriteria: mampu melakukan prosedur pembuatan bumbu dasar sesuai karakteristik bahan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Pembelajaran Proyek 2 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	Materi: Bumbu Dasar Pustaka: <i>Romadhoni. 2020. Handout Operasional. Dasar Kuliner.</i>	10%
8	Mampu memahami hidangan asia selatan	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: Mampu menguasai teknik pengolahan hidangan negara Turki Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 1 x 50	Tugas kelompok 1 x 50	Materi: Makanan Asia Pustaka: <i>Ling, Kong Foong. 2002. The Food of Asia. Singapura: Periplus</i>	5%
9	Memahami hidangan asia selatan	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: mampu membuat hidangan yang berasal dari India dan Pakistan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	Materi: Makanan Asia Selatan Pustaka: <i>Ling, Kong Foong. 2002. The Food of Asia. Singapura: Periplus</i>	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: Mampu membuat hidangan dari korean dan jepang sesuai dengan menu yang ditentukan</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Makanan Asia Timur</p> <p>Pustaka: Kumakura, I. <i>The Globalization of Japanese Food. Food Culture</i></p>	10%
11	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: mampu membuat hidangan saus dari bahan kaldu dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	10%
12	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: Mampu mengidentifikasi komponen saus dengan benar sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	5%
13	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: mampu menjelaskan kembali teknik pembuatan saus dari bahan kaldu dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	4%
14	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: Mampu mempraktekkan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu dengan benar sesuai SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	2%

15	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: mampu penyajian saus dari bahan kaldu dengan benar sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	2%
16	Pemahaman konsep saus berbahan dasar kaldu putih dan coklat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mendefinisikan pengertian saus dari bahan kaldu 2.Mengidentifikasi jenis-jenis saus 3.Mengidentifikasi komponen saus 4.Menjelaskan teknik pembuatan saus dari bahan kaldu 5.Menjelaskan penyajian saus dari bahan kaldu 	<p>Kriteria: mampu melakukan penyajian saus dari bahan kaldu dengan benar sesuai dengan SOP</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	diskusi, tanya jawab, pemberian tugas, kooperatif 1 x 50	Tugas mandiri 1 x 50	<p>Materi: Saus berbasis kaldu</p> <p>Pustaka: <i>Bourdieu, P. 1984. Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Cambridge, MA: Harvard University Press</i></p>	2%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50.83%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	19.83%
3.	Tes	29.33%
		99.99%

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.

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 6 April 2025 Jam 22:01 menggunakan aplikasi RPS OBE SiDa Unesa

