



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Ilmu Keolahragaan Dan Kesehatan
Program Studi S1 Gizi**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (skls)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																																																																	
Kuliner Dasar	1321102017		T=1	P=0	ECTS=1.59	2	15 Desember 2025																																																																																																																																	
OTORISASI	Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																																																																	
	Dra. Veni Indrawati, M.Kes			Dra. Veni Indrawati, M.Kes			AMALIA RUHANA																																																																																																																																	
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																																																																							
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																																																							
	CPMK - 1	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep kuliner																																																																																																																																						
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi bahan, bumbu, alat pengolahan, dan teknik pengolahan makanan Indonesia																																																																																																																																						
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu memahami pola hidangan dari berbagai daerah di Indonesia																																																																																																																																						
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu memahami garnish dan penyajian makanan																																																																																																																																						
	CPMK - 5	Mahasiswa mampu memahami konsep kuliner oriental																																																																																																																																						
	CPMK - 6	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner western																																																																																																																																						
Matrik CPL - CPMK																																																																																																																																								
		<table border="1"><tr><td>CPMK</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-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></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></tr><tr><td>CPMK-3</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-4</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-5</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-6</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																CPMK-1																CPMK-2																CPMK-3																CPMK-4																CPMK-5																CPMK-6																														
CPMK																																																																																																																																								
CPMK-1																																																																																																																																								
CPMK-2																																																																																																																																								
CPMK-3																																																																																																																																								
CPMK-4																																																																																																																																								
CPMK-5																																																																																																																																								
CPMK-6																																																																																																																																								
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																																																								
	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">CPMK</th><th colspan="15">Minggu Ke</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th></tr></thead><tbody><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></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></tr><tr><td>CPMK-3</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-4</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-5</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-6</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></tbody></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-3																CPMK-4																CPMK-5																CPMK-6															
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																																																																																																																																								
CPMK-6																																																																																																																																								
Deskripsi Singkat MK	Pemahaman konsep dasar gizi kuliner 1 yang meliputi: pengertian dan tujuan gizi kuliner 1, tempat penyelenggaraan, alat penyelenggaraan, pengadaan dan persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian makanan, garnish, pengolahan bahan makanan Indonesia dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan dan persiapan sebelum diolah, dan hasil olahan makanan pokok. Mata Kuliah ini juga mencangkup Kuliner dasar Oriental dan Western. Kegiatan pembelajaran diakhiri dengan latihan menjawab pertanyaan oleh setiap mahasiswa dalam kegiatan diskusi kelompok dan refleksi.																																																																																																																																							
Pustaka	Utama :																																																																																																																																							

<p>1. 1. Siregar Rohanta. 2014. Gizi Kulinari. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC) 2. 2. Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC) 3. 3. Tarwotjo Soejitjo. 1998. Dasar-dasar Gizi Kulinari. Jakarta: Grasindo 4. 4. Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC 5. 5. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. 6. 6. Kristiastuti Dwi, dkk. 2016. Bahan ajar pengolahan makanan Indonesia. Surabaya: Unesa Unipres 7. 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & Sons 8. 8. Kotschevar, H Lendal, Withrow, Diane. 2007. Management By Menu. American: John Wiley & Sons</p>								
Pendukung :								
Dosen Pengampu		Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Prof. Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.						
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian			Bantul Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	
1	1.Mampu menjelaskan konsep kuliner 2.Mampu menjelaskan tujuan kuliner	Dapat menyebutkan pengertian dan tujuan kuliner	<p>Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab 100 menit		<p>Materi: Pengertian gizi kuliner Pustaka:</p> <p>Materi: Tujuan gizi kuliner Pustaka:</p>	0%	
2	1.Mampu menjelaskan bahan makanan Indonesia 2.Mampu menjelaskan bumbu hidangan Indonesia 3.Mampu menjelaskan alat pengolahan hidangan Indonesia	1.1. Menjelaskan bahan makanan Indonesia 2.2. Menjelaskan bumbu Indonesia 3.3. Mengidentifikasi alat pengolahan Indonesia	<p>Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab 100 menit		<p>Materi: Macam-macam bumbu Nusantara Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p> <p>Materi: Bahan makanan Indonesia Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p> <p>Materi: Alat pengolahan Indonesia Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p>	2%	

3	<p>1.Mahasiswa mampu memahami pengertian resep dan menu</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengklasifikasi menu masakan Indonesia</p> <p>3.Mahasiswa mampu memahami dasar-dasar penyusunan menu</p>	<p>1.1. Menjelaskan Resep dan menu</p> <p>2.2. Klasifikasi menu masakan Indonesia</p> <p>3.3. Dasar penyusunan menu</p> <p>4.4. Faktor-faktor yang mempengaruhi penyusunan menu</p> <p>5.5. Mahasiswa mampu menyusun resep dan membuat menu makanan Indonesia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa membuat menu dengan memperhatikan nilai-nilai pada penyusunan menu dan nilai estetika (0-100)</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab	<p>Materi: Resep dan menu</p> <p>Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p> <hr/> <p>Materi: Klasifikasi menu masakan Indonesia</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <hr/> <p>Materi: Dasar menyusun menu</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <hr/> <p>Materi: Faktor faktor yang mempengaruhi penyusunan menu</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <hr/> <p>Materi: Menyusun resep dan membuat menu makanan nusantara</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p>	2%
4	Mahasiswa mampu memahami pola hidangan makanan Indonesia	<p>1.1. Mendeskripsikan pola hidangan Indoensia</p> <p>2.2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengolah bahan makanan Indonesia menjadi sebuah hidangan dengan resep yang sesuai</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, diskusi, tanya jawab	<p>Materi: Pola hidangan Indonesia</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <hr/> <p>Materi: Penggolongan bahan makanan dan teknik pengolahan</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p>	2%

5	Mahasiswa mampu memahami garnish dan penyajian kuliner Indonesia	<p>1.1 .Menjelaskan tentang garnish</p> <p>2.2. Pengertian penyajian makanan</p> <p>3.3. Tujuan penyajian makanan</p> <p>4.4. Menjelaskan syarat-syarat penyajian makanan</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa mampu membuat garnish dan menyajikan makanan dengan sesuai (0-100)</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit		<p>Materi: Pengertian garnish</p> <p>Pustaka: 3. <i>Tarwotjo Soejieti.</i> 1998. <i>Dasar-dasar Gizi Kulinari.</i> Jakarta: Grasindo</p> <p>Materi: Penyajian garnish</p> <p>Pustaka: 3. <i>Tarwotjo Soejieti.</i> 1998. <i>Dasar-dasar Gizi Kulinari.</i> Jakarta: Grasindo</p> <p>Materi: Syarat syarat penyajian garnish</p> <p>Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta,</i> dkk. 2014. <i>Gizi Kulinari Dasar.</i> Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</p>	2%
6	Mahasiswa mampu memahami prosedur pembuatan dan penyajian makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman Indonesia	<p>1.1. Mendeskripsikan pola hidangan Indoensia</p> <p>2.2. Menginventarisasi dan menggolongkan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengolah bahan makanan Indonesia menjadi sebuah hidangan dengan resep yang sesuai</p>	Demonstrasi, praktikum 100 menit		<p>Materi: Prosedur pembuatan dan penyajian makanan pokok, lauk pauk, sayur, selingan dan minuman Indonesia</p> <p>Pustaka: 3. <i>Tarwotjo Soejieti.</i> 1998. <i>Dasar-dasar Gizi Kulinari.</i> Jakarta: Grasindo</p>	2%
7	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner oriental/Asia	<p>1.Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar hidangan oriental/Asia</p> <p>2.Mahasiswa mampu mendeskripsikan ciri-ciri hidangan oriental/Asia</p> <p>3.Mahasiswa mampu mendeskripsikan faktor-faktor yang memengaruhi hidangan oriental/Asia</p>	<p>Kriteria:</p> <p>Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi, tanya jawab, penugasan			25%

8	Ujian Tengah Semester	<p>1.1. konsep kuliner 2.2. Identifikasi bumbu, bahan, alat hidangan Indonesia</p>	<p>Kriteria: Tes pilihan ganda</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Secara Luring/offline		<p>Materi: konsep kuliner</p> <p>Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p> <p>Materi: Macam-macam bumbu Nusantara</p> <p>Pustaka: 2. <i>Siregar Rohanta, dkk. 2014. Gizi Kulinari Dasar. Jakarta: Buku Kedokteran(EGC)</i></p> <p>Materi: Resep dan menu</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <p>Materi: Pola hidangan Indonesia</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p> <p>Materi: Pengertian garnish</p> <p>Pustaka: 3. <i>Tarwotjo Soejieto. 1998. Dasar-dasar Gizi Kulinari. Jakarta: Grasindo</i></p> <p>Materi: Resep dan menu</p> <p>Pustaka: 4. <i>Silalahi Richard. Food Product. Surabaya: SIC</i></p>	16%
9	Mahasiswa mampu memahami hidangan di wilayah Asia barat Daya (Arab dan Turki) dan Asia Selatan (India dan Pakistan)	<p>1.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Barat Daya (Arab dan Turki)</p> <p>2.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Selatan (India dan Pakistan)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengolah hidangan Asia Barat daya dan Asia Selatan</p>	Presentasi, Ceramah, Tanya Jawab, Post test 100		<p>Materi: Hidangan wilayah Asia Barat daya</p> <p>Pustaka: 5. <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	2%
10	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Timur (Jepang dan China) dan Asia Tenggara (Thailand, Malaysia, dan Filipina))	<p>1.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Timur (Cina, Jepang, dan Korea Selatan)</p> <p>2.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan di wilayah Asia Tenggara (Thailand, Malaysia, dan Filipina)</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengolah beberapa hidangan Asia Timur dan Asia Tenggara</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Presentasi, Ceramah, Tanya Jawab, Post test 100		<p>Materi: Hidangan Asia Timur</p> <p>Pustaka: 5. <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p> <p>Materi: Hidangan Asia Tenggara</p> <p>Pustaka: 5. <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	2%

11	Mahasiswa mampu memahami prosedur pengolahan hidangan di wilayah Asia Barat Daya, Asia Selatan, Asia Timur dan Asia Tenggara	<p>1.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Barat Daya</p> <p>2.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Selatan</p> <p>3.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Timur</p> <p>4.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok, sayur, lauk-pauk, dan selingan Asia Tenggara</p>	<p>Kriteria: Mahasiswa mampu mengolah beberapa hidangan Asia Barat Ddaya, Asia Selatan, Asia Timur dan Asia Tenggara</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi, praktikum 100 menit		<p>Materi: membuat hidangan Asia barat daya, asia selatan, asia timur dan asia tenggara</p> <p>Pustaka: 5. <i>Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books.</i></p>	25%
12	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar kuliner western	<p>1.Mahasiswa mampu memahami pengertian makanan western</p> <p>2.Mahasiswa mampu memahami pengertian dan ciri-ciri appetizer</p>	<p>Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit		<p>Materi: Konsep dasar hidangan western</p> <p>Pustaka: 7. <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer</i></p> <p>Materi: Hidangan Appetizer</p> <p>Pustaka: 7. <i>Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer</i></p>	2%

13	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar main course pada kuliner western	1.Mahasiswa mampu memahami pengertian main course pada kuliner western 2.Mahasiswa mampu memahami komponen main course	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit		Materi: Hidangan main course pada menu western Pustaka: 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer Materi: Komponen main course meliputi pendamping main course Pustaka: 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer	0%
14	Mahasiswa mampu memahami konsep dessert pada kuliner western	1.Mahasiswa mampu memahami pengertian dessert pada kuliner western 2.Mahasiswa mampu memahami bahan-bahan dessert	Kriteria: Mahasiswa mendapatkan nilai 2 jika menjawab 1 soal benar, dan mendapat 0 jika menjawab 1 soal salah pada UTS Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Ceramah, tanya jawab, diskusi 100 menit		Materi: Hidangan dessert pada menu western Pustaka: 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer	2%
15	Mahasiswa mampu memahami prosedur pembuatan hidangan western	1.Mahasiswa mampu mengolah makanan pokok pada hidangan western 2.Mahasiswa mampu mengolah apperizer pada hidangan western 3.Mahasiswa mampu mengolah dessert pada hidangan western	Kriteria: Mahasiswa mampu menampilkan dengan baik beberapa hidangan western	Demonstrasi, praktikum 100 menit		Materi: membuat hidangan western yang meliputi, appetizer, main course dan dessert Pustaka: 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer	20%
16	Mahasiswa mampu memahami keseluruhan konsep gizi kuliner dasar		Bentuk Penilaian : Tes			Materi: Hidangan Oriental Pustaka: 5. Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. Materi: Hidangan western Pustaka: 7. Gisslen, Wayne. 1983. Professional Cooking. Canada: John Wiley & SonsHarvey Lang, Jennifer	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Percentase
1.	Aktifitas Partisipatif	14%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Tes	36%

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-buktinya.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria 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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Titik Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 23 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Gizi

UPM Program Studi S1 Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203



NIDN 0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 15 Desember 2025 Jam 13:05 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa.

