

		Universitas Negeri Surabaya Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Program Studi S1 Gizi										Kode Dokumen																																																																																						
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																																																																		
MATA KULIAH (MK)			KODE		Rumpun MK		BOBOT (sks)			SEMESTER		Tgl Penyusunan																																																																																						
Manajemen Institusi Layanan Makanan			1321103109		Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=3 P=0 ECTS=4.77		4		5 Agustus 2024																																																																																							
OTORISASI			Pengembang RPS				Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																								
			Amalia Ruhana, SP., MPH				Noor Rohmah Mayasari, S.TP., M.P.H., Ph.D			Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																																																																								
Model Pembelajaran		Project Based Learning																																																																																																
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																
		CPL-5	Menguasai teori dasar ilmu gizi, pangan, biomedik, patofisiologi, kesehatan masyarakat dan pengetahuan tentang pelayanan dan kewenangan ahli gizi dalam sistem kesehatan nasional dan sistem ketahanan pangan dan gizi nasional.																																																																																															
		CPL-12	Mampu mendesain dan mengelola penyelenggaraan makanan pada institusi dengan menerapkan konsep manajemen.																																																																																															
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																
		CPMK - 1	Memahami Penyelenggaraan Makanan baik komersial dan non komersial																																																																																															
		CPMK - 2	Memahami tahapan Proses penyelenggaraan makanan																																																																																															
		CPMK - 3	Memahami Peralatan dan fasilitas yang ada dalam penyelenggaraan makanan																																																																																															
		Matrik CPL - CPMK																																																																																																
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-12</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> </tbody> </table>											CPMK	CPL-5	CPL-12	CPMK-1	✓	✓	CPMK-2	✓	✓	CPMK-3	✓	✓																																																																									
		CPMK	CPL-5	CPL-12																																																																																														
CPMK-1	✓	✓																																																																																																
CPMK-2	✓	✓																																																																																																
CPMK-3	✓	✓																																																																																																
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">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> <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> <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> <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	Minggu Ke																																																																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																		
CPMK-1	✓																																																																																																	
CPMK-2		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓																																																																																					
CPMK-3														✓	✓	✓																																																																																		
Deskripsi Singkat MK		Pembahasan mengenai konsep dasar dari keseluruhan proses manajemen beserta peralatan dan fasilitas yang ada di penyelenggaraan makanan baik komersial maupun non komersial.																																																																																																
Pustaka		Utama :																																																																																																

1. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc 2. Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc 3. Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass 4. Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta 5. Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 6. Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc 7. Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. Food and Beverage Cost Control 3rd edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey 8. Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey							
Pendukung :							
1. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga							
Dosen Pengampu		Dra. Veni Indrawati, M.Kes. Amalia Ruhana, S.P., M.P.H. Idcha Kusma Ristanti, M.Gz					
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 menjelaskan dan memahami pengertian, tujuan, dan ruang lingkup The System to Foodservice Organization	organisasi dalam foodservice	Kriteria: Tes pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: introduction to foodservice Pustaka: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc Materi: Introduction to foodservice Pustaka: Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc	2%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan, dan memahami terkait menu	1.pengertian menu 2.pola-pola menu 3.faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: menu Pustaka: Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta	5%

3	Mahasiswa mampu menjelaskan, dan memahami terkait menu	1.mekanisme perencanaan menu 2.tahapan pengembangan menu atau formula 3.analisis dan evaluasi menu	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: menu Pustaka: <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Menu pada saat presentasi	kemampuan penyampaian informasi saat presentasi	Kriteria: Hasil Penilaian Project Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: menu Pustaka: <i>Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta</i>	5%
5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Purchasing in Foodservice Systems	1.prosedur purchasing di foodservice 2.sistem-sistem purchasing di penyelenggaraan makanan	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: Purchasing Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i> Materi: Purchasing Pustaka: <i>Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey</i>	5%
6	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems	1.pengertian receiving, storage, and inventory control 2.jenis- jenis dan proses receiving 3.jenis-jenis dan proses storage 4.jenis-jenis inventory control	Kriteria: Pilihan Ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems Pustaka: <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

7	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems	1.pengertian receiving, storage, and inventory control 2.jenis- jenis dan proses receiving 3.jenis-jenis dan proses storage 4.jenis-jenis inventory control	Kriteria: Pilihan Ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: Receiving, Storage, and Inventory Control in Foodservice Systems Pustaka: <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	Memahami pertemuan 1-7	Kriteria: tes pilihan ganda dan penilaian hasil diskusi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	menggunakan metode Luring / Offline		Materi: Food service management principles and practices Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	10%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Food Production	1.Perencanaan produksi makanan sesuai kebutuhan gizi 2.Penyusunan jadwal produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan 3.Penyusunan standar resep dan standar porsi dari menu	Kriteria: Pilihan Ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline 3 x 50 menit		Materi: food production Pustaka: <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
10	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait food production	metode-metode produksi makanan pada suatu penyelenggaraan makanan	Kriteria: Pilihan Ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: food production Pustaka: <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
11	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Distribution & Service in Foodservice Systems	1.pengertian distribusi dan service 2.jenis-jenis distribusi dan service	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: Distribusi dan service Pustaka: <i>Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

12	Review Food Service Management di Rumah Sakit	Mahasiswa mampu mereview terakit food service manajemen di Rumah Sakit	Kriteria: Penilaian hasil project Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: food service management Pustaka: <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i> Materi: food service management Pustaka: <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%
13	Mahasiswa memahami tentang Equipment Selection	Penjelasan berbagai spesifikasi equipment berdasarkan jenis penyelenggaraan makanan baik di komersial maupun di non komersial	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: food service management Pustaka: <i>Palacio, JP., Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc</i> Materi: Food Service Management Pustaka: <i>Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass</i>	5%

14	Mahasiswa mampu memahami terkait facilities and planning design	1.perencanaan fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan 2.faktor-faktor untuk mendesain ruang kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 3.proses perencanaan desain dan lay out dapur	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: desain Pustaka: <i>Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc</i> Materi: desain layout Pustaka: <i>Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.</i>	5%
15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami terkait Facilities Planning & Design	1.desain, lay out dapur dan arus kerja pada suatu penyelenggaraan makanan 2.evaluasi efisiensi dan efektifitas fasilitas pada suatu penyelenggaraan makanan	Kriteria: tes pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran menggunakan metode Luring / Offline		Materi: desain Pustaka: <i>Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc</i> Materi: desain layout Pustaka: <i>Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.</i>	10%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	materi week ke 9 sampai dengan 15	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	menggunakan metode Luring / Offline		Materi: Introduction of foodservice Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	18%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	70%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	12.5%
3.	Tes	17.5%
		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. **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 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 10 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Gizi



Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.
NIDN 0023128203

UPM Program Studi S1 Gizi



Desty Muzarofatus Sholikhah,
S.K.M., M.Kes.
NIDN 0724129001

File PDF ini digenerate pada tanggal 24 April 2025 Jam 13:09 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

