



Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Teknik
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

**Kode
Dokumen**

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
EVALUASI SENSORI	8321102173	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	3	5 Desember 2024
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi
	Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Raida Amelia Ifadah, S.TP, M.P., Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc.		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.

Model Pembelajaran	Case Study
---------------------------	------------

Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK
CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan
CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan
CPL-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.
CPL-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplentasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori evaluasi sensori produk pangan
CPMK - 2	Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan sifat sensori
CPMK - 3	Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum evaluasi sensori
CPMK - 4	Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan evaluasi sensori produk pangan

Matrik CPL - CPMK

	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-6
CPMK-1		✓	✓		
CPMK-2			✓	✓	
CPMK-3			✓	✓	✓
CPMK-4		✓	✓	✓	✓

Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

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																

Deskripsi Singkat MK	Penguasaan konsep penilaian terhadap produk pangan dengan menggunakan panca indera, meliputi: jenis uji sensori, cara pengambilan data uji sensori, analisis data uji sensori.
-----------------------------	--

Pustaka	Utama :
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5. 2. Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press
	Pendukung :

Dosen Pengampu		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. Raida Amelia Ibadah, S.T.P., M.P. HANIF NAUFAL AHMI Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.					
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	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	Menjelaskan metode pembelajaran dan tata tertib, serta pentingnya mata kuliah Evaluasi Sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 x 50 menit		Materi: Pendahuluan (penjelasan umum mengenai ruang lingkup pokok bahasan, proses pembelajaran, dan kontrak kuliah). Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	3%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian evaluasi sensori 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Tujuan evaluasi sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Pentingnya evaluasi sensori dalam industri pangan	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikas Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Pengenalan Evaluasi Sensori Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	5%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan Indra dan Pengukuran Respon	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Indra manusia 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Atribut sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Ambang rangsangan 4.Mahasiswa mampu menjelaskan Satuan pengukuran pada evaluasi sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikas Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Indra dan Pengukuran Respon Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	6%

4	Mampu menjelaskan metode uji sensori	Ketepatan menjelaskan macam uji sensori	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu melakukan review jurnal 2.Mahasiswa mampu menyusun hasil review jurnal 3.Mahasiswa mampu menjelaskan/memaparkan hasil review jurnal <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dan diskusi 2 x 50 menit		<p>Materi: Peranan dan perkembangan evaluasi sensori (literatur review) Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</p>	9%
5	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa memahami persyaratan panelis, Seleksi panelis, laboratorium dan persiapan sampel 2.Mahasiswa memahami Kesalahan yang mempengaruhi pengujian 	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		<p>Materi: Persyaratan Evaluasi Sensoris Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</p>	5%
6	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 2.Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		<p>Materi: Uji Pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices.</i> Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</p>	5%

7	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	<p>1. Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking</p> <p>2. Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking</p>	<p>Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		<p>Materi: Uji Pembeda Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	3%
8	Menguasai kemampuan pertemuan 2-7	Indikator pertemuan 2-7	<p>Kriteria: Ketepatan dalam menjawab soal</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Tes 2x50		<p>Materi: Tes Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i></p>	9%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan metode evaluasi sensori uji afeksi	<p>1. mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji hedonik</p> <p>2. mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji mutu hedonik</p>	<p>Kriteria: 1. Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi 2. pengetahuan dasar prosedur uji sensori</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50		<p>Materi: Uji Afeksi Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	4%
10	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori dan uji pembeda	<p>1. Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori</p> <p>2. Mampu merancang pelaksanaan uji pembeda</p>	<p>Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		<p>Materi: Perencanaan praktikum uji sensori Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	5%

11	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori dan uji pembeda	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori 2.Mampu merancang pelaksanaan uji pembeda 	<p>Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		<p>Materi: Perencanaan praktikum uji sensori</p> <p>Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	5%
12	Mahasiswa mampu melaksanakan uji pengenalan sensori dan uji pembeda	<ol style="list-style-type: none"> 1.kemampuan mahasiswa melaksanakan praktikum uji pembeda 2.mahasiswa dapat membedakan prosedur uji pembeda 3.kemampuan mahasiswa dalam menggunakan kelima indra untuk menilai sampel uji sensori 	<p>Kriteria: Kemampuan mahasiswa melaksanakan uji dan menuliskan hasil dari pelaksanaan uji</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja</p>	praktikum, diskusi 2x50		<p>Materi: Uji pembeda</p> <p>Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	7%
13	Mahasiswa mampu melakukan uji afeksi sesuai prosedur praktikum	<ol style="list-style-type: none"> 1.mahasiswa mampu melaksanakan praktikum uji pembeda 2.mahasiswa mampu dalam menggunakan kelima indra untuk menilai sampel uji sensori 	<p>Kriteria: Kemampuan melaksanakan uji dan menuliskan hasil pelaksanaan</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes</p>	Pelaksanaan praktikum uji afeksi		<p>Materi: Uji afeksi</p> <p>Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegard Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i></p>	6%
14	Mahasiswa mampu melakukan analisa deskriptif dengan data yang diperoleh dari praktikum	mahasiswa mampu menganalisa data sensori secara deskriptif	<p>Kriteria: Ketepatan mahasiswa dalam menganalisis data</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		<p>Materi: Metode analisa deskriptif</p> <p>Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i></p>	8%

15	mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data uji sensori menggunakan SPSS	kemampuan mahasiswa mengolah dan menganalisa data uji sensori	Kriteria: Kemampuan mahasiswa dalam menganalisis data Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		Materi: Analisa data uji sensoris Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	10%
16	Ujian Akhir Semester	Indikator pertemuan ke 9-15	Kriteria: Kemampuan menuliskan hasil evaluasi sensori secara tepat dan komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Luring membuat artikel hasil evaluasi sensori 2 x 50	Daring membuat artikel hasil evaluasi sensori	Materi: Hasil Project Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	5.12%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50.45%
3.	Penilaian Portofolio	10.53%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	14.03%
5.	Tes	19.87%
		100%

Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 12 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd.
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 14 April 2025 Jam 11:08 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

