

		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																																										
Hygiene dan Sanitasi Makanan		8321103111			T=3 P=0 ECTS=4.77	2	17 Desember 2025																																											
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																												
						SRI HANDAJANI																																												
Model Pembelajaran	Case Study																																																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		CPMK																																																
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																	
		<table border="1"> <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> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																		
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini mempelajari tentang konsep dan prosedur mikrobiologi dalam pengelolaan makanan, konsep sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan dan keselamatan kerja (K3) dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, prinsip, sifat dan golongan mikroorganisme, pertumbuhan, manfaat dan kerugian mikroorganisme, kontaminasi makanan dan penyakit bawaan makanan, personal hygiene, sanitasi dalam pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pelayanan dan penyajian makanan (termasuk pengangkutan makanan), perawatan dan pemeliharaan, sanitasi lingkungan, pengemasan makanan, bahan tambahan makanan, dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3).																																																	
Pustaka	Utama :		1. Kuswiyanto . 2015. Bakteriologi 1 (Buku Ajar Analis Kesehatan). Jakarta: EGC 2. Longree, Karla . 1980. Quality Food Sanitation. USA: John Willey and Sons 3. Lestari LA, Harmayani E, Sari TUPM, Nurviani S . 2018. Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan. Yogyakarta: UGM Press. 4. Jenie DSL . 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB 5. Nurlaela L . 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press 6. Spears, Marian C and Vaden, Allene G . 1993. Food Service Organization. New York : Macmillan Pub. Co. 7. Sjahmien Moehyie . 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhratara. 8. Supardi I dan Sukanto . 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Bandung:Alumni. 9. Tatang SW . 2014. Mikrobiologi Pangan (Teori dan Praktik). Yogyakarta:Andi.																																															
	Pendukung :																																																	
Dosen Pengampu	Prof. Dr. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																	
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	Perkenalan, menjelaskan RPS, system penilaian, dan kontrak perkuliahan. Memahami konsep dasar sanitasi dan higiene industri jasa boga.	a. Perkenalan antara dosen dan mahasiswa. b. Menjelaskan RPS. c. Menjelaskan sistem penilaian. d. Menjelaskan kontrak perkuliahan. e. Menjelaskan pengertian sanitasi dan higiene makanan f. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi dan higiene makanan dalam industri jasa boga g. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman.	Kriteria: Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor untuk no 1 dan 2 adalah masing-masing 30, dan no 3 dengan skor 40.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
2	Menguasai prinsip mikrobiologi	a. Menjelaskan peranan mikroorganisme dalam perubahan bahan organik. b. Menjelaskan peranan mikroorganisme sebagai penyebab penyakit. c. Menjelaskan klasifikasi mikroorganisme. d. Menjelaskan morfologi dan struktur sel bakteri. e. Menjelaskan morfologi dan struktur sel kapang. f. Menjelaskan morfologi dan struktur sel kamir.	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 15.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
3	Memahami sifat dari golongan mikroorganisme	a. Membandingkan sifat tiap golongan bakteri. b. Membandingkan sifat tiap golongan kapang. c. Membandingkan sifat tiap golongan kamir.	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 35.	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
4	Memahami pertumbuhan mikroorganisme	a. Membandingkan fase-fase kurva pertumbuhan mikroorganisme. b. Menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme.	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 50	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%

5	Memahami identifikasi faktor yang mempengaruhi pertumbuhan mikroorganisme. Memahami kerusakan mikrobiologi terhadap bahan pangan.	a. Mengidentifikasi pengaruh nutrient terhadap pertumbuhan mikroba. a. Mengidentifikasi pengaruh suhu terhadap pertumbuhan mikroba. b. Mengidentifikasi pengaruh bahan pengawet terhadap pertumbuhan mikroba. c. Mengidentifikasi pengaruh aktivitas air (Aw) terhadap pertumbuhan mikroba. d. Mengidentifikasi pengaruh oksigen terhadap pertumbuhan mikroba. a. Mengidentifikasi jenis mikroorganisme perusak. b. Menanalisis kerusakan bahan makanan (sayuran, buah, biji-bijian dan umbi-umbian) oleh mikroorganisme.	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 14	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
6	Memahami kerusakan makanan	a. Menjelaskan mekanisme infeksi dan intoksikasi 1. Faktor yang mempengaruhi sifat patogenik melalui makanan. 2. Mekanisme infeksi 3. Mekanisme intoksikasi	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 25	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
7	Ujian Tengah Semester			3 X 50			0%
8	Memahami tentang pengadaan bahan makanan	a. Mengidentifikasi macam-macam bahan makanan sesuai dengan kelompoknya (perishable, unperishable, dan semi-perishable) b. Mendeskripsikan cara memilih bahan makanan c. Mendeskripsikan cara memperlakukan bahan makanan pada tahap persiapan bahan. d. BTM (Menjelaskan pengertian BTM, tujuan/fungsi BTM, macam-macam BTM, BTM berbahaya, pengaruh penggunaan BTM terhadap kesehatan)	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 16	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
9	Menguasai penyimpanan bahan makanan.	a. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi b. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan c. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan e. Mendeskripsikan prinsip peralatan penyimpanan f. Mengidentifikasi tatacara penyimpanan makanan g. Menjelaskan tatacara pemanasan kembali makanan jadi/masak	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 15	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%

10	Memahami sanitasi dalam pengolahan makanan	a. Menjelaskan pengertian pengolahan makanan b. Tempat pengolahan makanan c. Tenaga penagan dan pengolah d. Alat pengolahan makanan e. Cara mengolah makanan f. Metode memasak dan keamanan relative g. Hubungan suhu dan sanitasi pangan	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 16	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
11	Memahami sanitasi dalam pelayanan dan penyajian makanan.	a. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. b. Menjelaskan prinsip wadah. c. Menjelaskan prinsip kadar air d. Menjelaskan prinsip edible part e. Menjelaskan prinsip pemisahan f. Menjelaskan prinsip panas g. Menjelaskan prinsip alat h. Menjelaskan prinsip penanganan (handling)	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 13	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
12	Menguasai sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan dan keselamatan kerja.	a. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan b. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan c. Menjelaskan proses sanitasi lingkungan. d. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan e. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan f. Menjelaskan bahan-bahan pencucian peralatan. g. Menjelaskan proses pencucian peralatan h. Menjelaskan pengertian keselamatan kerja i. Menjelaskan macam kecelakaan kerja j. Menjelaskan cara mencegah kecelakaan kerja	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 10	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 3 X 50			0%
13	Kunjungan industri jasa boga			3 X 50			0%
14	Memahami pengemasan makanan.	a. Menjelaskan pengertian pengemasan b. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan. c. Menjelaskan macam-macam pengemasan. d. Menjelaskan kemasan berbahaya.	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 25	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 3 X 50			0%
15	Evaluasi kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga (usaha penjualan makanan).	Mendeskripsikan kondisi hygiene sanitasi jasa boga Menganalisis hygiene sanitasi jasa boga	Kriteria: 1. Skor diberikan berdasarkan kesesuaian jawaban dengan kunci jawaban. 2. Setiap jawaban yang benar dan sesuai dengan kunci jawaban mendapatkan skor 50	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 3 X 50			0%

16	Ujian Akhir Semester			3 X 50			0%
----	----------------------	--	--	--------	--	--	----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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.