

	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																																																																																		
Matematika Kuliner	8321102181	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	1	27 Agustus 2025																																																																																		
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																			
	Aulia Bayu Yushila, S.TP.,M.T; Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.TP.; Rendra Lebboyono, S.TP.,M.Sc		Aulia Bayu Yushila,S.TP.,MT			SRI HANDAJANI																																																																																			
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																								
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																								
	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-9	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga																																																																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																								
	CPMK - 1	Mampu membahas konsep matematika dasar, menganalisis dan mengonversi satuan ukuran yang umum digunakan pada industri kuliner serta menerapkan prosedur pengukuran volume dan berat berdasarkan jenis bahan.																																																																																							
	CPMK - 2	Mampu menerapkan dan menganalisis konsep yield percent, as purchased quantity, edible portion quantity dan mengonversi resep.																																																																																							
	CPMK - 3	Mampu menghitung dan menganalisis biaya per porsi, biaya produksi, menetapkan margin keuntungan dan harga jual produk.																																																																																							
	Matrik CPL - CPMK																																																																																								
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-3</td><td>CPL-9</td></tr><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></table>					CPMK	CPL-3	CPL-9	CPMK-1	✓		CPMK-2		✓	CPMK-3	✓																																																																								
	CPMK	CPL-3	CPL-9																																																																																						
CPMK-1	✓																																																																																								
CPMK-2		✓																																																																																							
CPMK-3	✓																																																																																								
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																									
	<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</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><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></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></tr></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	Matematika Kuliner merupakan mata kuliah yang mengintegrasikan prinsip-prinsip matematika dengan aplikasi praktis dalam bidang kuliner. Mata kuliah ini membekali mahasiswa dengan kemampuan untuk melakukan perhitungan akurat dalam berbagai aspek pengolahan makanan, termasuk konversi satuan, penyesuaian resep, pengendalian biaya, dan analisis nutrisi. Ruang lingkup mencakup sistem pengukuran, proporsi dan rasio, persentase, aljabar dasar untuk skala resep. Tujuannya adalah mengembangkan kompetensi mahasiswa dalam menerapkan matematika untuk efisiensi produksi, konsistensi rasa, dan keberlanjutan operasional dalam dunia kuliner.																																																																																								
Pustaka	Utama :																																																																																								
	1. Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey. 2. Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey. 3. Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council 4. Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.																																																																																								
	Pendukung :																																																																																								

1. Yushila, Aulia Bayu dkk. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner							
Dosen Pengampu	AULIA BAYU YUSHLA AJI FAJAR RAMADHANI ANNISA NUR'AINI RENDRA LEBDOYONO Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Aji Fajar Ramadhani, S.Pi., M.T.P. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.						
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	1.Memahami dan menganalisis operasi matematika dasar pada bilangan bulat, pecahan dan persen 2.Menghitung dan mengonversi antar bentuk bilangan (bulat, pecahan, desimal, persen) dengan tepat. 3.Menganalisis dan menyelesaikan soal pecahan, desimal dan persen dalam konteks kuliner secara akurat.	1.Mahasiswa mampu mengidentifikasi bilangan bulat dan jenis pecahan 2.Mahasiswa mampu mengkonversi bilangan bulat menjadi pecahan dan sebaliknya 3.Mahasiswa mampu memecahkan masalah pecahan dan desimal dalam bidang kuliner	Kriteria: 1.Kesesuaian presentasi dengan topik 2.Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait konsep matematika dasar pada bidang kuliner Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi terkait penggunaan matematika dasar pada bidang kuliner 2x50	Materi: Dasar-dasar matematika, bilangan bulat, bilangan pecahan dan bilangan desimal Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Pembulatan dalam bidang kuliner Pustaka: <i>Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik Pustaka: <i>Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</i>	5%

2	1. Memahami macam-macam satuan ukuran dan singkatannya yang paling umum digunakan dalam industri kuliner. 2. Mengidentifikasi satuan ukuran US (US Standar Unit) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan. 3. Mengidentifikasi satuan ukuran metrik (Metric System) yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan. 4. Mengidentifikasi alat ukur yang tepat untuk mengukur volume atau berat pada bahan. 5. Memahami prosedur pengukuran volume dan berat dari suatu bahan dengan tepat.	1. Mahasiswa mampu memahami macam-macam satuan ukuran beserta singkatannya yang umum digunakan industri kuliner. 2. Mahasiswa mampu mengidentifikasi satuan ukuran US (US Standar Unit) dan satuan ukuran metrik yang digunakan untuk volume dan berat pada suatu bahan. 3. Mahasiswa mampu mengidentifikasi alat ukur dan memahami prosedur pengukuran volume dan berat dari suatu bahan dengan tepat.	Kriteria: 1. Kesesuaian presentasi dengan topik 2. Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait macam-macam satuan ukuran, alat ukur, persamaan berat dan volume pada satuan ukuran US Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi terkait satuan ukuran dan konversinya pada bidang kuliner 2x50	Materi: Satuan ukuran dan singkatannya Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Alat ukur volume dan berat pada bahan Pustaka: <i>Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Pustaka: <i>Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</i>	5%
3	1. Membedakan fluid ounce dan ounce pada satuan ukuran US (US Standar Unit) 2. Menganalisis persamaan volume pada satuan ukuran US (US Standar Unit) 3. Menganalisis persamaan berat pada satuan ukuran US (US Standar Unit)	1. Mahasiswa mampu membedakan fluid ounce dan ounce pada satuan ukuran US (US Standar Unit) dengan tepat. 2. Mahasiswa mampu menganalisis persamaan volume dan berat pada satuan ukuran US (US Standar Unit)	Kriteria: 1. Kesesuaian presentasi dengan topik 2. Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait macam-macam satuan ukuran, alat ukur, persamaan berat dan volume pada satuan ukuran US Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi terkait satuan ukuran dan konversinya pada bidang kuliner 2x50	Materi: Satuan ukuran dan singkatannya Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Alat ukur volume dan berat pada bahan Pustaka: <i>Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Pustaka: <i>Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</i>	5%

4	1.Menganalisis dan mengkonversi volume bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya. 2.Menganalisis dan mengkonversi berat bahan dari satuan ukuran US ke satuan ukuran metrik dan sebaliknya.	1.Mahasiswa mampu mengonversi volume dari satuan ukuran yang berbeda. 2.Mahasiswa mampu mengonversi berat dari satuan ukuran yang berbeda.	Kriteria: 1.Kesesuaian presentasi dengan topik 2.Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait konversi satuan ukuran US dan metrik Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus : Eksplorasi materi dan studi kasus konversi satuan ukuran US dan metrik pada bidang kuliner 2x50	Materi: Satuan ukuran pengukuran Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Konversi satuan ukuran Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Pustaka: <i>Yushila, Aulia Bayu. Lembar Kerja Mahasiswa Elektronik (e-LKM) Matematika Kuliner</i>	5%
5	1.Menerapkan konsep kuantitas yang dibeli (As Purchased Quantity/APQ) secara tepat. 2.Menerapkan konsep kuantitas porsi yang dapat dimakan (Edible Portion Quantity/EPQ) secara tepat. 3.Menerapkan teknik pemangkasan (trimming) secara tepat. 4.Menghitung persentase hasil (yield percent).	1.Mahasiswa mampu menerapkan konsep APQ, EPQ dan trimming secara tepat. 2.Mahasiswa mampu menghitung yield percent secara tepat.	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: ketepatan argumen, dan kuantitas partisipasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait konsep APQ, EPQ dan Trimming Ceramah Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus : Eksplorasi konsep APQ, EPQ dan Trimming pada bidang kuliner 2X50	Materi: Konsep APQ, EPQ dan Trimming Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Perhitungan Yield Percent Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%

6	memahami konsep dasar satuan ukuran yang digunakan pada bidang kuliner	Mengkonversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume	Kriteria: 1. Kesesuaian presentasi dengan topik 2. Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait penerapan yield percent pada bidang kuliner Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penerapan yield percent pada bidang kuliner 2X50	Materi: Konversi satuan ukuran dalam berat dan dalam volume Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
7	1. Mampu mengonversi ukuran resep appetizer 2. Mampu mengonversi ukuran resep main course	1. Mahasiswa mampu mengonversi resep appetizer, main course dan dessert 2. Mampu menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan pada resep hasil konversi	Kriteria: 1. Kesesuaian presentasi dengan topik 2. Penilaian aktivitas mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait konversi resep appetizer, main course, dan dessert Penugasan mahasiswa dalam bentuk studi kasus 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait konversi resep 2x50	Materi: Konversi Resep Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	5%
8	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	Mahasiswa mampu mengerjakan tes tulis dari materi pertemuan 1 -7	Kriteria: Ketepatan jawaban Bentuk Penilaian : Tes	Tes Tulis 2x50	Asinkronus: Materi 1-7 2x50	Materi: Persen hasil Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	15%
9	Mampu mengonversi ukuran Campuran Berat dan Volume Konversi Lanjutan antara Berat dan Volume	1. Memahami dan menjelaskan persen hasil (yield percent) 2. Menerapkan persen hasil (yield percent)	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait edible portion cost pada bidang kuliner 2x50	Materi: Persen hasil Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	5%
10	1. Mampu memahami biaya resep 2. Mampu menghitung dan menetapkan biaya resep	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian biaya resep 2. Mahasiswa mampu menghitung biaya resep	Kriteria: Penilaian aktivitas mahasiswa: ketepatan argumen, dan kuantitas partisipasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait biaya resep 2x50	Materi: Biaya resep dan penggunaannya Pustaka: <i>Jones, Terri. 2007. Culinary Calculation. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
11	Mampu memahami beverage costing	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian beverage cost 2. Mahasiswa mampu menghitung dan menetapkan beverage costing	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait penerapan biaya porsi, biaya pembelian dan biaya total 2x50	Materi: Pengertian dan penerapan beverage costing Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%

12	1.Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya tetap 2.Mampu memahami pengertian dan penerapan biaya variabel	1.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan penerapan biaya tetap 2.Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan penerapan biaya variabel	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait edible portion dalam bidang kuliner 2x50	Materi: Penerapan edible portion, biaya porsi Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
13	1.Mampu menetapkan harga pokok produksi 2.Mampu menetapkan harga jual produk	1.Mahasiswa mampu memahami dan menetapkan harga pokok produksi 2.Mahasiswa mampu memahami dan menetapkan harga jual	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Asinkronus: Eksplorasi materi terkait menghitung konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan 2x50	Materi: Biaya resep dan penggunaannya Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Harga jual makanan Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
14	Mampu mengonversi ukuran resep	1.Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu 2.Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi 3.Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Konversi satuan ukuran Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%

15	Mampu mengonversi ukuran resep	1. Menghitung faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu 2. Menghitung jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar dapat digunakan pada resep yang dikonversi 3. Mengkonversi besaran yang sulit diukur menjadi besaran yang lebih mudah diukur	Kriteria: 1.1. Penilaian aktivitas mahasiswa: kuantitas partisipasi, ketepatan argumen, penggunaan bahasa, sikap. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Diskusi kelompok terkait kasus-kasus yang relevan, dan tanya jawab 2x50	Eksplorasi materi terkait mengkonversi ukuran resep 2x50	Materi: Faktor konversi resep untuk membuat jumlah yang diinginkan dari resep tertentu Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Konversi satuan ukuran Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i>	5%
16	UAS	Pemahaman materi pertemuan 9-15	Kriteria: ujian tulis Bentuk Penilaian : Tes	1x50	2x50	Materi: Materi 9-12 Pustaka: <i>Blocker, Linda., Hill, Julie. 2016. Culinary Math : Fourth Edition. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Materi 13-14 Pustaka: <i>Dreesen, Laura., Michael Nothnagel, and Susan Wysocki. 2011. Math for the professional kitchen. John Wiley & Sons, Inc : New Jersey.</i> Materi: Materi 15 Pustaka: <i>Campbell, Lisa. 2009. Kitchen Math : Everyday Math Skills. NWT Literacy Council</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	49.17%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	1.67%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	19.17%
4.	Tes	30%
		100%

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 studinya 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 20 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 2 September 2025 Jam 18:05 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

