



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
Olahan Makanan Indonesia	8321103123		T=3	P=0	ECTS=4.77	2	23 April 2025
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi	
			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.	

Model Pembelajaran	Case Study																																
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																
	Matrik CPL - CPMK																																
	<table border="1"> <tr> <td style="width: 50px;">CPMK</td> </tr> </table>	CPMK																															
CPMK																																	
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari penguasaan konsep dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: Karakteristik hidangan Indonesia, makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, daging dan sayuran, Bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, teknik pengolahan makanan Indonesia dan tata cara penyajiannya.																																
	<table border="1"> <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> </table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
CPMK	Minggu Ke																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																	

Pustaka	<p>Utama :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dwi Kristiastuti, 2016, Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan. Depdikbud. Soemodidjojo. 1980. Betaljemur Ada Makna. Yogyakarta: Soemodidjojo Noeradyo Press. -Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jakarta Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. Siahaan E. K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Sejarah dan Nilai Tradisional Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery. Jakarta: Indah Grafik Tuty Latief. 1977. Resep Masakan Daerah. Surabaya: PT. Bina Ilmu. Yetti Herayati. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah. <p>Pendukung :</p>
Dosen Pengampu	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Ita Fatkhur Romadhoni, S.Pd., M.Pd.

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	Memahami karakteristik hidangan Indonesia	Mampu menjelaskan tentang karakteristik hidangan Indonesia Mampu menjelaskan faktor-faktor yang melatar belakangi terbentuknya karakteristik makanan Indonesia	Kriteria: Nilai 20 jika soal dijawab dengan benar Nilai 0 jika soal dijawab salah	Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%

2	Memahami pola pangan masyarakat Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu menginventarisasi dan menjelaskan berbagai pangan khas Indonesia. 2.Mampu menggolongkan berdasarkan jenisnya berbagai pangan dari berbagai daerah di Indonesia. 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Nilai 20 jika soal dijawab dengan benar 2.Nilai 0 jika soal dijawab salah 	Presentasi, diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%
3	Memahami Pola Hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	Mampu mendeskripsikan pola hidanganMampu menginventarisasi hidangan dari berbagai daerah di IndonesiaMampu menggolongkan hidangan berdasarkan asal bahan dan teknik pemasakan berbagai hidangan dari berbagai daerah di Indonesia	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Nilai 20 jika soal dijawab benar 2.Nilai 0 jika soal dijawab salah 	Presentasi, diskusi, browsing internet,dan tanya jawab 3 X 50			0%
4	Memahami bahan makanan sebagai makanan pokok masyarakat	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memiliki pemahaman tentang makanan pokok masyarakat Indonesia. 2.Mampu mengidentifikasi berbagai makanan pokok berbasis beras, umbi, pati dan jagung dari berbagai daerah 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Nilai 30 jika soal dijawab benar 2.Nilai 0 jika soal dijawab salah 	Presentasi, diskusi,dan tanya jawab, penugasan 3 X 50			0%
5	Terampil mengolah berbagai makanan pokok berbasis beras, umbi, pati dan jagung dari berbagai daerah	<ol style="list-style-type: none"> 1.Mampu memilih bahan makanan pokok dari beras, umbi, pati dan jagung secara tepat. 2.Mampu memilih peralatan untuk mengolah berbagai makanan pokok berbasis beras, umbi, pati dan jagung. 3.Mampu mengolah berbagai makanan pokok berbasis beras, umbi, pati dan jagung dari berbagai daerah dengan menerapkan prinsip K3. 4.Mampu menyajikan makanan pokok dengan tepat 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Rubrik penilaian: 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik mendapat skor 20 Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik mendapat skor 20 Melakukan prosedur praktik dengan baik mendapat skor 40 Menghasilkan produk sesuai kriteria dan menyajikannya dengan baik mendapat skor 20 	Pembelajaran langsung, diskusi,dan tanya jawab 3 X 50			0%
6	Memahami bahan makanan sebagai lauk pauk (sayuran) dari berbagai daerah	<ol style="list-style-type: none"> 1.Memiliki pemahaman ttg berbagai bahan pangan sebagai lauk pauk dari berbagai daerah 2.Memahami berbagai teknik membuat lauk pauk (sayuran) dari berbagai bahan pangan 3.Mampu menolah lauk pauk dari berbagai daerah 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> 1.Rubrik penilaian: 2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik mendapat skor 20 3.Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik mendapat skor 20 4.Merencanakan dan meakukan prosedur pengolahan dengan baik mendapat skor 40 5.Menyajikan hidangan dengan baik dan produk hidangan sesuai kriteria mendapat skor 20 	Diskusi, presentasi, dan praktik 3 X 50			0%

7	Memahami bahan makanan sebagai lauk pauk dari berbagai daerah	<ol style="list-style-type: none"> Memiliki pemahaman ttg berbagai bahan pangan sebagai lauk pauk dari berbagai daerah Memahami berbagai teknik membuat lauk pauk dari berbagai bahan pangan Mampu menolak lauk pauk dari berbagai daerah 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik penilaian: Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik mendapat skor 20 Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik mendapat skor 20 Merencanakan dan meakukan prosedur pengolahan dengan baik mendapat skor 40 Menyajikan hidangan dengan baik dan produk hidangan sesuai kriteria mendapat skor 20 	Diskusi, presentasi, dan praktik 3 X 50			0%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER	UJIAN TENGAH SEMESTER		Tes tertulis (UTS) 3 X 50			0%
9	Memahami bumbu dan rempah untuk masakan Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> Mampu menjelaskan pengertian bumbu dan rempah masakan Indonesia Mampu menggolongkan bumbu dan rempah Indonesia Mampu mengolah bumbu dasar dan bumbu berbagai masakan khas Indonesia 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Jika soal dijawab benar mendapat skor 20 Jika soal dijawab salah mendapat skor 0 	Presentasi, diskusi,tanya jawab, dan penugasan 3 X 50			0%
10	Terampil membuat hidangan lauk pauk khas (Gudeg lengkap) Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> Mampu menjelaskan manfaat dan tujuan praktek Mampu menjelaskan prosedur kerja dengan menerapkan keselamatan kerja Mampu menjelaskan kriteria produk 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik penilaian: Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik mendapat skor 20 Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik mendapat skor 20 Merencanakan dan melakukan prosedur kerja dengan baik mendapat skor 40 Menyajikan hidangan dengan baik dengan hasil sesuai kriteria mendapat skor 20 	Diskusi,tanya jawab, dan praktik 3 X 50			0%
11	Terampil membuat berbagai hidangan dari unggas	<ol style="list-style-type: none"> Mampu menjelaskan tujuan dan manfaat praktek Mampu menjelaskan prosedur dan teknik pengolahan unggas dan penyajian dari berbagai daerah Mampu menjelaskan tertib bekerja dan keselamatan bekerja Mampu melakukan evaluasi hasil praktek 	Kriteria: <ol style="list-style-type: none"> Rubrik penilaian Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik memiliki skor 20 Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik memiliki skor 20 Merencanakan dan melakukan prosedur kerja dengan baik memiliki skor 40 Menyajikan dan menghasilkan hidangan sesuai kriteria memiliki skor 20 	Tanya jawab dan praktik Pembelajaran langsung 3 X 50			0%

12	Terampil membuat berbagai hidangan dari ikan	<p>1.Mampu menjelaskan tujuan dan manfaat praktek</p> <p>2.Mampu menjelaskan prosedur dan teknik pengolahan unggas dan penyajian dari berbagai daerah</p> <p>3.Mampu menjelaskan tertib bekerja dan keselamatan bekerja</p> <p>4.Mampu melakukan evaluasi hasil praktek</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Rubrik penilaian</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan melakukan prosedur kerja dengan baik memiliki skor 40</p> <p>Menyajikan dan menghasilkan hidangan sesuai kriteria memiliki skor 20</p>	Tanya jawab dan praktik Pembelajaran langsung 3 X 50			0%
13	Terampil membuat berbagai hidangan dari daging	<p>1.Mampu menjelaskan tujuan dan manfaat praktek</p> <p>2.Mampu menjelaskan prosedur dan teknik pengolahan unggas dan penyajian dari berbagai daerah</p> <p>3.Mampu menjelaskan tertib bekerja dan keselamatan bekerja</p> <p>4.Mampu melakukan evaluasi hasil praktek</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1.Rubrik penilaian</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan melakukan prosedur kerja dengan baik memiliki skor 40</p> <p>Menyajikan dan menghasilkan hidangan sesuai kriteria memiliki skor 20</p>	Tanya jawab dan praktik Pembelajaran langsung 3 X 50			0%
14	Mampu mempresentasikan karya tulis/makalah ttg karakteristik makanan khas berbagai daerah	Menganalisis faktor yang mempengaruhi karakteristik hidangan khas di berbagai daerah Mendeskrripsikan karakteristik hidangan di berbagai daerah Memaparkan hidangan khas dari berbagai daerah	<p>Kriteria:</p> <p>1.Jika pertanyaan dijawab benar mendapat skor 20</p> <p>2.Jika pertanyaan dijawab salah mendapat skor 0</p>	Diskusi dan tanya jawab 3 X 50			0%
15	Terampil mengolah berbagai hidangan dari Unggas, Daging, Ikan dan Sayuran secara individu sebagai ujian praktek	Mampu membuat perencanaan hidangan dari ayam, daging, ikan dan sayuran secara individu Mampu mengolah hidangan dari ayam, daging, ikan dan sayuran secara individu dengan menerapkan prinsip K3	<p>Kriteria:</p> <p>1.Rubrik penilaian</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan menyiapkan alat dengan baik memiliki skor 20</p> <p>Merencanakan dan melakukan prosedur kerja dengan baik memiliki skor 40</p> <p>Menyajikan dan menghasilkan hidangan sesuai kriteria memiliki skor 20</p>	Pembelajaran langsung 3 X 50			0%
16							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 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. **Kreteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kreteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kreteria 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.