

		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																																									
Pengel Kue dan Minuman Indonesia		8321103044				T=3	P=0	ECTS=4.77	3 13 Juli 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																																																	
		CPMK																																																
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																	
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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	Melakukan pengkajian dan memberikan pemahaman tentang konsep kue dan minuman Indonesia, peralatan, macam adonan, teknik pembuatan adonan dan kemasan. Penyusunan perencanaan, mengelola produksi kue dan minuman dari berbagai adonan serta penyusunan laporan praktek kue dan Minuman Indonesia. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan model pembelajaran langsung dan kooperatif. Kegiatan pembelajaran meliputi tatap muka dalam bentuk tanya jawab, diskusi kelompok dan refleksi serta praktek mandiri di laboratorium.																																																	
Pustaka	Utama :																																																	
	1. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara. 2. Ekadjadi, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB 3. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. 4. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2015. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia . Materi kuliah yang tidak dipublikasikan. 5. Sa'adah, Naela. 2011. 191 Resep Wedang, Es & Kolak . Yogyakarta: Syura Media Utama. 6. Siahaan E.K. 1983. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara. Depdikbud 7. Suyitno dan Kamarijani. 1996. Dasar-Dasar Pengemasan . Jakarta: PT. Rineka Cipta. 8. Yetti Herayati. 1986. Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat. Depdikbud 9. U.S. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 10. Winarno, FG. 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 11. Yasa Boga. 1997. Kue-Kue Indonesia . Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama																																																	
	Pendukung :																																																	
Dosen Pengampu	DWI KRISTIASTUTI SUWARDIAH Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si.																																																	
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	Mampu memahami konsep dasar kue dan minuman Indonesia	Menjelaskan pengertian kue dan minuman Menjelaskan karakteristik kue Mengeksplorasi contoh kue Indonesia Mengelompokkan kue Indonesia	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 5 2.Jawaban salah skor 0	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3 X 50			0%																																											

2	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
3	Mampu memahami komponen kue	Menjelaskan pengertian komponen kue Indonesia Mengidentifikasi komponen kue Indonesia Mempelajari fungsi masing-masing komponen kue Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan pembentuk Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue Indonesia	Mengelompokkan peralatan produksi kue Indonesia Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue Indonesia Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Pembelajaran kooperatif 3 X 50			0%
5	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
6	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
7	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%

8	Mampu memahami macam-macam adonan kue	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue Indonesia Menganalisis karakteristik masing-masing adonan kue Menjelaskan teknik pembuatan adonan kue. Menjabarkan teknik pemasakan/pengolahan kue Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
9				3 X 50			0%
10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	Menyusun perencanaan praktek kue beragi Menganalisis hasil jadi kue beragi Menyusun laporan praktek		Pembelajaran langsung 3 X 50			0%
11	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
12	Mampu memahami kue kering Indonesia	Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perenc. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia	- Menjelaskan pengertian kemasan - Mengemukakan tujuan dan syarat kemasan - Mengidentifikasi jenis-jenis kemasan - Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas - Mempraktekkan teknik dasar kemasan kue - Merancang kemasan kue dan minuman - Menganalisis hasil jadi kemasan - Menyusun laporan praktekkemasan	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
14	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			0%
15	Mampu memahami minuman Indonesia	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 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 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.