



**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												
Pengelolaan Kue dan Minuman Indonesia	8321103052		T=3 P=0 ECTS=4.77	2	13 Juli 2025												
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Koordinator Program Studi</b>												
	.....		.....		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.												
<b>Model Pembelajaran</b>	Case Study																
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	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)																
		Minggu Ke															
	CPMK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	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.																
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>																
	1. Kristiastuti, Dwi dan C Anna N.A. 2016. Pengetahuan Dasar Kue dan Minuman Indonesia. Surabaya: University Press. 2. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 3. Ekadjati, Edi S, Tjetjep Rohendi R, dkk. 2001. Kemasan Tradisional Masyarakat Sunda. Bandung: ITB. 4. Ganie, Suryatini N. 2002. Upaboga Indonesia, Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. Jakarta: PT. Grafika Multiwarna. 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. Yeti 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																
	<b>Pendukung :</b>																
<b>Dosen Pengampu</b>	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	<b>Kriteria:</b> Rubrik penilaian: Soal nomor 1 memiliki bobot 10 jika dijawab dengan benar Soal nomor 2 memiliki bobot 10 jika dijawab dengan benar	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	<b>Kriteria:</b> Skor jawaban benar = 20 Skor jawaban salah = 0	Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab 3 X 50			0%
3	Mampu membuat kue dari berbagai komponen bahan	Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi kue dari berbagai bahan membentuk Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> Rubrik penilaian unjuk kerja: Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.	Pembelajaran langsung 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	<b>Kriteria:</b> Jika jawaban benar mendapat skor 10 Jika jawaban salah mendapat 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	<b>Kriteria:</b> 1. Jika soal dijawab benar mendapat skor 5 2. Jika soal dijawab salah mendapat skor 0	Diskusi kelompok tanyajawab dan refleksi 6 X 50			0%
6							0%
7	Mampu membuat kue Indonesia tidak beragi dari berbagai adonan	Menyusun perencanaan praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menganalisis hasil praktek kue tidak beragi dari berbagai adonan Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 2. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 3. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 4. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.	Pembelajaran langsung 6 X 50			0%
8							0%
9			<b>Kriteria:</b> Jawaban yang benar memiliki bobot 2 sampai 7	Pemberian tes tertulis (UTS) 3 X 50			0%
10	Mampu memproduksi kue beragi Indonesia	1. Menyusun perencanaan praktek 2. Menganalisis hasil jadi kue beragi 3. Menyusun laporan praktek	<b>Kriteria:</b> 1. Rubrik penilaian unjuk kerja: 2. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20. 3. Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20 4. Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40. 5. Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.	Pembelajaran langsung 3 X 50			0%

11	Mampu memahami kue kering Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian kue kering Indonesia</li> <li>2. Menganalisis karakteristik kue kering</li> <li>3. Menyusun perencanaan praktek</li> <li>4. Menganalisis hasil jadi kue kering</li> <li>5. Menyusun laporan praktek</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes Tertulis</li> <li>2. Jawaban benar mendapat skor 20</li> <li>3. Jawaban salah mendapat skor 0</li> </ol> Rubrik penilaian unjuk kerja: <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol>	Diskusi kelompok tanyajawab refleksi dan pembelajaran langsung 6 X 50			0%
12							0%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian kemasan</li> <li>2. Mengemukakan tujuan dan syarat kemasan</li> <li>3. Mengidentifikasi jenis-jenis kemasan</li> <li>4. Menganalisis karakteristik masing-masing bahan pengemas</li> <li>5. Mempraktekkan teknik dasar kemasan kue</li> <li>6. Merancang kemasan kue dan minuman</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jawaban yang benar mendapat skor 10</li> <li>2. Jawaban yang salah mendapat skor 0</li> </ol>	Diskusi kelompok tanyajawab refleksi 3 X 50			0%
14	Mampu memahami dan memproduksi minuman Indonesia	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempelajari fungsi dan manfaat minuman</li> <li>2. Mengidentifikasi komponen minuman</li> <li>3. Mengklasifikasikan jenis minuman Indonesia</li> <li>4. Menyusun perencanaan praktek</li> <li>5. Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur Indonesia</li> <li>6. Menyusun laporan praktek</li> </ol>	<b>Kriteria:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tes tertulis</li> <li>2. Jawaban benar dan alasan benar mendapat skor 125</li> <li>3. Jawaban benar dan alasan salah mendapat skor 5</li> <li>4. Jawaban salah dan alasan salah mendapat skor 0</li> </ol> Rubrik penilaian unjuk kerja: <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol>	Pembelajaran langsung diskusi kelompok tanya jawab dan refleksi 6 X 50			0%
15							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. **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.