



**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 KHAS JAWA TIMUR	8321103177		T=3 P=0 ECTS=4.77	5	7 April 2025																																	
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																	
		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																	
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																					
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																					
	CPL-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga																																				
	CPL-9	Mampu mengaplikasikan prinsip-prinsip pengetahuan adaptif dan normatif yang menunjang bidang pendidikan tata boga																																				
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																					
	Matrik CPL - CPMK																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 20%;">CPMK</td> <td style="width: 20%;">CPL-6</td> <td style="width: 20%;">CPL-9</td> <td colspan="3"></td> </tr> </table>					CPMK	CPL-6	CPL-9																														
CPMK	CPL-6	CPL-9																																				
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																					
	<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">Minggu Ke</td> </tr> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 5%;">2</td> <td style="width: 5%;">3</td> <td style="width: 5%;">4</td> <td style="width: 5%;">5</td> <td style="width: 5%;">6</td> <td style="width: 5%;">7</td> <td style="width: 5%;">8</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 5%;">10</td> <td style="width: 5%;">11</td> <td style="width: 5%;">12</td> <td style="width: 5%;">13</td> <td style="width: 5%;">14</td> <td style="width: 5%;">15</td> <td style="width: 5%;">16</td> </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 jawa timur, 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 jawa timur. 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 :																																					
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara. 2. Ekadjati, 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 Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Andika Kuncoro Widagdo, M.Pd.																																					
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 jawa timur	Menjelaskan pengertian kue dan minuman Menjelaskan karakteristik kue jawa timur. Mengeksplorasi contoh kue jawa timur Mengelompokkan kue jawa timur	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 5 2.Jawaban salah skor 0 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Ceramah, diskusi dan tanya jawab 3 X 50		Materi: konsep dasar kue dan minuman jawa timur Pustaka: <i>Cahyadi, Wisnu. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan . Jakarta: PT. Bumi Aksara.</i>	5%
2	Mampu memahami komponen kue jawa timur	Menjelaskan pengertian komponen kue jawa timur Mengidentifikasi komponen kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			5%
3	Mampu memahami komponen kue jawa timur	Menjelaskan pengertian komponen kue jawa timur, Mengidentifikasi komponen kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Pembelajaran langsung, Penugasan, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50			5%
4	Mampu mengidentifikasi peralatan produksi kue jawa timur	Mengelompokkan peralatan produksi kue jawa timur, Melakukan analisis karakteristik peralatan khusus kue jawa timur Eksplorasi peralatan kue yang ada/dijual di pasaran	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban salah skor 0	Pembelajaran kooperatif 3 X 50			5%
5	Mampu memahami macam-macam adonan kue jawa timur	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Tes	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			0%
6	Mampu memahami adonan kue jawa timur	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			5%

7	Mampu memahami macam-macam adonan kue jawa timur	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			5%
8	Mampu memahami macam-macam adonan kue jawa timur	Menjelaskan pengertian adonan Mengklasifikasi adonan kue jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			20%
9	UTS		Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	3 X 50			5%
10	Mampu memproduksi kue beragi jawa timur	Menyusun perencanaan praktek kue beragi Menganalisis hasil jadi kue beragi Menyusun laporan praktek	Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung 3 X 50			5%
11	Mampu memahami kue kering jawa timur	Menjelaskan pengertian kue kering jawa timur Menganalisis karakteristik kue kering Menyusun perencanaan. praktek Menganalisis hasil jadi kue kering Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1.Jawaban benar skor 10 2.Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			5%
12	Mampu memahami kue kering jawa timur	Menjelaskan pengertian kue kering jawa timur 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 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			5%
13	Mampu memahami kemasan kue dan minuman jawa timur	- 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 Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Diskusi kelompok, tanya jawab, refleksi dan pembelajaran langsung 3 X 50			5%

14	Mampu memahami minuman jawa timur	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman jawa timur Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur jawa timur Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Praktikum	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		5%
15	Mampu memahami minuman jawa timur	Mempelajari fungsi dan manfaat Mengidentifikasi komponen minuman Mengklasifikasikan jenis minuman jawa timur. Menyusun perencanaan praktek Menganalisis hasil jadi minuman/ bubur jawa timur Menyusun laporan praktek	Kriteria: 1. Jawaban benar skor 10 2. Jawaban benar skor 0 Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Penilaian Praktikum	Pembelajaran langsung, diskusi kelompok, tanya jawab, dan refleksi 3 X 50		5%
16	Ujian Sumatif UAS	Menyerahkan hasil tugas & hasil ujian tertulis	Kriteria: Terlampir Bentuk Penilaian : Tes	Ujian tertulis bisa tatap muka langsung bisa online 3 X 50		14%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	26.67%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	13.34%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
4.	Penilaian Praktikum	14.17%
5.	Praktik / Unjuk Kerja	6.67%
6.	Tes	30.67%
		94.02%

Catatan

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
- 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM= Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.