

	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																																																																																							
Seni Kuliner	8321102140	Mata Kuliah Pilihan Program Studi	T=2	P=0	ECTS=3.18	2	26 Juli 2024																																																																																							
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																								
	Dr. Sri handajani, S.Pd., M.Kes; Febriani Lukitasari, M.Pd; Nurul Farikhathir Rizkiyah, M.Pd.		Dr. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.			Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																								
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																													
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																													
	CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan																																																																																												
	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-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																												
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																													
	CPMK - 1	Memiliki pengetahuan tentang dekorasi boga dan dapat membuat rencana praktek berbagai dekorasi boga																																																																																												
	CPMK - 2	Memiliki keterampilan berbagai dekorasi boga untuk berbagai kesempatan																																																																																												
	CPMK - 3	Memiliki sikap bertanggung jawab dalam melakukan latihan dan praktek membuat macam-macam dekorasi boga meliputi : merangkai bunga, membuat garnis dan plating, mengukir buah, membuat lipatan daun dan hantaran, dekorasi kue, membuat food model dari clay																																																																																												
	Matrik CPL - CPMK																																																																																													
	<table border="1"> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-2</th> <th>CPL-3</th> <th>CPL-8</th> </tr> <tr> <td>CPMK-1</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> </tr> </table>											CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8	CPMK-1	✓			CPMK-2		✓		CPMK-3			✓																																																																			
CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-8																																																																																											
CPMK-1	✓																																																																																													
CPMK-2		✓																																																																																												
CPMK-3			✓																																																																																											
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																														
<table border="1"> <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> <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	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar dekorasi boga, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni dekorasi boga, meliputi dekorasi merangkai bunga, membuat hidangan dan menata makanan (food plating), mengukir buah (fruits carving), teknik membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, dekorasi dari jelly (jelly art) dan food model dari clay. Kegiatan praktik dilaksanakan individu oleh setiap mahasiswa, dan diakhir perkuliahan melaksanakan project akhir.																																																																																													
Pustaka	Utama :																																																																																													
	1. Clifton,Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press																																																																																													
	Pendukung :																																																																																													

1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud 2. Lily T Erwin. Dekorasi Lipat Daun untuk Jamuan Pesta Oleh: Gramedia Pustaka 3. Djufriah, Shindo, Mucshin. (2006).Ikebana Seni Merangkai Bunga Gaya Jepang: PT. Grasindo 4. Wahyudi, Lusy. (2008). Panduan Merangkai Bunga. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama. 5. Aminuddin, Lia. (1991). Membuat dan Merangkai Bunga Kering. Jakarta: PT. Gramedia Apriani Vena 6. Agromedia, R. 2009. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Jakarta. Agromedia 7. Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta Setyawan, Budi. 2015 8. FAO. The State of Food and Agriculture 2019 ; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction 2019 9. Seni Lipatan Daun sebagai Wadah Antarana. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Fadhli, A. (2013)							
Dosen Pengampu		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Nurul Farikhatir Rizkiyah, 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 menganalisis konsep dasar seni kuliner, prinsip dan unsur desain serta implementasinya	1.1. Dapat menjelaskan Konsep seni kuliner/ boga 2.2. Menguasai konsep berbagai seni kuliner	Kriteria: Sangat baik jika menjawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	• Project Based Learning, Diskusi dalam kelompok • Tugas 1: Menganalisis dekorasi boga sesuai unsur dan prinsip desain 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Konsep Seni Kuliner Pustaka: Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud	5%
2	1.Konsep Prinsip Unsur Desain dan Implementasinya Konsep Merangkai Bunga 2.	1.1. Mampu menguasai konsep tentang unsur dan prinsip desain merangkai bunga 2.2. Mahasiswa menguasai tentang implementasi konsep tentang prinsip dan unsur desain pada merangkai bunga	Kriteria: Nilai sangat baik jika jawaban dijawab dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Diskusi dan pembelajaran langsung, latihan 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Konsep Merangkai Bunga Pustaka: Aminuddin, Lia. (1991). Membuat dan Merangkai Bunga Kering. Jakarta: PT. Gramedia Apriani Vena Materi: Merangkai bunga Pustaka: Wahyudi, Lusy. (2008). Panduan Merangkai Bunga. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Materi: Merangkai buah Pustaka: Agromedia, R. 2009. Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia. Jakarta. Agromedia	5%

3	Mampu menerapkan teknik merangkai pada bunga dan buah	1.1. Mahasiswa memahami konsep seni merangkai bunga 2.2. Mahasiswa mampu merangkai bunga dengan baik sesuai dengan model yang ditunjukkan	Kriteria: Sangat baik jika jawaban benar semua Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung/ praktek 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Merangkai bunga Pustaka: <i>Aminuddin, Lia. (1991). Membuat dan Merangkai Bunga Kering. Jakarta: PT. Gramedia</i> <i>Apriani Vena</i> Materi: Rangkaian Bunga Pustaka: <i>Wahyudi, Lusy. (2008). Panduan Merangkai Bunga. Jakarta: PT. Gramedia</i> <i>Pustaka Utama.</i>	5%
4	Mampu memahami konsep dasar seni ukir buah	1.1. Mampu memilih dan menentukan bahan dan alat untuk garnish 2.2. Mampu membuat garnish dari buah 3.3. Mampu mengukir buah	Kriteria: Sangat baik jika hasilnya sesuai kriteria yg telah ditentukan Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Garnish dari buah Pustaka: <i>Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta</i> <i>Setyawan, Budi. 2015</i>	5%
5	Mampu mengukir buah	1.1. Menjelaskan Pengertian mengukir buah 2.2. Menjelaskan peralatan mengukir buah 3.3. Menjelaskan syarat-syarat bahan - bahan yang dapat diukir 4.4. Menjelaskan teknik/langkah-langkah mengukir buah	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung, demonstrasi 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Teknik Mengukir Buah Pustaka: <i>Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta</i> <i>Setyawan, Budi. 2015</i>	5%
6	Dapat membuat wadah sajian hidangan dengan hiasan lipatan daun	1.1. Mahasiswa mampu menjelaskan syarat bahan dan alat untuk membuat wadah dengan hiasan lipatan daun 2.2. Mahasiswa menguasai teknik membuat lipatan daun 3.3. Mahasiswa dapat menjelaskan kriteria hasil praktek yang baik	Kriteria: sangat baik, baik, dan kurang Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Lipatan Daun Pustaka: <i>Seni Lipatan Daun sebagai Wadah Antaran. Jakarta: PT Gramedia</i> <i>Pustaka Utama. Fadhli, A. (2013)</i>	5%

7	Mahasiswa dapat mempraktekkan jenis lipatan daun dalam penyajian makanan	1.1. Dapat mempraktekan cara menyusun jenis-jenis lipatan daun 2.2. Dapat menentukan kriteria hasil praktek jenis lipatan daun dalam penyajian makanan	Kriteria: Sangat baik, baik, Kurang Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Pembelajaran langsung, demonstrasi 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Lipatan daun dalam penyajian makanan Pustaka: <i>Seni Lipatan Daun sebagai Wadah Antaran. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Fadhlil, A. (2013)</i>	5%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)	1.1. Konsep Seni Kuliner 2.2. Merangkai bunga 3.3. Mengukir buah 4.4. Wadah lipatan daun	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ujian Tertulis, Praktek dan Portofolio 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Seni Kuliner Pustaka: <i>FAO. The State of Food and Agriculture 2019 ; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction 2019</i>	15%
9	Menguasai konsep dasar jelly art	1.1. Mampu memahami konsep dasar jelly art 2.2. Mampu menganalisis teknik pembuatan jelly art 3.3. Mampu memahami faktor-faktor pengaruh pembuatan jelly art	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Kuliah, Diskusi Kelompok, Penugasan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Jelly art Pustaka: <i>FAO. The State of Food and Agriculture 2019 ; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction 2019</i>	5%
10	Dapat membuat jelly art	1.1. Mampu menyiapkan bahan-bahan pembuatan jelly art 2.2. Mampu menyiapkan alat-alat dalam pembuatan jelly art 3.3. Mampu membuat dekorasi dari jelly art	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Demonstrasi dan Praktikum 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Jelly Art Pustaka: <i>FAO. The State of Food and Agriculture 2019 ; Moving Forward on Food Loss and Waste Reduction 2019</i>	5%
11	Terampil membuat food model dari clay	1.1. Mampu memahami konsep dasar food clay 2.2. Mampu memahami teknik pembuatan food clay 3.3. Mampu menganalisis jenis-jenis food clay	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Food Clay Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain. Jakarta : Depdikbud</i>	5%

12	Dapat membuat 5 macam food model dari clay	1.1. Mampu menyiapkan bahan-bahan untuk pembuatan food clay 2.2. Mampu menyiapkan alat-alat untuk pembuatan food clay 3.3. Mampu membuat aneka jenis-jenis food clay	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Demonstrasi dan Praktikum 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Food Clay Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud</i> Materi: Food Model Clay Pustaka: <i>Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellflect Press</i>	5%
13	Mampu memahami dan menganalisis jenis-jenis food plating	1.1. Mampu memahami konsep dasar food plating 2.2. Mampu menjelaskan alat dan bahan untuk pembuatan food plating 3.3. Mampu memahami jenis-jenis food plating	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Mandiri 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Food Plating Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud</i>	5%
14	Mampu membuat dekorasi berupa food plating	1.1. Mampu menyiapkan bahan-bahan pembuatan food plating 2.2. Mampu menyiapkan alat-alat dalam pembuatan food plating 3.3. Mampu menerapkan teknik-teknik pembuatan food plating	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Demonstrasi dan Praktikum 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Food Plating Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud</i>	5%
15	Mampu menyiapkan penerapan seni dekorasi hidangan sesuai dengan Upacara siklus kehidupan manusia Jawa Timur	Mampu menyusun design dalam seni dekorasi hidangan tradisional	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Kuliah, Diskusi Kelompok dan Penugasan Kelompok 2 X 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Penerapan dekorasi hidangan sesuai dengan Upacara siklus kehidupan manusia Jawa Timur Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud</i>	5%
16	1.Mampu membuat seni dekorasi hidangan sesuai dengan Upacara siklus kehidupan manusia Jawa Timur 2.Ujian Akhir Semester (UAS)	1.Mampu membuat design dalam seni dekorasi hidangan tradisional 2.Ujian Akhir Semester (UAS)	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	Ujian Tertulis, Portofolio, Proyek akhir dan Pameran 2 x 50	Vinesa (Synchronous, Asynchronous) 2 x 50	Materi: Seni Dekorasi Pustaka: <i>Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Disain.Jakarta : Depdikbud</i>	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	18.75%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	45.42%
3.	Praktik / Unjuk Kerja	30.42%
4.	Tes	5.42%
		100%

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. **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 12 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd.,
M.Kes.
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



Mauren Gita Miranti, S.Pd.,
M.Pd.
NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 17 April 2025 Jam 20:57 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

