



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																																																																																				
Teknologi Pangan	8321102096	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=2 P=0 ECTS=3.18	4	30 November 2024																																																																																				
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																				
	Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																																																				
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																																																								
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																								
	CPL-5	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																																																																							
	CPL-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplementasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga																																																																																							
	CPL-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																							
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																								
	CPMK - 1	Menunjukkan sikap bertanggung-jawab atas pekerjaan dalam penanganan bahan, pengawetan dan atau pengolahan pangan																																																																																							
	CPMK - 2	Menguasai konsep teoritis teknologi pangan, serta menguasai formulasi penyelesaian masalah secara prosedural																																																																																							
	CPMK - 3	Mampu melaksanakan penerapan teknologi pangan yang benar																																																																																							
	Matrik CPL - CPMK																																																																																								
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-5</th> <th>CPL-6</th> <th>CPL-8</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>					CPMK	CPL-5	CPL-6	CPL-8	CPMK-1		✓	✓	CPMK-2		✓	✓	CPMK-3	✓	✓	✓																																																																			
CPMK	CPL-5	CPL-6	CPL-8																																																																																						
CPMK-1		✓	✓																																																																																						
CPMK-2		✓	✓																																																																																						
CPMK-3	✓	✓	✓																																																																																						
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																									
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <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> </thead> <tbody> <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> </tbody> </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	Mata kuliah Teknologi Pangan dirancang untuk memberikan pemahaman yang mendalam kepada mahasiswa tentang prinsip-prinsip ilmiah dan aplikasi teknologi dalam proses pengolahan, konservasi, dan pengemasan bahan pangan. Mahasiswa akan belajar berbagai metode pengolahan, baik yang termal maupun non-termal, termasuk fermentasi dan teknik pengemasan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan nilai gizi dari produk pangan. Kursus ini juga melibatkan analisis fisikokimia dan sensoris terhadap produk pangan, dengan fokus pada inovasi teknologi yang berkelanjutan dan regulasi mutu dan keamanan pangan. Melalui praktikum, diharapkan mahasiswa dapat mengasah keterampilan mereka dalam mengimplementasikan teknologi pangan modern yang menghasilkan produk dengan nilai tambah dan memenuhi standar industri.																																																																																								
Pustaka	Utama :																																																																																								

1. Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.
2. Mountney, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.
3. Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.
4. Purnomo, H. 1996. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. Gramedia Widiasarana Indonesia Jakarta.
5. Winarno, F. G. 1987. Enzim Pangan. Gramedia Jakarta.
6. Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.
7. Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.
8. Cahyadi, W. 2006. Analisis dan aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara Jakarta.
9. Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.
10. Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035.
11. Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.
12. Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.
13. Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.
14. Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.

Pendukung :

1. Lebdoyono R. 2024. Development of Low-Lactose Probiotic Yogurt Drinks with Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum Dad-13: Physicochemical and Sensory Characteristics
2. Abu Amar, Muhami, Tri Rosandari, Koeswardhani, A.A. Ayu Dharmawati, dan Raskita Saragih. Pengantar Teknologi Pangan. Edisi 1. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2014. ISBN 9796899035.
3. Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.
4. Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.
5. Purwanto, Maria G.M., Artadana, Ida Bagus Made, dan Susanto, Steven. Analisa Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Padi Merah. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2019.
6. Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.

Dosen Pengampu

Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.
 Diwyacitta Antya Putri, S.TP., M.Sc., M.P.
 Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P.
 Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P.
 Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan konsep dasar teknologi pangan, termasuk ruang lingkup dan penerapannya.	Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar teknologi pangan, kerusakan pangan, dan umur simpan dengan benar.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa memahami teknologi pangan 2. Mahasiswa memahami konsep kerusakan pangan 3. Mahasiswa memahami konsep umur simpan 4. Mahasiswa memahami konsep pengemasan pangan <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Dosen memberikan pengantar tentang teknologi pangan. Diskusi kelompok untuk membahas teknologi pangan sehari-hari. 2x50		<p>Materi: Pengenalan Teknologi Pangan</p> <p>Pustaka: Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.</p> <p>Materi: Kerusakan Pangan dan Umur Simpan</p> <p>Pustaka: Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.</p> <p>Materi: Pengantar Ilmu Pangan</p> <p>Pustaka: Purnomo, H. 1995. Ilmu Pangan (Terjemahan). UI Press Jakarta.</p>	5%

2	Pengolahan dengan Proses Pengaturan Suhu (Pasteurisasi, Sterilisasi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar pasteurisasi dan sterilisasi secara jelas. 2. Mahasiswa dapat menganalisis keunggulan dan keterbatasan metode pasteurisasi dan sterilisasi berdasarkan kajian literatur. 3. Mahasiswa dapat meresume jurnal internasional terindeks dengan struktur yang jelas dan analisis kritis. 4. Mahasiswa dapat berpartisipasi aktif dalam diskusi kelas dan menyampaikan argumen berbasis teori. 	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar pasteurisasi dan sterilisasi dengan jelas. 2. Mahasiswa dapat menyusun resume jurnal internasional dengan struktur yang sistematis dan analisis yang relevan. 3. Mahasiswa aktif dalam diskusi dan mampu memberikan argumen yang berbobot berdasarkan jurnal atau literatur yang dibaca. 4. Mahasiswa dapat menyampaikan hasil resume jurnal dengan cara yang sistematis dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik. <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Dosen memberikan ceramah tentang prinsip dasar pengolahan pangan dengan suhu tinggi, termasuk pasteurisasi dan sterilisasi. Dosen memberikan contoh penerapan metode ini pada industri pangan (misalnya susu pasteurisasi, makanan kaleng). Mahasiswa diberikan tugas untuk mencari dan meresume satu jurnal internasional terindeks yang membahas inovasi atau tantangan dalam proses pasteurisasi dan sterilisasi. Setiap kelompok menyampaikan hasil resume jurnal mereka dan menjelaskan bagaimana penelitian tersebut berkontribusi pada pengembangan teknologi pangan. 2 x 50</p>		<p>Materi: Pasteurisasi dan Sterilisasi Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <hr/> <p>Materi: Pengawetan susu Pustaka: <i>Murti, Tridjoko Wisnu. Pangan Gizi dan Teknologi Susu. Yogyakarta: UGM PRESS, 2021. ISBN 978-979-420-908-0.</i></p>	5%
3	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip pengemasan pangan dan umur simpan, serta mengidentifikasi jenis kemasan yang sesuai.	Mahasiswa dapat menjelaskan konsep dasar teknologi pangan, kerusakan pangan, dan umur simpan dengan benar.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mahasiswa mengenal pengemasan 2. Mahasiswa dapat menganalisis kemasan yang cocok untuk pangan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Penjelasan prinsip kemasan dan umur simpan, dilanjutkan simulasi analisis umur simpan sederhana. 100		<p>Materi: Pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <hr/> <p>Materi: pengawetan pangan Pustaka: <i>Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.</i></p>	5%
4	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip pengawetan dengan suhu tinggi (pasteurisasi) dan rendah (freezing).	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip pengawetan pangan pada skenario sederhana.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mahasiswa mampu memahami pengawetan suhu tinggi 2. mahasiswa mampu memahami pengawetan suhu rendah <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Demonstrasi metode pengawetan suhu tinggi (pasteurisasi) dan rendah (freezing), serta diskusi perbedaan hasilnya. 100		<p>Materi: Pengawetan pangan Pustaka: <i>Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.</i></p>	5%

5	Mahasiswa mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengawetan menggunakan pengeringan dan pengasapan	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip pengawetan pangan pada skenario sederhana.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pengeringan dan aplikasinya pada bahan pangan 2.Mahasiswa mampu menjelaskan konsep pengasapan dan aplikasinya pada bahan pangan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Mahasiswa menjelaskan konsep pengeringan dan pengasapan 100	<p>Materi: Pengeringan dan pengasapan Pustaka: <i>Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.</i></p> <p>Materi: Teknologi pengawetan dengan pengeringan Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.</i></p>	5%
6	Mahasiswa mampu melakukan pengeringan dan pengasapan bahan pangan dengan benar serta mencatat perubahan yang terjadi.	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip pengawetan pangan pada skenario sederhana.	<p>Kriteria:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.mahasiswa bisa membuat rencana praktikum untuk pengawetan pangan 2.mahasiswa bisa melaksanakan praktikum pengawetan pangan 3.mahasiswa mampu membuat laporan pengawetan pangan <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Mahasiswa mencoba metode pengeringan dan pengasapan pada bahan pangan kecil dan mencatat perubahan karakteristiknya. 100	<p>Materi: Pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i></p> <p>Materi: analisis pengawetan pangan Pustaka: <i>Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.</i></p>	5%

7	Pengolahan dengan Proses Kristalisasi & Ekstrusi	<p>1. Mahasiswa dapat menjelaskan prinsip dasar kristalisasi dan ekstrusi secara jelas.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menganalisis keunggulan dan keterbatasan metode kristalisasi dan ekstrusi berdasarkan kajian literatur.</p> <p>3. Mahasiswa dapat meresume jurnal internasional terindeks dengan struktur yang jelas dan analisis kritis.</p> <p>4. Mahasiswa dapat berpartisipasi aktif dalam diskusi kelas dan menyampaikan argumen berbasis teori.</p>	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mahasiswa mampu menjelaskan prinsip dasar kristalisasi dan ekstrusi dengan jelas.</p> <p>2. Mahasiswa dapat menyusun resume jurnal internasional dengan struktur yang sistematis dan analisis yang relevan.</p> <p>3. Mahasiswa aktif dalam diskusi dan mampu memberikan argumen yang berbobot berdasarkan jurnal atau literatur yang dibaca.</p> <p>4. Mahasiswa dapat menyampaikan hasil resume jurnal dengan cara yang sistematis dan dapat menjawab pertanyaan dengan baik.</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<p>Dosen memberikan ceramah tentang prinsip dasar proses kristalisasi dan ekstrusi dalam industri pangan. Dosen menjelaskan contoh penerapan kristalisasi dalam pembuatan gula, cokelat, dan garam, serta penerapan ekstrusi dalam produk sereal, mie instan, dan snack. Mahasiswa diberikan tugas untuk mencari dan meresume satu jurnal internasional terindeks yang membahas inovasi atau tantangan dalam proses kristalisasi atau ekstrusi. Setiap kelompok menyampaikan hasil resume jurnal mereka dan menjelaskan bagaimana penelitian tersebut berkontribusi pada pengembangan teknologi pangan. 2 x 50</p>		<p>Materi: Kristalisasi dan Ekstruksi</p> <p>Pustaka: <i>Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.</i></p>	5%
8	Ujian Tengah Semester	Mahasiswa menunjukkan pemahaman konsep yang baik dalam tes tertulis	<p>Kriteria: mahasiswa mampu menjawab soal</p> <p>Bentuk Penilaian : Tes</p>	Evaluasi teori dan penerapan teknologi pengawetan pangan. 100		<p>Materi: Kimia Pangan dan gizi</p> <p>Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.</i></p> <hr/> <p>Materi: pengantar teknologi pangan</p> <p>Pustaka: <i>Winarno, F. G. 1987. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Jakarta.</i></p>	10%

9	Mahasiswa mampu menjelaskan proses fermentasi pada pangan dan memahami manfaat serta aplikasinya.	1.mahasiswa memahami teknologi fermentasi 2.mahasiswa mengenal produk hasil fermentasi	Kriteria: Mahasiswa mampu menjelaskan proses fermentasi dan peran enzim dalam aplikasi pangan. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pengantar pangan fermentasi, praktik fermentasi bahan lokal (misalnya tape atau yoghurt). 100		Materi: Teknik pengawetan pangan Pustaka: <i>Desrosier, W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press Jakarta.</i> Materi: Fermentasi Pustaka: <i>Lebdoyono R. 2024. Development of Low-Lactose Probiotic Yogurt Drinks with Lactiplantibacillus plantarum subsp. plantarum Dad-13: Physicochemical and Sensory Characteristics</i>	5%
10	Mahasiswa mampu memahami konsep gastronomi molekuler dan menerapkan teknik sederhana dalam kuliner.	Mahasiswa mampu menjelaskan proses fermentasi dan peran enzim dalam aplikasi pangan.	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu memahami gastronomi pada pangan 2.Mahasiswa dapat menjelaskan potensi gastonomi pada bidang pangan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pengenalan gastronomi molekuler dengan contoh aplikasi kecil, seperti penggunaan pengental pada dessert 100		Materi: Gastronomy Pustaka: <i>Mounthey, GJ and W. A. Gould. 1988. Practical Food Microbiology and Technology Third Edition. Van Nostrand Reinhold Company New York.</i>	5%
11	Mahasiswa mampu memahami konsep pengemasan dan umur simpan pada pangan	Mahasiswa dapat mendemonstrasikan penerapan gastronomi molekuler dalam makanan.	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu menjelaskan jenis dan karakteristik bahan pengemas 2.Mahasiswa dan menganalisis kemasan yang cocok untuk produk pangan 3.Mahasiswa dapat menganalisis penentuan umur simpan pada produk pangan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Penjelasan prinsip kemasan dan umur simpan, dilanjutkan simulasi analisis umur simpan sederhana 2x50		Materi: Pengemasan pangan Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R., dan Sugiyono. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Bandung: Alfabeta, 2014. ISBN 9786027825413.</i> Materi: Penentuan umur simpan Pustaka: <i>Effendi, Supli. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan. Bandung: Alfabeta, 2015. ISBN 978-602-8361-45-3.</i>	5%
12	Mahasiswa mampu merancang dan melaksanakan praktikum teknologi pangan sesuai prosedur untuk pengawetan atau fermentasi.	Mahasiswa mampu melaksanakan praktikum sesuai prosedur dan menghasilkan data yang valid.	Kriteria: 1.mahasiswa melakukan perencanaan untuk praktikum pengawetan 2.mahasiswa mampu melakukan analisis 3.mahasiswa ammapu membuat laporan Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	Mahasiswa melakukan eksperimen terkait teknologi pengawetan dan analisis hasilnya. 100		Materi: Metode praktikum Pustaka: <i>Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.</i>	7%

13	Mahasiswa mampu menganalisis data hasil praktikum dan menyusun laporan yang sistematis.	Mahasiswa mampu melaksanakan praktikum sesuai prosedur dan menghasilkan data yang valid.	Kriteria: 1. mahasiswa mampu melakukan eksperimen pada pengawetan pangan 2. mahasiswa mampu membuat laporan praktikum Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	Mahasiswa melakukan eksperimen terkait teknologi pengawetan dan analisis hasilnya. 100		Materi: praktikum pangan Pustaka: Santoso, Umar, Setyaningsih, Widiastuti, Ningrum, Andriati, Ardhi, Aulia, dan Sudarmanto. Analisis Pangan. Yogyakarta: UGM PRESS, 2020. ISBN 978-602-386-338-9.	7%
14	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.	Mahasiswa dapat mempresentasikan hasil praktikum secara sistematis dan menjawab pertanyaan dengan logis.	Kriteria: 1. mahasiswa mampu melaporkan praktikum 2. mahasiswa mampu presentasi dengan baik Bentuk Penilaian : Penilaian Praktikum	Presentasi hasil praktikum diikuti tanya jawab antar kelompok. 100		Materi: Praktikum aplikasi teknologi pangan Pustaka: Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.	6%
15	Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.	1. mahasiswa mampu membuat laporan praktikum 2. Mahasiswa mampu mempresentasikan hasil praktikum dengan cara yang runtut, menarik, dan berbasis data yang valid.	Kriteria: 1. laporan praktikum 2. presentasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi hasil praktikum diikuti tanya jawab antar kelompok. 100		Materi: praktikum pangan Pustaka: Ayustaningwarno, Fitriyono. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu, 2014. ISBN 978-602-262-212-3.	10%
16	Ujian Akhir Semester	Mahasiswa dapat menunjukkan pemahaman menyeluruh melalui tes akhir.	Kriteria: tes tulis Bentuk Penilaian : Tes	Tes Tulis (UAS): Evaluasi menyeluruh materi semester. 100		Materi: Kimia Pangan dan gizi Pustaka: Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Jakarta.	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	10%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Penilaian Praktikum	20%
4.	Tes	20%
		100%

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.

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 14 Januari 2025

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 6 April 2025 Jam 22:26 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

