



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK		BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan										
Komoditi Pangan Hewani dan Nabati		99999440603061			T=3	P=0	ECTS=4.77	1	8 Desember 2025										
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi											
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.			Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.			LILIS SULANDARI											
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)		Minggu Ke																	
		CPMK		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam komoditi pangan hewani dan nabati yang meliputi: karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi dan sifat bahan, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta mempunyai kemampuan merencanakan bahan sesuai kebutuhan untuk produksi kuliner pada jasa boga yang berasal dari bahan pangan hewani dan nabati. Bentuk pembelajaran berupa presentasi, diskusi dan praktikum dengan metode pembelajaran berupa studi kasus.																		
Pustaka	Utama :		1. Cakrawati, Dewi dan NH, Mustika. 2014. Bahan Pangan, Gizi dan Kesehatan. Bandung: Alfabeta. · Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu. · Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc. · Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. · Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia. · Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia. · Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United. · Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company. · Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.																
	Pendukung :																		
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.																		
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	Mahasiswa mampu memahami Rancangan Acara Perkuliahan Mahasiswa mampu memahami konsep dasar komoditi pangan nabati dan hewani	Orientasi RPS mata Kuliah Komoditi Pangan Nabati dan Hewani a. Menjelaskan pengertian komoditi pangan nabati dan hewani b. Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani c. Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani d. Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan nabat	<p>Kriteria:</p> <p>1. Mahasiswa memberikan pertanyaan dan masukan tentang RPS yang telah disampaikan 2.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	Tatap muka (penjelasan) Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang padi-padian (serealia)	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia)	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang umbi-umbian	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan umbi-umbian anan, dan penyimpanan	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang tepung, pati, dan pasta	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis tepung, pati, dan pasta berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan tepung, pati, dan pasta	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang kacang-kacangan	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang sayuran dan buah-buahan	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang bumbu, rempah, dan herbal	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal	<p>Kriteria:</p> <p>1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban</p>	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
8	UTS			3 X 50			0%

9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang daging	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang karkas daging	a. Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal b. Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari komoditi pangan hewani tersebut	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50			0%
11	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang unggas	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis unggas berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan unggasb.	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang telur	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang ikan dan hasil perikanan lain	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50			0%
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang susu dan hasil olahan susu	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susu berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang lemak dan minyak	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak dan minyak berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu lemak dan minyak	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 75 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50			0%
16	UAS			3 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

File PDF ini digenerate pada tanggal 8 Desember 2025 Jam 06:36 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa