



## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK		BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan								
Operasional Kuliner Indonesia		99999440603061	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=3	P=0	ECTS=4.77	2	6 Februari 2023								
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi									
		Ita Fatkhur Romadhon			Dra. Niken Purwidiani, M.Pd			LILIS SULANDARI									
Model Pembelajaran	Project Based Learning																
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata															
	CPL-7	Mampu menyusun menu, mengolah, mempresentasikan, dan menyimpan produk makanan, minuman atau masakan sesuai dengan standar yang berlaku (prosedur, kebersihan, sehat dan aman, inovatif, nilai estetika) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, dengan memanfaatkan sumber daya secara efektif dan efisien															
	CPL-9	Mampu merancang business plan, melaksanakan, melakukan pengawasan dan evaluasi usaha di bidang kuliner															
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan kuliner Indonesia.															
	CPMK - 2	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang karakteristik kuliner Indonesia, faktor-faktor yang melatar belakangi bentuk kuliner Indonesia															
	CPMK - 3	Mahasiswa memiliki pengetahuan resep berbagai masakan kuliner Indonesia meliputi : Makanan pokok, Lauk pauk dari sayuran, ikan, unggas, dan daging															
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang bumbu dan rempah kuliner Indonesia, dan bumbu-bumbu dasar masakan Indonesia.															
	CPMK - 5	Mahasiswa memiliki pengetahuan teknik mengolah makanan khas Indonesia															
Matrik CPL - CPMK																	
		CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9												
		CPMK-1		✓													
		CPMK-2		✓													
		CPMK-3		✓													
		CPMK-4	✓														
		CPMK-5		✓													
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																	
		CPMK	Minggu Ke														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
		CPMK-1	✓							✓							✓
		CPMK-2		✓													
		CPMK-3			✓						✓		✓				
		CPMK-4				✓								✓	✓		
CPMK-5					✓	✓	✓			✓			✓	✓			
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari penguasaan teknik pengolahan makanan Indonesia dan trampil mengolah hidangan Indonesia meliputi: makanan pokok , lauk pauk, aneka jenis hidangan dari ikan, unggas,daging dan sayuran. Dapat menyiapkan bumbu-bumbu khas dapur Indonesia, dan tata cara penyajiannya.																
Pustaka	Utama :																

<p>1. Dwi Kristiastuti, 2018 , Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan  2. Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan  3. Depdikbud. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia . Jakarta  4. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.  5. Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat  6. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.  7. Yetti Herayati.1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat  8. Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.</p>							
<b>Pendukung :</b>							
<p>1. Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.  2. Siahaan E.K. 1983. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatera Utara</p>							
<b>Dosen Pengampu</b>		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Ita Fatkhur Romadhon, S.Pd., M.Pd.					
<b>Mg Ke-</b>	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	<b>Penilaian</b>			<b>Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu]</b>	<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>
(1)	(2)	Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)		
1	Mengolah Makanan Pokok Indonesia	<p>1.Mampu mengolah bahan pangan sumber Karbohidrat : Beras, jagung, umbi/ singkong, dan sagu</p> <p>2.Mampu menghidangkan makanan pokok dari berbagai bahan pangan</p>	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</p> <p>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</p> <p>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif</p>	Daring 3 X 50		<b>Materi:</b> Makanan Indonesia <b>Pustaka:</b> Dwi Kristiastuti, 2018 , Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan	0%
2	Mengolah nasi berbungkus daun	Mampu membuat hidangan nasi berbungkus daun	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</p> <p>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</p> <p>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek dan Presentasi, 3 X 50		<b>Materi:</b> Nasi berbungkus <b>Pustaka:</b> Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat	5%
3	Membuat aneka bubur beras dari berbagai daerah	Mampu membuat dan menyajikan : aneka bubur.	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</p> <p>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</p> <p>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktek dan presentasi 3 X 50	luring	<b>Materi:</b> Olahan berbungkus daun <b>Pustaka:</b> Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.	5%

4	Menyiapkan bumbu dasar masakan Indonesia	1.Membuat hidangan Soto 2.Membuat hidangan Salad indonesia	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	luring 3 X 50	daring	<p><b>Materi:</b> Bumbu dasar</p> <p><b>Pustaka:</b> Yetti Herayati. 1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i></p>	5%
5	Mampu mengolah berbagai soto Indonesia	Memiliki keterampilan membuat aneka soto dan salad Indonesia dari berbagai daerah dan kondimennya	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Praktek dan Presentasi 3 X 50	Daring	<p><b>Materi:</b> Aneka olahan soto</p> <p><b>Pustaka:</b> Dwi Kristiastuti, 2018 , <i>Hand Out Bahan Ajar Pengelolaan Makanan Indonesia. Tidak dipublikasikan</i></p>	5%
6	Mampu mengolah berbagai gulai Indonesia	Memiliki keterampilan membuat aneka gulai	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Diskusi, presentasi, latihan 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Anela gulai</p> <p><b>Pustaka:</b> Yetti Herayati. 1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i></p>	5%
7	Mampu mengolah dan menyajikan hidangan selada Indonesia	Mampu membuat salada Indonesia	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran langsung 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Selada Indonesia</p> <p><b>Pustaka:</b> Yetti Herayati. 1986. <i>Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat</i></p>	5%
8	Mampu memaparkan progres hasil kerja proyek	Mempresentasikan progres hasil kerja proyek	<p><b>Kriteria:</b></p> <p>Mampu memaparkan progres hasil kerja proyek dengan benar sesuai dengan masukan</p> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Tes</p>	Presentasi dan diskusi 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Presentasi hasil kerja proyek</p> <p><b>Pustaka:</b> Departemen Pendidikan dan Kebudayaan <i>Proyek Inventarisasi dan Dokumentasi Kebudayaan Daerah.</i></p>	20%

9	Mampu mengolah hidangan dari ikan, kerang, udang, dan cumi	Mampu membuat dan menyajikan hidangan dari ikan, kerang, udang, dan cumi	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Skor 100 untuk jawaban benar</li> <li>2.Skor 0 untuk jawaban salah</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik pengolahan hidangan dari bahan ikan, kerang, udang, dan cumi 3 X 50	presentasi, diskusi, dan pemberian tugas	<p><b>Materi:</b> Olahan ikan</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.</i></p>	5%
10	Mampu meracik bumbu dasar masakan Indonesia	Mampu menentukan jenis bumbu dasar masakan IndonesiaMampu mengidentifikasi komponen bahan bumbu dasarMampu membuat bumbu dasar masakan Indonesia	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran daring 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Bumbu dasar</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.</i></p>	5%
11	Mengolah hidangan dan daging	Menentukan dan mempersiapkan bahan berbagai hidangan dari dagingMenentukan dan menyiapkan bumbu berbagai hidangan dari dagingMengolah berbagai hidangan dari dagingMenyajikan hidangan dari daging	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Jawaban benar skor 100</li> <li>2.Jawaban salah skor 0</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja</p>	Pembelajaran daring 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Hidangan daging</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Depdikbud. Koentjaraningrat, 2000. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia . Jakarta</i></p>	5%
12	Mengolah hidangan dari unggas	Menentukan dan menyiapkan bahan untuk hidangan unggas IndonesiaMenentukan dan menyiapkan bumbu untuk hidangan unggasMengolah hidangan unggas IndonesiaMenyajikan hidangan unggas Indonesia	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran daring 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Olahan unggas</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.</i></p>	5%
13	Mengolah hidangan dari unggas	Menentukan dan menyiapkan bahan untuk hidangan unggas IndonesiaMenentukan dan menyiapkan bumbu untuk hidangan unggasMengolah hidangan unggas IndonesiaMenyajikan hidangan unggas Indonesia	<p><b>Kriteria:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Merencanakan dan menyiapkan alat dgn baik memiliki bobot 20.</li> <li>2.Merencanakan dan menyiapkan bahan dgn baik memiliki bobot 20</li> <li>3.Merencanakan dan melakukan prosedur/langkah kerja dgn baik memiliki bobot 40.</li> <li>4.Menyajikan hidangan dgn baik memiliki bobot 20.</li> </ol> <p><b>Bentuk Penilaian :</b> Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Pembelajaran langsung 3 X 50		<p><b>Materi:</b> Olahan unggas</p> <p><b>Pustaka:</b> <i>Syarifudin dkk. 1992. Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Daerah Kalimantan Selatan</i></p>	5%

14	Mengolah Lauk Kering Indonesia	1.Menentukan dan menyiapkan bahan berbagai lauk kering Indonesia 2.Membuat bebagai hidangan lauk kering Indonesia 3.Menentukan dan menyiapkan bumbu berbagai lauk kering Indonesia 4.Menyajikan berbagai hidangan lauk kering Indonesia	<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.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Lauk Pauk Indonesia <b>Pustaka:</b> Tuty Latief. 1991. Resep Masakan Daerah . Surabaya: PT. Bina Ilmu.	5%
15	Mengolah Lauk Kering Indonesia	1.Menentukan dan menyiapkan bahan berbagai lauk kering Indonesia 2.Menentukan dan menyiapkan bumbu berbagai lauk kering Indonesia 3.Membuat bebagai hidangan lauk kering Indonesia	<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.  <b>Bentuk Penilaian :</b> Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran langsung 3 X 50		<b>Materi:</b> Lauk kering <b>Pustaka:</b> Lalu Wacana. 1986. Makanan, Wujud, Variasi, dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Nusa Tenggara Barat	5%
16	Mampu mempresentasikan hasil produk makanan Indonesia	Mempresentasikan hasil produk makanan Indonesia	<b>Kriteria:</b> Mampu mempresentasikan hasil produk sesuai dengan masukan  <b>Bentuk Penilaian :</b> Tes	Presentasi dan diskusi 3 x 50		<b>Materi:</b> Presentasi <b>Pustaka:</b> Sri Owen. 1990. Indonesian Food and Cookery . Jakarta: Indah Grafika.	15%

#### Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	2.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	55%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	5%
5.	Tes	35%
		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 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-buktinya.
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 proposisional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

Koordinator Program Studi D4 Tata  
Boga

**UPM** Program Studi D4 Tata Boga



LILIS SULANDARI  
NIDN 0020027407



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 3 Desember 2025 Jam 11:23 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

