



**Universitas Negeri Surabaya
Fakultas Vokasi
Program Studi D4 Tata Boga**

Kode Dokumen

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

		Minggu Ke																
		CPMK	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK-1	✓	✓																
CPMK-2			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
CPMK-3																		
CPMK-4																		
CPMK-5																		
CPMK-6																		
CPMK-7																		
Deskripsi Singkat MK	Menguasai pengetahuan tentang konsep dasar dan prinsip-prinsip dalam Penanganan Bahan Pangan hewani dan nabati yang meliputi: karakteristik, klasifikasi, kandungan gizi, kualitas, pemilihan, penyimpanan, dan cara penanganannya, serta mempunyai kemampuan merencanakan kebutuhan bahan sesuai standar porsi yang dibutuhkan untuk proses produksi jasa boga yang berasal dari bahan pangan hewani dan nabati. Kegiatan pembelajaran menggunakan berbagai bentuk pembelajaran berupa kuliah, perancangan dengan menggunakan berbagai metode pembelajaran diberikan diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran berbasis proyek, dan pembelajaran berbasis masalah. Kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktik, pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan presentasi, membuat laporan tertulis, membuat portofolio, tes tulis, dan tes kinera.																	
Pustaka	Utama : 1. Badan POM RI. (2019–2024). Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) & HACCP. 2. Potter, N. & Hotchkiss, J. (2024). Food Science (9th Edition). Springer. 3. Fennema's Food Chemistry (6th Edition, 2023). CRC Press.																	
	Pendukung : 1. Hendrasty, Henny Krisettiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu. 2. Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Egglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc. 3. Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. 4. Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United. 5. Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company. 6. Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.																	
Dosen Pengampu	Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dr. Lili Sulandari, S.Pt., M.P. Qorry' Aina, S.Pd., M.Kes.																	
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian				Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]				Materi Pembelajaran [Pustaka]		Bobot Penilaian (%)						
(1)		(2)	(3)	(4)	Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)										
(5)	(6)	(7)	(8)															
1	1.Mahasiswa mampu memahami Rancangan Acara Perkuliahian 2.Mahasiswa mampu memahami konsep dasar Penanganan Bahan Pangan hewani dan nabati	1.Orientasi RPS mata Kuliah Komoditi Pangan Nabati dan Hewani 2.a. Menjelaskan pengertian komoditi pangan nabati dan hewani b. Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani c. Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Tatap muka (penjelasan) Presentasi, diskusi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50					Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i>	0%								
								Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara.</i>										

2016. *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Jakarta: Plantaxia.

Materi:
Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani;
Pustaka:
Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.

Materi:
Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani;
Pustaka:
Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.

Materi:
Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani;
Pustaka: *Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Bandung: Alfabeta.

Materi:
Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani;
Pustaka: Mengidentifikasi

					<p>fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati</p> <p>Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients.</i> London: Arrest Publishing United.</p> <hr/> <p>Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati</p> <p>Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia.</i> Canada: Macmillan Company.</p> <hr/> <p>Materi: Menjelaskan pengertian Penanganan Bahan Pangan nabati dan hewani; Menelaah karakteristik bahan pangan nabati dan hewani; Mengidentifikasi fungsi bahan pangan nabati dan hewani; Mengklasifikasikan jenis-jenis komoditi bahan pangan hewani dan nabati</p> <p>Pustaka: <i>Warsiyo, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar.</i> Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <hr/> <p>Materi: Konsep Dasar Bahan Pangan</p> <p>Pustaka:</p>	
2	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang daging	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	<ul style="list-style-type: none"> Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok Mendiskusikan tentang materi daging Menyusun artikel tentang daging <p>3 X 50</p>	<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging</p> <p>Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani.</i> Jakarta: Plantaxia.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan</p>	5%

					<p>jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging</p> <p>Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i></p>		
					<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging</p> <p>Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i></p>		
					<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging</p> <p>Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i></p>		
					<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis daging berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan daging</p> <p>Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i></p>		
					<p>Materi: Komoditi Daging</p> <p>Pustaka:</p>		
3	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 c. Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi dalam kelompok Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas Mendiskusikan tentang materi karkas daging Menyusun artikel tentang karkas daging 3 X 50 		<p>Materi: Karakas daging</p> <p>Pustaka:</p>	5%
4	Mahasiswa mampu menguasai	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis unggas	Kriteria:	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi dalam 		<p>Materi: Mengidentifikasi</p>	5%

	pengetahuan tentang unggas	berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan unggas c. Mengidentifikasi hasil olahan dari berbagai jenis unggas	Melalui rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Praktik / Unjuk Kerja	kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi unggas • Menyusun artikel tentang unggas 3 X 50	karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i>
					Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i>
					Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i>
					Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i>
					Materi: Mengidentifikasi karkas daging dari berbagai jenis hewan asal; Mendiskusikan fungsi dan manfaat dari Penanganan Bahan Pangan hewani tersebut; Menunjukkan hasil

					olahan dari berbagai karkas daging Pustaka: Wardsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.	
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang telur	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur c. Mengidentifikasi hasil olahan dari telur	Kriteria: Melalui rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	<ul style="list-style-type: none"> Discovery Learning, Diskusi dalam kelompok . Mendiskusikan tentang materi unggas Menyusun artikel tentang telur 3 X 50 	Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur Pustaka: Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry	5%

					<p><i>and Seafood Technology.</i> <i>Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i></p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis telur berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, struktur, komposisi, mutu, penanganan, dan penyimpanan telur; Mengidentifikasi hasil olahan dari telur</p> <p>Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar.</i> Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <p>Materi: Telur</p> <p>Pustaka:</p>	
6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang ikan dan hasil perikanan lain	a. Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain c. Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi ikan dan hasil perikanan lain • Menyusun artikel tentang ikan dan hasil perikanan lain 3 X 50 	<p>Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain</p> <p>Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i></p> <p>Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain</p> <p>Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan.</i> Jakarta: Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Mengkasifikasikan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasi hasil olahan dari ikan dan hasil</p>	5%

					perikanan lain Pustaka: Henricson, R.L. 1978. <i>Meat, Poultry and Seafood Technology</i> . Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.	
					Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i> . Bandung: Alfabeta.	
					Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: Selbie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. <i>The Cook: Guide to Asian Ingredients</i> . London: Arrest Publishing United.	
					Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis ikan dan hasil perikanan lain berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu ikan dan hasil perikanan lain; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari ikan dan hasil perikanan lain Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i> . Yogyakarta: Nuha Medika.	
					Materi: Ikan dan hasil perikanan lain Pustaka:	
7	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang susu dan hasil olahan susu	a. Mengkласifikasiakan jenis-jenis susu dan hasil olahan susus berdasar sumbernya. b. Mendiskusikan jenis,	Kriteria: - Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, diskusi, mencari sumber		5%

		<p>sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu c. Mengidentifikasi hasil olahan dari susu</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	<p>pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas. 3 X 50</p>	<p>berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu</p> <p>Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Jakarta: Plantaxia.</i></p>
				<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susus berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu</p> <p>Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i></p>
				<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susus berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu</p> <p>Pustaka: <i>Henricson, R.L. 1978. Meat, Poultry and Seafood Technology. Eglewood Cliff New York: Prentice Hall Inc.</i></p>
				<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susus berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu</p> <p>Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i></p>
				<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan</p>

					hasil olahan susus berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients.</i> London: Arrest Publishing United. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis susu dan hasil olahan susus berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan mutu susu dan hasil olahan susu; Mengidentifikasi hasil olahan dari susu Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar.</i> Yogyakarta: Nuha Medika. Materi: Susu dan hasil olahan susu Pustaka:	
8	UTS	Penilaian dari materi pertemuan ke-1 sd ke-7	Kriteria: Partisipasi, Penugasan Tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Tes	3 X 50	Materi: Ujian Tengah semester Pustaka:	15%
9	MMahasiswa 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) c. Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja	• Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi padi-padian (serealia) • Menyusun artikel tentang padi-padian (serealia) 3 X 50	Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati.</i> Jakarta: Plantaxia. Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013.</i>	5%

					<p><i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan.</i> Jakarta: Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia</p> <p>Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. <i>Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan</i>. Bandung: Alfabeta.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia</p> <p>Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia</i>. Canada: Macmillan Company.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis padi-padian (serealia) berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan padi-padian (serealia); Mengidentifikasi hasil olahan dari serealia</p> <p>Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <hr/> <p>Materi: Serealia Pustaka:</p>	
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang umbi-umbian	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi umbi-umbian • Menyusun artikel tentang umbi-umbian <p>3 X 50</p>	<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian</p> <p>Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta:</p>	5%

						<p>Plantaxia.</p> <p>Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari umbi-umbian</p> <p>Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i></p>	
						<p>Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari umbi-umbian</p> <p>Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i></p>	
						<p>Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari umbi-umbian</p> <p>Pustaka: <i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i></p>	
						<p>Materi: Mengkласifikasiakan jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan ; Mengidentifikasiakan hasil olahan dari umbi-umbian</p> <p>Pustaka: <i>Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.</i></p>	
11	Mahasiswa mampu menguasai	a. Mengkласifikasiakan jenis-jenis tepung, pati,	Kriteria:	• Diskusi		<p>Materi: Umbi-umbian</p> <p>Pustaka:</p>	

	pengetahuan tentang tepung, pati, dan pasta	dan pasta berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan tepung, pati, dan pasta dan penyimpanan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari tepung, pati, dan pasta	Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi tepung, pati, dan pasta • Menyusun artikel tentang tepung, pati, dan pasta 3 X 50	Mengkласifikasi jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</i>
					Materi: Mengkласifikasi jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i>
					Materi: Mengkласifikasi jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i>
					Materi: Mengkласifikasi jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: <i>Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. The Cook: Guide to Asian Ingredients. London: Arrest Publishing United.</i>
					Materi: Mengkласifikasi jenis-jenis umbi-umbian berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penang umbi-umbian anan, dan

					penyimpanan; Mengidentifikasi hasil olahan dari umbi-umbian Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika.	
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang kacang-kacangan	Mengkласifikasi jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif</p>	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi dalam kelompok <ul style="list-style-type: none"> Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas Mendiskusikan tentang materi kacang-kacangan Menyusun artikel tentang kacang-kacangan 3 X 50 	<p>Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</p> <p>Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</p> <p>Materi: Mengklasifikasi jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan</p>	5%

					<p>Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia.</i> Canada: Macmillan Company.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis kacang-kacangan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan kacang-kacangan; Mengidentifikasi hasil olahan dari kacang-kacangan</p> <p>Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar.</i> Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <p>Materi: Kacang-kacangan</p> <p>Pustaka:</p>	
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang sayuran dan buah-buahan	Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan c. Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi dalam kelompok • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi sayuran dan buah-buahan • Menyusun artikel tentang sayuran dan buah-buahan <p>3 X 50</p>	<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati.</i> Jakarta: Plantaxia.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. <i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan.</i> Jakarta: Graha Ilmu.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari</p>	5%

					<p>sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. <i>The Cook: Guide to Asian Ingredients</i>. London: Arrest Publishing United.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia</i>. Canada: Macmillan Company.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis sayuran dan buah-buahan berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan sayuran dan buah-buahan; Mengidentifikasi hasil olahan dari sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <hr/> <p>Materi: Sayuran dan buah-buahan</p> <p>Pustaka:</p>	
14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang bumbu, rempah, dan herbal	a. Mengklasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Praktik / Unjuk Kerja</p>	<ul style="list-style-type: none"> Diskusi dalam kelompok Presentasi, mencari sumber 		<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya;</p> <p>5%</p>

	<p>penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal c.</p> <p>Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p>	<p>pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mendiskusikan tentang materi bumbu, rempah, dan herbal • Menyusun artikel tentang bumbu, rempah, dan herbal <p>3 X 50</p>	<p>Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal;</p> <p>Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka:</p> <p><i>Nugraheni, Mutiara. 2016. Pengetahuan Bahan Pangan Nabati. Jakarta: Plantaxia.</i></p> <hr/> <p>Materi:</p> <p>Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya;</p> <p>Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal;</p> <p>Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka:</p> <p><i>Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan. Jakarta: Graha Ilmu.</i></p> <hr/> <p>Materi:</p> <p>Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya;</p> <p>Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal;</p> <p>Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka:</p> <p><i>Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningwärno, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</i></p> <hr/> <p>Materi:</p> <p>Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu, rempah, dan herbal berdasar sumbernya;</p> <p>Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal;</p> <p>Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka:</p> <p><i>Simon, A. and Schuster. 2000. The Visual Food Encyclopedia. Canada: Macmillan Company.</i></p> <hr/> <p>Materi:</p> <p>Mengkasifikasikan jenis-jenis bumbu,</p>
--	---	---	--

					<p>rempah, dan herbal berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan bumbu, rempah, dan herbal; Mengidentifikasi hasil olahan dari bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <hr/> <p>Materi: Bumbu, rempah, dan herbal</p> <p>Pustaka:</p>	
15	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang lemak	a. Mengkласifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya b. Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak c. Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diskusi dalam kelompok <ul style="list-style-type: none"> • Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas • Mendiskusikan tentang materi lemak • Menyusun artikel tentang lemak 3 X 50 	<p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak</p> <p>Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Nabati</i>. Jakarta: Plantaxia.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak</p> <p>Pustaka: Nugraheni, Mutiara. 2016. <i>Pengetahuan Bahan Pangan Hewani</i>. Jakarta: Plantaxia.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak</p> <p>Pustaka: Hendrasty, Henny Krissetiana. 2013. <i>Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan</i>. Jakarta: Graha Ilmu.</p> <hr/> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan</p>	5%

16	Ujian Akhir Semester	Penilaian dari materi pertemuan ke-9 sd ke-15	<p>Kriteria: Penilaian tes, hasil project/produk, portofolio, praktik/unjuk kerja</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio</p>	3 X 50		<p>jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Muchtadi, Tien R; Sugiyono; dan Ayustaningworo, Fitriyono. 2016. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Sellie, Morris and Deh-Ta Hsiung. 2006. <i>The Cook: Guide to Asian Ingredients</i>. London: Arrest Publishing United.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Simon, A. and Schuster. 2000. <i>The Visual Food Encyclopedia</i>. Canada: Macmillan Company.</p> <p>Materi: Mengklasifikasikan jenis-jenis lemak berdasar sumbernya; Mendiskusikan jenis, sifat, mutu, penanganan, dan penyimpanan lemak; Mengidentifikasi hasil olahan dari lemak Pustaka: Warsito, Heri; Rindiani; dan Nurdyansyah, Fafa. 2015. <i>Ilmu Bahan Makanan Dasar</i>. Yogyakarta: Nuha Medika.</p> <p>Materi: Lemak Pustaka:</p>	20%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	22.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	7.5%
3.	Penilaian Portofolio	27.5%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	35%
5.	Tes	7.5%
		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=Titik Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 15 Oktober 2024

Koordinator Program Studi D4
Tata Boga

UPM Program Studi D4 Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407



NIDN 0021046405

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 13:08 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

