

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Vokasi Program Studi D4 Tata Boga					Kode Dokumen																																				
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																									
MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																				
PROCUREMENT	6230502142		T=0	P=2	ECTS=3.18	4 25 Januari 2026																																				
OTORISASI	Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																					
					LILIS SULANDARI																																					
Model Pembelajaran	Case Study																																									
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																									
	CPL-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																								
	CPL-5	Mampu menunjukkan pemahaman konsep manajemen, komunikasi, literasi global, bahan makanan, kesehatan, dan pariwisata																																								
	CPL-6	Mampu menerapkan multidisipliner ilmu dengan mengintegrasikan teknologi modern (IPTEKS) dalam menghasilkan produk seni kuliner, prototipe/desain produk, dan menyusun laporan pertanggungjawaban																																								
	CPL-8	Mampu menunjukkan kinerja profesional di dunia kerja/industri, melakukan riset, menyusun dan mempublikasikan karya ilmiah																																								
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																									
	CPMK - 1	Mahasiswa memahami prinsip dan proses procurement dalam jasa boga																																								
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu merancang sistem pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan distribusi bahan makanan secara efisien dan higienis																																								
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu memahami siklus dan sistem Purchasing dalam Usaha Kuliner																																								
	CPMK - 4	Mahasiswa mampu menggunakan sistem dokumentasi dan teknologi untuk mendukung fungsi purchasing hingga issuing																																								
	CPMK - 5	Storing: Sistem dan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan																																								
	CPMK - 6	Storing: Sistem dan Teknik Penyimpanan Bahan Makanan																																								
	Matrik CPL - CPMK																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CPMK</th> <th>CPL-3</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> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-2</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-4</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK-6</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-8	CPMK-1	✓				CPMK-2	✓				CPMK-3		✓			CPMK-4		✓			CPMK-5					CPMK-6									
	CPMK	CPL-3	CPL-5	CPL-6	CPL-8																																					
	CPMK-1	✓																																								
	CPMK-2	✓																																								
CPMK-3		✓																																								
CPMK-4		✓																																								
CPMK-5																																										
CPMK-6																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																										

		<table><tr><td rowspan="2">CPMK</td><td colspan="16">Minggu Ke</td></tr><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-4</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-5</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-6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	CPMK-1	✓																CPMK-2																	CPMK-3																	CPMK-4																	CPMK-5																	CPMK-6																
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-4																																																																																																																																									
CPMK-5																																																																																																																																									
CPMK-6																																																																																																																																									
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah ini membahas konsep, strategi, dan praktik pengadaan (procurement) dalam industri jasa boga. Mahasiswa akan belajar merencanakan, mengelola, dan mengevaluasi kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi pengadaan bahan makanan, penerimaan, penyimpanan hingga pendistribusian pada semua departemen secara efisien dan efektif. Pembelajaran juga menekankan praktik berkelanjutan, penggunaan teknologi, dan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan. Pembelajaran dilakukan dengan pendekatan konstruktivis, dengan memberikan latihan-latihan.																																																																																																																																								
Pustaka	Utama :																																																																																																																																								
			1. Gregoire, Mary B. & Spears, Meran C. 2007.Foodservice Organizations. A Managerial and System Approach. USA: Pearson Prentice Hall. 2. Revino. 2000. Purchasing. Suatu Pengantar Praktis. Jakarta: Djambatan 3. Clute, Mark. 2009. Food Industry Quality Control System. USA: CRC Press. Taylor & Francise Group. LLC. 4. Mill, Robert Christie. 2007.Restaurant Management: Customer, Operations, dan Employees. Third Edition. Upper Saddle River, New 5. Linch, Francis T. 2000.The Book of Yields : Accuracy in Food Costing and Purchasing. United States of America: John Wiley & Sons, Inc																																																																																																																																						
	Pendukung :																																																																																																																																								
Dosen Pengampu	Ila Huda Puspita Dewi, S.Pd., MM.Par.																																																																																																																																								
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	1.Mampu memahami rancangan perkuliahan, tugas, kewajiban yang wajib dilakukan, dan sanksi atas pelanggaran yang terjadi 2.Mampu memahami pengertian pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri dan bertanggung jawab 3.Mampu memahami tujuan pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuliner secara benar, mandiri dan bertanggung jawab	1.Mampu menjelaskan pengertian pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri dan bertanggung jawab. 2.Mampu menjelaskan tujuan pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuliner secara benar, mandiri dan bertanggung jawab.	Kriteria: 1.Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0 - 100) 2.Sikap/respon mahasiswa selama belajar dikategorikan dalam Sangat Responsif, Responsif, dan Tidak sama sekali) Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 X 50			0%																																																																																																																																		
2	Mampu memahami masalah khusus dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan masalah khusus dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Kriteria: 1.Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0-100) 2.Penilaian Sikap sesuai rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 X 50			0%																																																																																																																																		

3	Mampu memahami dasar-dasar dalam pengendalian bahan makanan: tahap perencanaan, tahap operasional, tahap pasca operasi, hal-hal nyata yang ditemui dalam pengendalian bahan makanan	1.Mampu memahami dasar-dasar dalam pengendalian bahan makanan, meliputi: mampu menjelaskan sistem kontrol manajemen yang menyeimbangkan faktor-faktor keberhasilan suatu perusahaan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 2.mampu menjelaskan tahap perencanaan dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 3.mampu menjelaskan tahap operasional dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 4.mampu menjelaskan tahap pasca operasi dalam pengendalian bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab 5.mampu mengidentifikasi hal-hal nyata yang sering dijumpai dalam pengendalian bahan makanan pada bisnis kuliner.	Kriteria: 1.Tes Tulis: Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0-100). 2.Penilaian sikap sesuai pengategorian sikap mahasiswa Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	3 X 50			0%
4	Mampu memahami penetapan anggaran dan break bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan penetapan anggaran dan break bahan makanan secara benar, mandiri, dan bertanggung jawab	Kriteria: 1.Jawaban benar sesuai kunci jawaban (skor 0 - 100) 2.Pemberian penilaian sikap sesuai rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	2 X 50			10%
5	Mampu memahami Konsep Dasar dalam pengendalian bahan pada bisnis kuliner secara benar, mandiri, percaya diri, dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan Konsep Dasar dalam pengendalian bahan pada bisnis kuliner secara benar, mandiri, percaya diri, dan bertanggung jawab (merencanakan produksi, standard yields, standard recipe, standard portion size)	Kriteria: 1.Jawaban benar sesuai kunci jawaban (Skor 0-100) 2.Penilaian sikap berdasar rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	2 X 50			10%

6	Mampu memahami metode pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuline secara benar, mandiri, percaya dii, dan tanggung jawab.	Mampu menjelaskan metode pengendalian bahan makanan dalam bisnis kuline secara benar, mandiri, percaya dii, dan tanggung jawab.	Kriteria: 1.Jawaban benar sesuai kunci jawaban (Skor 0-100) 2.Penilaian sikap berdasar rubrik Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	2 X 50			0%
7	Mampu memahami metode Pengendalian Bahan dalam Usaha Kuliner (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan metode Pengendalian Bahan dalam Usaha Kuliner (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes	2 X 50			15%
8	UTS	UTS	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 X 50			15%
9	Mampu memahami tentang Pengontrolan pada bagian Purchasng dan Stock (Purchasing and Stock Control) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengontrolan pada bagian Purchasng dan Stock (Purchasing and Stock Control) secara benar dan bertanggung jawab	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	2 X 50			0%
10	Mampu memahami tentang Purchasing and Stock Control (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Purchasing and Stock Control (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Portofolio	2 X 50			10%
11	Mampu memahami tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku secara benar da bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode secara benar da bertanggung jawab	Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	2 X 50			0%
12	Mampu memahami tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode (Lanjutan) secara benar da bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan berbagai metode (Lanjutan) secara benar da bertanggung jawab	Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio	2 X 50			10%
13	Mampu memahami tentang Pengendalian Pada Receiving secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang Pengendalian pada Receiving secara benar dan bertanggung jawab	Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Portofolio, Tes	2 X 50			0%
14	Mampu memahami tentang Prepare and Store Foods secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan Prepare and Store Food secara benar dan bertanggung jawab, meliputi: Identify and collect food items required for preparations Melakukan prepare dairy and eggs Melakukan dry goods Melakukan prepare food and vegetables	Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50			0%
15	Mampu memahami Preapre and Store Foods (Lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab	Mampu menjelaskan tentang prepare and store foods (lanjutan) secara benar dan bertanggung jawab, meliut: Preare meat, poultry and seafood Assemble and use equipment Store prepare foods	Bentuk Penilaian : Tes	2 X 50			15%

16	Ujian Akhir Semester		Kriteria: Skor 100 apabila menjawab semua pertanyaan dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Tes				15%
----	----------------------	--	---	--	--	--	-----

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasif	50%
2.	Penilaian Portofolio	20%
3.	Tes	30%
		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-bukti.
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 proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.