

		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																																																																			
Higiene, Sanitasi dan K3		6230502137	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=2	P=0	ECTS=3.18	1	6 Desember 2025																																																																		
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																				
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.			Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.		LILIS SULANDARI																																																																				
Model Pembelajaran	Case Study																																																																										
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	Memahami konsep dasar sanitasi dan higiene industri jasa boga.																																																																									
	CPMK - 2	Memahami kerusakan makanan.																																																																									
	Matrik CPL - CPMK																																																																										
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-5</td><td>CPL-7</td><td>CPL-9</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr></table>								CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPMK-1	✓			CPMK-2	✓																																																								
	CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9																																																																							
CPMK-1	✓																																																																										
CPMK-2	✓																																																																										
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></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	Minggu Ke																																																																										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																											
CPMK-1																																																																											
CPMK-2																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah ini mempelajari tentang sanitasi dan higiene makanan serta keselamatan kerja dalam kaitannya dengan industri jasa boga. Materi mata kuliah ini meliputi: konsep sanitasi dan higiene jasa boga, kerusakan makanan, mikroba dan ekologiinya dalam pangan, mekanisme infeksi dan intoksikasi, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, serta keselamatan kerja. Perkuliahan dilaksanakan dengan melalui pengkajian, pemaparan konsep, diskusi studi kasus (Case Study), dan pemberian tugas, baik individu maupun kelompok.																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																										
	1. Longree, Karla. 1980. Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons 2. Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co. 3. Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bharatara. 4. Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB 5. Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press																																																																										
	Pendukung :																																																																										
		1. Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc 2. Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited 3. Somoray, AMM. 2016. Principles of Food Sanitation and Hygiene. Unlimited Books																																																																									
Dosen Pengampu		Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P. Gorry' 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 (%)																																																																			
		Indikator	Kriteria & Bentuk	Luring (offline)	Daring (online)																																																																						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)																																																																				

1	Memahami konsep dasar sanitasi dan higiene industri jasa boga.	1.a. Menjelaskan pengertian sanitasi dan higiene makanan 2.b. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi dan higiene makanan dalam industri jasa boga 3.c. Mengidentifikasi penyakit yang terjadi sebagai akibat dari mengkonsumsi makanan yang tidak aman.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2X50		Materi: sanitasi dan higiene industri jasa boga Pustaka: Longree, Karla. 1980. <i>Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons</i>	5%
2	Memahami kerusakan makanan.	1.a. Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi. 2.b. Mengidentifikasi mikroba penyebab keracunan/kerusakan makanan 3.c. Menganalisis kasus keracunan makanan yang terjadi di sekitar	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2X50		Materi: kerusakan makanan Pustaka: Longree, Karla. 1980. <i>Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons</i>	5%
3	Mampu memahami tentang personal hygiene	1.a. Menjelaskan pengertian personal hygiene 2.b. Menganalisis faktor yang mempengaruhi personal hygiene	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: personal hygiene Pustaka: Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. <i>Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co.</i>	5%
4	Mampu memahami tentang pengadaan bahan makanan	1.a. Mengidentifikasi macam-macam bahan makanan sesuai dengan kelompoknya (perishable, unperishable, dan semi-perishable) 2.b. Mendeskripsikan cara memilih bahan makanan 3.c. Mendeskripsikan cara memperlakukan bahan makanan pada tahap persiapan bahan.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: pengadaan bahan makanan Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc</i>	5%
5	Mampu menganalisis penyimpanan bahan makanan	1.a. Menjelaskan pentingnya penyimpanan bahan makanan/makanan jadi 2.b. Menjelaskan prinsip suhu penyimpanan 3.c. Menjelaskan prinsip waktu penyimpanan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: penyimpanan bahan makanan Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</i>	5%
6	Mampu menilai dan menganalisis kondisi sanitasi hygiene pada tempat penjualan makanan jajanan	1.a. Membuat instrument observasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan 2.b. Melakukan observasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan 3.c. Menganalisis kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan 4.d. Membuat laporan kegiatan observasi dan presentasi	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: kondisi sanitasi hygiene pada tempat penjualan makanan jajanan Pustaka: Longree, Karla. 1980. <i>Quality Food Sanitation . USA: John Willey and Sons</i>	5%

7	Mampu menilai dan menganalisis kondisi sanitasi hygiene pada tempat penjualan makanan jajanan	1.a. Mengevaluasi kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan 2.b. Memperbaiki /revisi laporan kondisi sanitasi hygiene tempat penjualan makanan jajanan, laporan dikumpulkan terakhir pada saat UTS.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: kondisi sanitasi hygiene pada tempat penjualan makanan jajanan Pustaka: <i>Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara.</i>	5%
8	Ujian Tengah Semester	Ujian Tengah Semester	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Tes	Menjawab soal pilihan ganda dan essay 2x50 menit		Materi: higiene makanan Pustaka: <i>Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</i>	5%
9	Mampu memahami tentang sanitasi dalam pengolahan makanan	1.a. Menjelaskan pengertian pengolahan makanan 2.b. Tempat pengolahan makanan 3.c. Tenaga penagan dan pengolah 4.d. Alat pengolahan makanan 5.e. Cara mengolah makanan 6.f. Metode memasak dan keamanan relative 7.g. Hubungan suhu dan sanitasi pangan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: sanitasi dalam pengolahan makanan Pustaka: <i>Somoray, AMM. 2016. Principles of Food Sanitation and Hygiene. Unlimited Books</i>	5%
10	Mampu memahami santasi dalam pelayanan dan penyajian makanan	1.a. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. 2.b. Menganalisis prinsip wadah. 3.c. Menganalisis prinsip kadar air 4.d. Menganalisis perinsip edible part 5.e. Menganalisis prinsip pemisahan 6.f. Menganalisis prinsip panas 7.g. Menganalisis prinsip alat 8.h. Menganalisis prinsip penanganan (handling)	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: santasi dalam pelayanan dan penyajian makanan Pustaka: <i>Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</i>	5%
11	Mampu memahami santasi dalam pelayanan dan penyajian makanan	1.a. Menjelaskan pentingnya memperhatikan sanitasi pada penyajian makanan. 2.b. Menganalisis prinsip wadah. 3.c. Menganalisis prinsip kadar air 4.d. Menganalisis perinsip edible part 5.e. Menganalisis prinsip pemisahan 6.f. Menganalisis prinsip panas 7.g. Menganalisis prinsip alat 8.h. Menganalisis prinsip penanganan (handling)	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: santasi dalam pelayanan dan penyajian makanan Pustaka: <i>Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</i>	5%
12	Menguasai sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan dan keselamatan kerja.	a. Menjelaskan pentingnya sanitasi sarana pengolahan dan lingkungan b. Menjelaskan ruang lingkup sanitasi lingkungan c. Menjelaskan proses sanitasi lingkungan. d. Menjelaskan pengertian pencucian peralatan e. Menjelaskan macam-macam pencucian peralatan f. Menjelaskan bahan-bahan pencucian perlatan. g. Menjelaskan proses pencucian peralatan	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: sanitasi dalam perawatan/pemeliharaan dan keselamatan kerja Pustaka: <i>Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited</i>	5%

13	Mampu memahami pengemasan makanan	1.a. Menjelaskan pengertian pengemasan 2.b. Menjelaskan tujuan/fungsi pengemasan. 3.c. Menjelaskan macam-macam pengemasan. 4.d. Menjelaskan kemasan berbahaya	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: pengemasan makanan Pustaka: Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB	10%
14	Mampu memahami penjaminan mutu keamanan pangan	1.a. Menjelaskan konsep HACCP 2.b. Mengidentifikasi Prinsip HACCP 3.c. Menganalisis penerapan prinsip HACCP di industri	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: HACCP Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc	10%
15	Evaluasi kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga (usaha penjualan makanan).	Mendeskrripsikan kondisi hygiene sanitasi jasa boga Menganalisis hygiene sanitasi jasa boga	Kriteria: Mendapatkan nilai penuh apabila melakukan presentasi dengan runtut dengan intonasi dan penekanan yang sesuai, menunjukkan pemahaman konsep yang baik, berbantuan media ppt sesuai kriteria media, jawaban kepada penanya benar, mampu memformulasikan saran untuk perbaikan Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: HACCP Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc	5%
16	Ujian Akhir Semester	Ujian Akhir Semester	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Tes	Menjawab soal essay 2 X 50		Materi: Food Safety Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc	15%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	50%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	27.5%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
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 tolak 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.
- 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.
- Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
- Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
- TM=Titik Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

Koordinator Program Studi D4 Tata
Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407

UPM Program Studi D4 Tata Boga



NIDN 0020027407

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 13:09 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

