

		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																																																																																													
Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja		xx944060215910	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=0	P=0	ECTS=0	1	28 April 2023																																																																																													
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																														
		Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.					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 mampu merancang, merencanakan, membuat dan mempresentasikan serta menyimpan produk, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja.																																																																																																			
	CPMK - 2	Mahasiswa memiliki kemampuan untuk memahami/menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan/implementasi kebersihan pangan (food hygiene) dan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) dalam pengolahan makanan sehari-hari																																																																																																			
	CPMK - 3	Memahami konsep dasar sanitasi dan higiene industri jasa boga.																																																																																																			
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																				
		<table border="1"> <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> <tr> <td>CPMK-3</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>							CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9	CPMK-1				CPMK-2				CPMK-3																																																																																
CPMK	CPL-5	CPL-7	CPL-9																																																																																																		
CPMK-1																																																																																																					
CPMK-2																																																																																																					
CPMK-3																																																																																																					
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																																				
		<table border="1"> <tr> <th rowspan="2">CPMK</th> <th colspan="16">Minggu Ke</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th><th>12</th><th>13</th><th>14</th><th>15</th><th>16</th> </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> </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	Minggu Ke																																																																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																																																																					
CPMK-1																																																																																																					
CPMK-2																																																																																																					
CPMK-3																																																																																																					
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 ekologi dalam pangan, mekanisme infeksi dan intoksikasi, sanitasi pada tahap pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi dan pelayanan, pemeliharaan dan perawatan, serta keselamatan kerja. Perkuliahan dilaksanakan dengan pengkajian, pemaparan konsep, diskusi studi kasus (Case Study), dan pemberian tugas, baik individu maupun kelompok																																																																																																				
Pustaka	Utama : - Longree, Karla. 1980. Quality Food Sanitation . USA: John Wiley and Sons - Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. Food Service Organization . New York : Macmillan Pub. Co. - Sjahmien Moehyie. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga . Jakarta: Bhratara. - Jenie DSL. 1986. Sanitasi Dalam Industri Pangan . PAU IPB bekerja sama dengan Lembaga Sumber Daya Informasi IPB - Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press Pendukung : - Forstyle and Hayes. 2013. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. UK: Springer Sc - Hutter BM. 2011. Managing Food Safety and Hygiene. Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited - 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.																																																																																																				
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]		Bobot Penilaian																																																																																													

	(Sub-CPMK)	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 mengonsumsi makanan yang tidak aman.	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: sanitasi dan higiene industri jasa boga Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP</i> . UK: Springer Sc	5%
2	Memahami kerusakan makanan.	Menjelaskan kerusakan makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme, biologi, fisik, mekanis, fisiologi dan kimiawi	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: kerusakan makanan Pustaka: Longree, Karla. 1980. <i>Quality Food Sanitation</i> . USA: John Willey and Sons	5%
3	Mampu memahami tentang personal hygiene	1.a. Menjelaskan pengertian pengertian personal hygiene 2.b. Menganalisis faktor yang mempengaruhi personal hygiene	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila menjawab semua soal dengan benar. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: personal hygiene Pustaka: Spears, Marian C and Vaden, Allene G. 1993. <i>Food Service Organization</i> . New York : Macmillan Pub. Co.	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 Partisipasif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: pengadaan bahan makanan Pustaka: Forstyle and Hayes. 2013. <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP</i> . UK: Springer Sc	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 Partisipasif	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: penyimpanan bahan makanan Pustaka: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene</i> . Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited	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 Partisipasif	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</i> . USA: John Willey and Sons	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 Partisipasif	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 2 X 50		Materi: sanitasi makanan Pustaka: <i>Nurlaela L. 2011. Sanitasi dan Higiene Makanan. Surabaya: Unesa University Press</i>	10%
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 Partisipasif	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 Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	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 Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	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 peralatan. 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: Hutter BM. 2011. <i>Managing Food Safety and Hygiene</i> . Cheltenham UK: Edward Elgar Publishing Limited	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 : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi. 2 X 50		Materi: pengemasan makanan Pustaka: Jenie DSL. 1986. <i>Sanitasi Dalam Industri Pangan</i> . 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 : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi, diskusi kelompok dan refleksi 2 X 50		Materi: HACCP Pustaka: Somoray, AMM. 2016. <i>Principles of Food Sanitation and Hygiene</i> . Unlimited Books	10%
15	Evaluasi kondisi hygiene dan sanitasi jasa boga (usaha penjualan makanan).	Mendeskripsikan 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. <i>Food Hygiene, Microbiology and HACCP</i> . UK: Springer Sc	5%
16	Ujian Akhir Semester (UAS)	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: Somoray, AMM. 2016. <i>Principles of Food Sanitation and Hygiene</i> . Unlimited Books	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	52.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	25%
3.	Penilaian Portofolio	2.5%
4.	Tes	20%
		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 studinya yang diperoleh melalui proses pembelajaran.
2. **CPL yang dibebankan pada mata kuliah** adalah beberapa capaian pembelajaran lulusan program studi (CPL-Prodi) yang digunakan untuk pembentukan/pengembangan sebuah mata kuliah yang terdiri dari aspek sikap, ketrampilan umum, ketrampilan khusus dan pengetahuan.
3. **CP Mata kuliah (CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPL yang dibebankan pada mata kuliah, dan bersifat spesifik terhadap bahan kajian atau materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
4. **Sub-CPMK Mata kuliah (Sub-CPMK)** adalah kemampuan yang dijabarkan secara spesifik dari CPMK yang dapat diukur atau diamati dan merupakan kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran, dan bersifat spesifik terhadap materi pembelajaran mata kuliah tersebut.
5. **Indikator penilaian** kemampuan dalam proses maupun hasil belajar mahasiswa adalah pernyataan spesifik dan terukur yang mengidentifikasi kemampuan atau kinerja hasil belajar mahasiswa yang disertai bukti-bukti.
6. **Kriteria Penilaian** adalah patokan yang digunakan sebagai ukuran atau tolok ukur ketercapaian pembelajaran dalam penilaian berdasarkan indikator-indikator yang telah ditetapkan. Kriteria penilaian merupakan pedoman bagi penilai agar penilaian konsisten dan tidak bias. Kriteria dapat berupa kuantitatif ataupun kualitatif.
7. **Bentuk penilaian:** tes dan non-tes.
8. **Bentuk pembelajaran:** Kuliah, Responsi, Tutorial, Seminar atau yang setara, Praktikum, Praktik Studio, Praktik Bengkel, Praktik Lapangan, Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan/atau bentuk pembelajaran lain yang setara.

9. **Metode Pembelajaran:** Small Group Discussion, Role-Play & Simulation, Discovery Learning, Self-Directed Learning, Cooperative Learning, Collaborative Learning, Contextual Learning, Project Based Learning, dan metode lainnya yg setara.
10. **Materi Pembelajaran** adalah rincian atau uraian dari bahan kajian yg dapat disajikan dalam bentuk beberapa pokok dan sub-pokok bahasan.
11. **Bobot penilaian** adalah prosentasi penilaian terhadap setiap pencapaian sub-CPMK yang besarnya proposional dengan tingkat kesulitan pencapaian sub-CPMK tsb., dan totalnya 100%.
12. TM=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 30 November 2024

Koordinator Program Studi D4 Tata
Boga

UPM Program Studi D4 Tata Boga



LILIS SULANDARI
NIDN 0020027407



NIDN 0020027407



File PDF ini digenerate pada tanggal 9 Desember 2025 Jam 02:58 menggunakan aplikasi RPS OBE SiDia Unesa