

		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																																									
Seni Kuliner		99999440603062				T=3	P=0	ECTS=4.77	4 24 Januari 2026																																									
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																										
				LILIS SULANDARI																																										
Model Pembelajaran	Project Based Learning																																																	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																	
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																	
	Matrik CPL - CPMK																																																	
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">CPMK</div>																																																
	Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																	
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 10%;">CPMK</td> <td colspan="16" style="text-align: center;">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> </table>																CPMK	Minggu Ke																1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
CPMK	Minggu Ke																																																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16																																		
Deskripsi Singkat MK	Materi kuliah terdiri dari konsep dasar seni kuliner, unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada seni dekorasi boga, meliputi dekorasi merangkai bunga, membuat garnis, mengukir buah (fruits carving), teknik membuat macam-macam lipatan daun untuk hantaran, menyusun parsel untuk berbagai kesempatan, dan food model dari clay.																																																	
Pustaka	Utama :																																																	
	1. Atisah Sipahelut, Petrussumadi, 1991. Dasar-Dasar Desain. Jakarta : Depdikbud 2. Clifton, Claire, 1988, The Art of Food. New Jersey : Wellfleet Press 3. Elaine Mac Gregor. 1988 Wedding Cakes. London : Merchut Limited 4. Berbagai literature lain yang menunjang mata kuliah Dekorasi Boga 5. Wilton. 2012. Cake Decoration. New Jersey :																																																	
	Pendukung :																																																	
Dosen Pengampu	Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes.																																																	
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuan 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. Pendahuluan : RPS dan Silabus2. Memahami konsep dasar tentang dekorasi boga3. Memiliki kemampuan memahami tentang konsep unsur dan prinsip desain.	1. Memahami RPS dan Silabus2. Menjelaskan pengertian dekorasi boga3. Menjelaskan tujuan dan manfaat dekorasi boga4. Menjelaskan ruang lingkup dekorasi boga. 5. Menjelaskan unsur dan prinsip desain serta implementasinya pada bidang boga	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Diskusi, dan tanya jawab 3 X 50			0%																																											

2	a. Memiliki kemampuan memahami konsep merangkai bunga dengan berbagai model b. Memiliki keterampilan membuat perencanaan tertulis untuk merangkai bunga dengan berbagai model rangkaian	a. Menjelaskan pengertian merangkai bungab. Sejarah dekorasi merangkai bunga, merangkai bunga dalam artian filosofic. Peralatan dan bahan untuk merangkai bunga.d. Menjelaskan macam-macam model rangkaian bunga serta langkah-langkah merangkainyae. Menjelaskan teknik merangkai bunga	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila mengerjakan semua soal dengan benar	Diskusi, dan tanya jawab, mengerjakan tugas 1 X 1			0%
3	Memiliki keterampilan praktek merangkai bunga sesuai dengan model rangkaian yang telah direncanakan	a. Terampil merangkai bunga sesuai dengan model yang dipilihb. Cekatan dalam berkemasc. Dapat menjelaskan kriteria hasil praktek dengan tepat.		Praktek dan presentasi, diskusi,dan tanya jawab 1 X 50			0%
4	a. Menguasai konsep tentang teknik mengukir buah, peralatan mengukir dan berbagai jenis buah/media ukirb. Memiliki keterampilan dan kemampuan dasar mengukir buah (Fruits Carving)	a.Dapat menjelaskan pengertian, tujuan dan manfaat mengukir buah serta syarat- syarat buah yang dapat diukirb.Menyebutkan peralatan mengukir buah c. Praktek mengukir semangka dan Pepayad.Menguasai langkah-langkah mengukir buah semangka, melon, dan papayae.Menguasai kriteria hasil ukiran buah.		Presentasi, diskusi,dan tanya jawab, penugasan dan melakukan praktek. 3 X 50			0%
5							0%
6	a.Menguasai konsep tentang garnish dan b.Memiliki keterampilan membuat macam-macam garnish dari sayuran c.Terampil membuat alas dari lipatan daun	a.Dapat menjelaskan pengertian garnishb.Dapat menjelaskan syarat-syarat garnishc. Dapat menjelaskan bahan membuat garnish.d.Dapat menjelaskan teknik membuat garnish.e. Menjelaskan teknik membuat lipatan daunf.Menyusun rencana praktek membuat garnish dan lipatan daun.		Presentasi, diskusi, dan tanya jawabTanya jawab, diskusi, tugas 3 X 50			0%
7	Terampil membuat garnish dari sayuran dan membuat lipatan daun untuk alas hidangan	a. Terampil membuat garnish dari sayuranb. Kriteria hasil garnish c. Terampil membuat lipatan daun untuk alas hidangan d. Menguasai kriteria hasil lipatan daun.		Presentasi hasil praktek 3 X 50			0%
8	Ujian Tengah Semester			3 X 50			0%
9	Memiliki kemampuan penguasaan konsep tentang dekorasi/ menghias kue (Bahan Hiasan dan Peralatan Dekorasi Kue)	a.Dapat menguasai konsep dasar menghias kueb.Mengetahui Peralatan menghias kuec.Menguasai Prosedur menghias kue d.Dapat menyusun Perencanaan tertulis praktek menghias kue		Presentasi, diskusi, tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50			0%
10	Memiliki keterampilan dasar menghias kue dengan bunga dari icing. (Hiasan Dasar, dan bunga)	a. Dapat melakukan Cara memoles kueb.Dapat membuat Ornamen dari icing c.Dapat menghias dasar Kue dengan icingd.Dapat membuat bunga dari icing		Presentasi, diskusi,tanya jawab, penugasan dan latihan 3 X 50			0%

11	Memiliki keterampilan menghias kue berdasarkan model karakter, sesuai tema	a. Dapat menyusun rencana praktek menghias kue sesuai tema. b. Dapat menyelesaikan hiasan kue secara tuntas dan baik/rapi. c. Dapat mengevaluasi hasil praktek dengan baik.		Latihan, diskusi, tanya jawab, penugasan dan praktek 3 X 50			0%
12	Dekorasi Kue Dengan Plastic Icing	a. Dapat menjelaskan Pengertian Plastic Icing. b. Dapat menyusun perencanaan praktek. c. Dapat melakukan Praktek menghias kue dgn plastik Icing dengan tuntas		Diskusi, konsultasi dan presentasi 3 X 50			0%
13	Memiliki Keterampilan menyusun parsel/hantaran	a. Menjelaskan pengertian parsel sebagai hantaran. b. Dapat menentukan peralatan dan perlengkapan untuk parsel. c. Dapat memahami prosedur menyusun parsel		Diskusi, konsultasi, dan presentasi 3 X 50			0%
14	Memiliki Keterampilan menyusun parsel/hantaran	a. Menjelaskan pengertian parsel sebagai hantaran. b. Dapat menentukan peralatan dan perlengkapan untuk parsel. c. Dapat memahami prosedur menyusun parsel		Diskusi, konsultasi, dan presentasi 3 X 50			0%
15	Memiliki kemampuan dan keterampilan membuat food model dari clay	a. Menjelaskan Formula clay. b. Menjelaskan model-model hiasan /food model dari clay. c. Menjelaskan teknik membentuk clay		Diskusi, konsultasi, dan presentasi 3 X 50			0%
16	Menguasai Keterampilan membuat food model dari clay	a. Terampil Membuat Food Model sesuai desain yang sudah dirancang. b. Terampil melakukan evaluasi hasil praktek. c. Terampil berkemas dengan baik dan benar		Presentasi dan evaluasi 1 X 1			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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 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.
- 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=Tatap Muka, PT=Penugasan terstruktur, BM=Belajar mandiri.

