

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)			SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																												
MPK-Layanan Makanan Pasien		1321104097	Mata Kuliah Wajib Program Studi	T=4	P=0	ECTS=6.36	6	20 Agustus 2024																																																																																												
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																																																																												
		Amalia Ruhana, SP., MPH			Noor Rohmah Mayasari, S.TP., M.P.H., Ph.D			AMALIA RUHANA																																																																																												
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																																			
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																																			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																			
	CPMK - 1	Memahami Penyelenggaraan Makanan baik komersial dan non komersial																																																																																																		
	CPMK - 2	Memahami tahapan Proses penyelenggaraan makanan																																																																																																		
	CPMK - 3	Memahami Peralatan dan fasilitas yang ada dalam penyelenggaraan makanan																																																																																																		
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																			
		<table><tr><td>CPMK</td></tr><tr><td>CPMK-1</td></tr><tr><td>CPMK-2</td></tr><tr><td>CPMK-3</td></tr></table>								CPMK	CPMK-1	CPMK-2	CPMK-3																																																																																							
	CPMK																																																																																																			
CPMK-1																																																																																																				
CPMK-2																																																																																																				
CPMK-3																																																																																																				
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></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	Pembahasan mengenai keseluruhan proses manajemen beserta peralatan dan fasilitas yang ada di penyelenggaraan makanan baik komersial maupun non komersial.																																																																																																			
Pustaka	Utama :																																																																																																			
	1. Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc 2. Palacio, JP.,Theis, M. 2011. Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey. Pearson Education, Inc 3. Puckett, Ruby P..2004. Food Service Manual for Health Care Institutions Third Edition. San Francisco. Jossey-Bass 4. Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta 5. Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 6. Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc 7. Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. Food and Beverage Cost Control 3rd edition. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey 8. Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey																																																																																																			
	Pendukung :																																																																																																			
	1. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga																																																																																																			
Dosen Pengampu	Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.																																																																																																			

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bentuk 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	Mahasiswa mampu membuat penyusunan standar dan pedoman penyelenggaraan makanan (food service) institusi	standar dan pedoman penyelenggaraan makanan (food service) institusi	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: introduction to foodservice Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
2	Mahasiswa dapat melakukan perencanaan menu	perencanaan menu	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang 3 x 50 menit		Materi: menu Pustaka: <i>Kemenkes. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Kemenkes RI. Jakarta</i> Materi: menu Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
3	Mahasiswa mampu melakukan pengelolaan pengadaan bahan makanan	perencanaan pengelolaan pengadaan bahan makanan	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Pengadaan Bahan Makanan Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i> Materi: Pengadaan Bahan Makanan Pustaka: <i>Andrew Hale Feinstein, John M. Stefanelli. 2008. Purchasing Selection And Procurement For The Hospitality Industry 7th Ed. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey</i>	5%
4	Mahasiswa mampu melakukan pengawasan proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan	kemampuan penyampaian informasi saat presentasi	Kriteria: Hasil Penilaian Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: pengawasan proses produksi, distribusi, dan pelayanan makanan Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	10%
5	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam modifikasi dan pengembangan resep	perencanaan dalam modifikasi dan pengembangan resep	Kriteria: pilihan ganda Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Pengembangan Resep Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
6	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam higiene dan sanitasi makanan dan minuman		Kriteria: Pilihan Ganda Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Higiene Sanitasi Pustaka: <i>PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga</i>	5%

7	Mahasiswa mampu melakukan kegiatan berkenaan dengan keselamatan kerja	perencanaan mengenai keselamatan kerja	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Keselamatan Kerja Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%
8	Mahasiswa mampu merencanakan pengelolaan sarana fisik atau peralatan	perencanaan pengelolaan sarana fisik atau peralatan	Kriteria: tes pilihan ganda dan penilaian hasil diskusi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: layout Pustaka: <i>Birchfield, JC. 2008. Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc.</i> Materi: peralatan Pustaka: <i>Katsigris, C., Thomas C. 2009. Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc</i>	5%
9	Mahasiswa mampu melakukan pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan	pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: pengawasan mutu makanan dan keamanan pangan Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i> Materi: Higiene Sanitasi Pustaka: <i>PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga</i>	10%
10	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien	perencanaan dalam perbaikan mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: mutu pelayanan gizi dan kepuasan klien Pustaka: <i>Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition. New Jersey. Pearson Education, Inc</i>	5%

11	Mampu melakukan pengelolaan sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu	perencanaan dalam pengelolaan sumber daya manusia, biaya, sarana fisik dan materi secara terpadu	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Biaya Pustaka: Jack E Miller, Lea R Dopson, David K Hayes. 2005. <i>Food and Beverage Cost Control 3rd edition</i> . John Wiley & Sons, Inc. New Jersey Materi: Sumber Daya Manusia Pustaka: Palacio, JP., Theis, M. 2011. <i>Introduction to Foodservice, 11th Ed. New Jersey</i> . Pearson Education, Inc Materi: Sarana Fisik Pustaka: Katsigris, C., Thomas C. 2009. <i>Design and Equipment for Restaurants and Foodservice, a management review 3rd Ed. New Jersey</i> . John Wiley & Sons, Inc Materi: Sarana Fisik Pustaka: Birchfield, JC. 2008. <i>Design and Layout of Foodservice Facilities 3rd Ed. New Jersey</i> . John Wiley & Sons, Inc. Materi: Sumber Daya Manusia Pustaka: Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</i> . Kemenkes RI. Jakarta	10%
12	Mahasiswa mampu melakukan perencanaan dalam evaluasi penyelenggaraan makanan	perencanaan dalam evaluasi penyelenggaraan makanan	Kriteria: Penilaian hasil project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Pustaka: Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</i> . Kemenkes RI. Jakarta	5%
13	Mahasiswa dapat melakukan pendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan	perencanaan dalam pendokumentasikan kegiatan penyelenggaraan makanan	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: pendokumentasian kegiatan penyelenggaraan makanan Pustaka: Payne-Palacio, June, and Theis, Monica. 2012. <i>Foodservice Management Principles and Practicess 12th Edition</i> . New Jersey. Pearson Education, Inc	10%
14	Mahasiswa Mampu melakukan pendidikan Gizi di penyelenggaraan Makanan	perencanaan Pendidikan Gizi di Penyelenggaraan Makanan	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Pendidikan Gizi di Rumah Sakit Pustaka: Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</i> . Kemenkes RI. Jakarta	10%
15	Mahasiswa mampu melakukan evaluasi Standar Pelayanan Minimal (SPM) Gizi di Rumah Sakit	perencanaan mengenai Standar Pelayanan Minimal (SPM) Gizi di Rumah Sakit	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang		Materi: Standar Pelayanan Minimal Instalasi Gizi Pustaka: Kemenkes. 2013. <i>Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit</i> . Kemenkes RI. Jakarta	5%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER	Seluruh aspek Manajemen Penyelenggaraan Makanan	Kriteria: Penilaian Hasil Project Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	kegiatan pembelajaran dan berlatih bekerja dilakukan di lokasi magang			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
----	----------	------------

1.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	90%
		90%

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.

RPS ini telah divalidasi pada tanggal 23 Desember 2024

Koordinator Program Studi S1 Gizi

UPM Program Studi S1 Gizi



AMALIA RUHANA
NIDN 0023128203



NIDN 0724129001



File PDF ini digenerate pada tanggal 24 Januari 2026 Jam 09:27 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDa Unesa