

	Universitas Negeri Surabaya Fakultas Teknik Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga						Kode Dokumen																																																																																				
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																																																																											
MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK		BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																																																																			
Cake dan Pastry		8321102082	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=1	P=1	ECTS=3.18	4 1 Januari 2025																																																																																			
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																				
		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd			Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd		SRI HANDAJANI																																																																																				
Model Pembelajaran	Case Study																																																																																										
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																																																																										
	CPL-2	Menunjukkan karakter tangguh, kolaboratif, adaptif, inovatif, inklusif, belajar sepanjang hayat, dan berjiwa kewirausahaan																																																																																									
	CPL-5	Mampu mengkreasikan karya dalam bidang tata boga berbasis kearifan lokal yang berwawasan kewirausahaan																																																																																									
	CPL-8	Mampu memahami konsep-konsep ilmu dalam bidang tata boga																																																																																									
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																										
	CPMK - 1	Mampu memahami konsep cake dan pastry yang berorientasi pada produk western komersial dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar.																																																																																									
	CPMK - 2	Mampu merancang bahan dan alat yang dibutuhkan, mengolah, mempresentasikan dan menyimpan produk cake dan pastry western komersial yang berorientasi pada standar operasional prosedur industri jasa boga pastry, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja (K3) di lingkungan kerja secara cerdas dengan mengacu pada tujuan pembelajaran dan memanfaatkan sumber belajar																																																																																									
	CPMK - 3	Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam mempelajari cake dan pastry yang bertanggung jawab baik secara mandiri maupun bekerja dalam tim atas pekerjaan/tugas secara profesional dibidangnya dengan penuh percaya diri, jujur, disiplin, dengan memperhatikan pendapat orang lain dan kepekaan sosial sesuai tujuan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar dan memperhatikan prinsip keamanan dan keselamatan kerja																																																																																									
	Matrik CPL - CPMK																																																																																										
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-2</td><td>CPL-5</td><td>CPL-8</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-2	CPL-5	CPL-8	CPMK-1			✓	CPMK-2		✓		CPMK-3	✓																																																																					
CPMK	CPL-2	CPL-5	CPL-8																																																																																								
CPMK-1			✓																																																																																								
CPMK-2		✓																																																																																									
CPMK-3	✓																																																																																										
Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																																																																											
	<table><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	Matakuliah Cake Dan Pastry pada program studi Pendidikan Tata Boga bertujuan untuk memberikan pemahaman mendalam mengenai teknik pembuatan kue dan pastry secara profesional. Mahasiswa akan mempelajari berbagai jenis kue dan pastry, mulai dari teknik dasar hingga teknik lanjutan dalam proses pembuatannya. Ruang lingkup mata kuliah ini mencakup pemahaman tentang bahan-bahan, alat-alat, proses produksi, dekorasi, serta standar sanitasi dan keamanan pangan yang berlaku dalam industri kue dan pastry. Dengan mengikuti matakuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan praktis dalam membuat kue dan pastry yang berkualitas serta memiliki pengetahuan yang mendalam dalam bidang kuliner.																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																										

<ol style="list-style-type: none"> 1. Anonymous. 2003. The Essence of Modern Bakery and Pastry Delicious. Jakarta:Trans. 2. Chung, Roy . 2002. US. Wheat Associates . Thailand. (Tidak dipublikasikan) 3. Crawford, Rick Douglas. 2014. Opening and Operating a Retail Bakery . New Jersey: John Wiley & Sons. 4. Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons. 5. Harvey Lang, Jennifer. 1988 . Larousse Gastronomique. New York: Publishers, Inc. 6. Hawkins, Kathryn. 2012. Bread making: Self Sufficiency . London: New Holland Publishers Ltd. 7. Jeanne Himich Freeland, Graves and Peckham, Gladys. 1987 . Foundations of Food Preparation. New York:Macmillan Publishing Co. 8. Mc. Williams, Margaret. 1985 . Food Fundamentals . New York:John Wiley and Sons. 9. Masi, Noble. 2011. Baking Fundamentals . New York: Prentice Hall: Pearson 10. . US. Wheat Association. 1983 . Pedoman Pembuatan Roti dan Kue . Jakarta: Djambatan 11. . Buku Ajar Bakery dan Pastry. 							
Pendukung :							
<ol style="list-style-type: none"> 1. The Culinary Institute of America. 2014. In the Hands of a Bakers . New Jersey: John Wiley & Sons. 							
Dosen Pengampu		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahani Astuti, S.Pd., M.Pd. Annisa Nur'aini, S.Pd., M.Pd.					
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	Mampu menganalisis konsep dasar pastry	1. Menguraikan kronologis sejarah perkembangan bakery & Pastry, 2. Mendeskripsikan definisi cake dan pastry 3. Mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan 4. Mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan 5. Menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry.	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait sejarah pastry di Eropa, konsep dasar, dan jenis-jenis produk pastry Tanya jawab Diskusi Tugas-1 mengenai klasifikasi jenis-jenis adonan, ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 2 X 50	Mempelajari bahan bacaan dari buku sumber dan PPT mengenai sejarah pastry di Eropa, konsep dasar, dan jenis-jenis produk pastry LMS Sindig Tugas-1 mengenai mengklasifikasi kan jenis-jenis adonan, mengidentifikasi ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 2 X 50	Materi: Sejarah Bakery Pastry Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	1%
2	Mampu menganalisis peralatan produksi cake dan pastry	1. Mendefinisikan pengertian peralatan cake dan pastry 2. Mengklasifikasi-kan jenis-jenis peralatan cake dan pastry 3. Menjelaskan fungsi peralatan bakery dan pastry 4. Menjelaskan cara mengoperasikan peralatan cake dan pastry	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait peralatan produksi cake pastry Tanya jawab Tugas-2 mengenai klasifikasi jenis-jenis adonan, ciri-ciri setiap jenis adonan, menggambarkan struktur organisasi dapur bakery dan pastry. 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait peralatan produksi cake pastry LMS Sindig Tugas-2 mengenai peralatan produksi cake pastry berdasarkan jenis adonannya 3 X 50	Materi: Peralatan Cake Pastry Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
3	Menganalisis komponen bahan pokok pembuatan produk cake dan pastry	1. Mendeskripsi kan pengertian bahan pokok 2. Mengklasifikasikan bahan pokok berdasarkan fungsi (bahan pembentuk kerangka kue, bahan pengempuk, bahan pemberi rasa, bahan pengembang) bahan pemberi rasa, bahan pengembang) 3. Menyebutkan jenis-jenis bahan pokok adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan pokok adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan pokok adonan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan pokok) Tanya jawab Tugas-3 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan pokok berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan 3 X 50	mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan pokok adonan) Tanya jawab Tugas-3 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan pokok berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan	Materi: Bahan Pokok Adonan Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%

4	Menganalisis komponen bahan tambahan dalam pembuatan produk cake dan pastry	1. Menjelaskan pengertian bahan tambahan, 2. Mengklasifikasi kan bahan tambahan adonan (bahan pengisi, bahan penutup/topping, bahan perasa dan aroma, bahan pewarna, bahan pengembang, bahan pengemulsi, bahan pengempuk) 3. Menyebutkan jenis jenis bahan tambahan adonan 4. Menyebutkan fungsi bahan tambahan adonan 5. Menjelaskan cara penyimpanan bahan tambahan	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan tambahan adonan) Tanya jawab Tugas-4 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan tambahan berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan 3 X 50	mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait komponen pembuatan produk cake pastry (bahan tambahan adonan) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-4 mengenai klasifikasi jenis-jenis bahan tambahan berdasarkan fungsinya pada setiap jenis adonan	Materi: Bahan Pokok Adonan Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
5	Menganalisis metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter	1. Menjelaskan pengertian batter 2. Mengklasifikasikan adonan batter 3. Mengidentifikasi komponen batter 4. Menjelaskan prosedur pembuatan batter 5. Menjelaskan cara penyajian aneka produk batter	Kriteria: 1. ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap 2. Rubrik penilaian tes tertulis Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter Tanya jawab Tugas-5 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter Tanya jawab LMS Sindig Tugas-5 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan batter	Materi: Adonan Batter Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
6	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis adonan biskuit	1. Menjelaskan pengertian produk biskuit 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis adonan biskuit berdasarkan metode 3. Mengklasifikasikan jenis-jenis adonan biskuit berdasarkan bahannya 4. Menguraikan prosedur metode pembuatan adonan biskuit 5. Menganalisis kriteria hasil jadi produk biskuit 6. Menganalisis fungsi bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk biskuit 7. Menganalisis faktor kegagalan dalam pembuatan produk biskuit	Kriteria: ketepatan argumen, kedalaman analisis, kuantitas partisipasi, kualitas pertanyaan, penggunaan Bahasa, sikap Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit Tanya jawab Tugas-6 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit Tanya jawab LMS Sindig Tugas-6 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan biskuit	Materi: Adonan biskuit Pustaka: <i>. Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	1%
7	Mampu membuat berbagai produk cake pastry jenis adonan biskuit	1. Mampu menyiapkan bahan dan alat 2. Mampu membuat produk sesuai dengan prosedur 3. Menyajikan produk dengan tepat sesuai kriteria	Kriteria: Rubrik Penilaian	Praktik Adonan Biskuit 3 X 50	Praktik Adonan Biskuit	Materi: Adonan Biskuit Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Profesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	1%
8	Ujian Tengah Semester	Rubrik Penilaian	Kriteria: 1. Skor 2. Rubrik 3. A 4. Menentukan resep cake 5. 10	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan dan dilanjutkan membagikan	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal UTS pada whatsapp grup	Materi: Adonan Batter dan Adonan Biskuit Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 .</i>	10%

			<p>6. Terdapat resep cake lengkap, bergambar dan disertai alamat situs 7.7.5</p> <p>8. Terdapat resep cake lengkap, tidak bergambar tetapi disertai alamat situs 9.5</p> <p>10. Terdapat resep cake lengkap, bergambar tetapi tanpa disertai alamat situs 11.B</p> <p>12.1</p> <p>13. Mengidentifikasi komponen terigu 14.7.5</p> <p>15. Terdapat penjelasan jenis terigu dan kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 16.5</p> <p>17. Terdapat penjelasan jenis terigu dengan ciri-ciri selain kadar protein dari jenis terigu yg digunakan 18.2.5</p> <p>19. Terdapat penjelasan jenis terigu dari jenis terigu yg digunakan 20.2</p> <p>21. Mengidentifikasi komponen terigu 22.10</p> <p>23. Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap disertai alasannya 24.7.5</p> <p>25. Terdapat penjelasan komponen terigu secara tidak lengkap disertai alasannya 26.5</p> <p>27. Terdapat penjelasan komponen terigu secara lengkap tanpa disertai alasannya 28.2.5</p> <p>29. Terdapat penjelasan komponen terigu secara tidak lengkap tanpa disertai alasannya 30.3</p> <p>31. Mengidentifikasi jenis gula 32.10</p> <p>33. Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya secara tepat 34.7.5</p> <p>35. Terdapat identifikasi jenis gula dengan alasan pemilihannya yang kurang tepat 36.5</p> <p>37. Terdapat identifikasi jenis gula tanpa</p>	soal UTS 3 X 50	<p>Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal UTS.</p>	<p><i>Professional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.</p> <p>Materi: Adonan Biskuit</p> <p>Pustaka: Gisslan, Wayne. 2005 . <i>Professional Baking (Fourth Edition)</i> . New York: John Wiley and Sons.</p>	
--	--	--	---	--------------------	--	---	--

			diberikan alasan pemilihannya			
			38.2,5			
			39.Terdapat alasan pemilihan dari jenis gula tanpa menyebutkan jenis gulanya			
			40.4			
			41.Mengidentifikasi sifat gula berdasarkan perannya dalam adonan			
			42.10			
			43.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan secara lengkap disertai penjelasannya			
			44.7,5			
			45.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 75% disertai penjelasannya			
			46.5			
			47.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 50% disertai penjelasannya			
			48.2,5			
			49.Terdapat sifat-sifat gula sesuai dengan jenis adonan mencapai 25% disertai penjelasannya			
			50.5			
			51.Menjelaskan cara penyimpanan gula			
			52.5			
			53.Terdapat cara menyimpan gula dikaitkan dengan sifat-sifatnya			
			54.2,5			
			55.Terdapat cara menyimpan gula tanpa dikaitkan dengan sifat-sifatnya			
			56.6			
			57.Mengidentifikasi jenis shortening			
			58.10			
			59.Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tepat			
			60.7,5			
			61.Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang kurang tepat			
			62.5			
			63.Terdapat identifikasi jenis shortening disertai alasannya yang tidak tepat			
			64.2,5			
			65.Terdapat identifikasi jenis shortening tanpa disertai alasannya yang benar			
			66.7			
			67.Menjelaskan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan			
			68.10			
			69.Terdapat penjelasan bagian			

			telur dan perannya dalam pembuatan adonan dengan tepat			
			70.7,5			
			71.Terdapat penjelasan bagian telur dan perannya dalam pembuatan adonan namun kurang tepat			
			72.5			
			73.Terdapat penjelasan peran telur dalam pembuatan adonan secara tepat			
			74.2,5			
			75.Terdapat penjelasan bagian telur dalam pembuatan adonan secara tepat tanpa penjelasan perannya dalam pembuatan adonan			
			76.8			
			77.Menjelaskan cara penyimpanan telur disertai alasannya			
			78.7,5			
			79.Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang tepat			
			80.5			
			81.Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur dengan alasannya yang kurang tepat			
			82.2,5			
			83.Terdapat penjelasan cara penyimpanan telur tanpa disertai dengan alasannya			
			84.9			
			85.Menjelaskan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contoh adonannya			
			86.10			
			87.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang tepat			
			88.7,5			
			89.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan disertai contohnya yang kurang tepat			
			90.5			
			91.Terdapat penjelasan hubungan masa simpan telur terkait fungsinya dalam adonan tanpa disertai contoh nya			
			92.2,5			
			93.Terdapat penjelasan contoh adonan yang tepat			
			94.10			
			95.Memilih bahan			

			<p>pengembang kimia disertai alasannya</p> <p>96.10</p> <p>97.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang tepat</p> <p>98.7,5</p> <p>99.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia disertai alasan yang kurang tepat</p> <p>100.5</p> <p>101.Terdapat penjelasan pilihan jenis bahan pengembang kimia tanpa disertai alasan</p> <p>102.2,5</p> <p>103.Terdapat penjelasan alasan pemilihan bahan pengembang kimia yang kurang tepat</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>				
9	Mampu menganalisis metode pembuatan produk cake	<p>1.1. Mendeskripsikan pengertian cake</p> <p>2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis cake</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen cake</p> <p>4.4. Menjelaskan teknik pembuatan cake</p> <p>5.5. Menjelaskan prosedur pembuatan cake berdasarkan jenisnya</p>	<p>Kriteria: Rubrik Penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake Tanya jawab Tugas-7 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake Tanya jawab LMS Sindig Tugas-7 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan cake	<p>Materi: Praktik membuat adonan biskuit</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	10%
10	Mampu membuat produk jenis adonan cake	<p>1.Mampu menyiapkan bahan dan alat</p> <p>2.Mampu membuat produk sesuai dengan prosedur</p> <p>3.Mampu menyajikan produk dengan tepat sesuai kriteria</p>	<p>Kriteria: rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Praktik membuat produk adonan cake 3 X 50	Praktik membuat produk adonan cake	<p>Materi: adonan cake</p> <p>Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i></p>	12%
11	Mampu menganalisis metode pembuatan produk choux paste	<p>1.1. Mendeskripsikan pengertian adonan chouxpaste</p> <p>2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis chouxpaste</p> <p>3.3. Mengidentifikasi komponen bahan pembuatan chouxpaste</p> <p>4.4. Menganalisis teknik pembuatan chouxpaste</p> <p>5.5. Menganalisis prosedur pembuatan chouxpaste</p>	<p>Kriteria: Rubrik penilaian</p> <p>Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk</p>	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (chouxpaste) Tanya jawab Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (chouxpaste) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry	<p>Materi: Praktik membuat adonan cake</p> <p>Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Proffesional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i></p>	10%

12	Mampu menganalisis metode pembuatan shortcrust	1.1. Mendeskripsikan pengertian adonan shortcrust 2.2. Mengklasifikasikan jenis-jenis shortcrust 3.3. Mengidentifikasi komponen bahan pembuatan shortcrust 4.4. Menganalisis teknik pembuatan shortcrust 5.5. Menganalisis prosedur pembuatan shortcrust	Kriteria: Rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	3 X 50		Materi: Praktik membuat adonan cake Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	10%
13	Mampu membuat berbagai produk pastry jenis adonan shortcrust dan chouxpaste	1. Menyiapkan bahan fshortcrust 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan shortcrust 3. Mengolah aneka produk adonan shortcrust 4. Menyajikan aneka produk shortcrust	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Praktik adonan pastry (Shortcrust dan Chouxpaste) 3 X 50	Praktik adonan pastry (Shortcrust dan Chouxpaste)	Materi: Adonan Shortcrust dan Choux paste Pustaka: <i>Gisslan, Wayne. 2005 . Professional Baking (Fourth Edition) . New York: John Wiley and Sons.</i>	10%
14	Mampu menganalisis metode pembuatan produk jenis Pastry	1. Mendeskripsikan pengertian adonan puff pastry 2. Mengklasifikasikan jenis-jenis puff pastry 3. Mengidentifikasi kan komponen puff pastry 4. Menjelaskan teknik pembuatan puff pastry 5. Menjelaskan prosedur pembuatan puff pastry	Kriteria: rubrik penilaian Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Presentasi dosen dan diskusi terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (puff pastry) Tanya jawab Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan puff pastry 3 X 50	Mempelajari bahan bacaan dan PPT terkait metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan pastry (puff pastry) Tanya jawab LMS Sindig Tugas-8 mengenai metode pembuatan produk cake pastry jenis adonan puff pastry	Materi: Materi Puff Pastry Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	10%
15	Mampu menerapkan pembuatan produk Pastry	1. Menyiapkan bahan puff pastry 2. Menyiapkan peralatan pembuat adonan puff pastry 3. Mengolah aneka produk adonan puff pastry 4. Menyajikan aneka produk puff pastry	Kriteria: Nilai penuh diperoleh apabila melaksanakan prosedur pembuatan aneka produk dari adonan puff pastry dengan benar Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Praktik membuat produk puff pastry 3 X 50	Praktik membuat produk puff pastry	Materi: produk puff pastry Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	10%
16	1.Ujian Akhir Semester 2.Ujian akhir semester	UAS	Kriteria: UAS Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Pelaksanaan dilakukan dengan mengadakan pertemuan sinkronus melalui platform zoom dan dilanjutkan membagikan soal US pada whatsapp grup Cake dan Pastry kelas A dan B. Hasil ujian dikirim ke email dosen sesuai dengan batas waktu yang telah ditetapkan dalam petunjuk pengerjaan soal US. 3 X 50		Materi: Produk-produk bakery pastry Pustaka: . <i>Buku Ajar Bakery dan Pastry.</i>	11%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipasi	11%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	62.5%
3.	Tes	25.5%
		99%

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. **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 14 Januari 2025

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 13:50 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

