



Universitas Negeri Surabaya  
Fakultas Teknik  
Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga

Kode Dokumen

## **RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

**Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)**

		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-4					✓											
		CPMK-5						✓										
		CPMK-6							✓	✓								
		CPMK-7									✓							
		CPMK-8										✓	✓					
		CPMK-9												✓	✓			
		CPMK-10														✓	✓	✓
<b>Deskripsi Singkat MK</b>		Pemahaman tentang penerapan konsep makanan, proses pengolahan dan penyajian yang diwujudkan dalam bentuk hidangan inovatif dan berkualitas serta penyusunan karya ilmiah dalam bentuk artikel. Pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik dengan model pembelajaran kelompok. Kegiatan pembelajaran dengan presentasi tugas dan produk karya boga hasil uji coba resep. Pembelajaran diakhiri dengan pagelaran untuk pemerhati Kuliner, stage holder dan masyarakat umum.																
<b>Pustaka</b>		<b>Utama :</b>	1. Graf Ernst and Sam Saguy Israel. 1991. Food Product Development. New York : van Nostrand Reinhold .           2. Hyatt internasional M.dkk. 1994. Great Cuisine Of The Word. Jakarta.           3. Jenifer, Haye lang. 1998. Larouse Gastronomique . New York: Publiser Inc           4. Berbagai buku mengenai makanan: makanan nusantara, makanan oriental, makanan kontinental, bakery pastry, dsb. Berbagai artikel ilmiah yang diperoleh dari jurnal hasil penelitian dan prosiding seminar.           5. Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan															
		<b>Pendukung :</b>																
<b>Dosen Pengampu</b>		Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Nugrahanii Astuti, S.Pd., M.Pd. Dr. Hj. Sri Handajani, S.Pd., M.Kes. Mauren Gita Miranti, S.Pd., M.Pd. Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T. Ratna Palipi Nurfatimah, S.TP., M.T.P. Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P.																
<b>Mg Ke-</b>	<b>Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)</b>	<b>Penilaian</b>				<b>Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu]</b>				<b>Materi Pembelajaran [ Pustaka ]</b>	<b>Bobot Penilaian (%)</b>							
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)											
1	Mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.	1.Penerapan konsep ilmu tata boga dalam karya kuliner 2.Inovasi dalam menciptakan karya kuliner 3.Penggunaan kearifan lokal dalam karya kuliner	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran berbasis proyek.	Pengembangan resep karya kuliner inovatif berbasis kearifan lokal	<b>Materi:</b> Konsep ilmu tata boga, Inovasi dalam karya kuliner, Kearifan lokal dalam kuliner <b>Pustaka:</b> Handbook Perkuliahahan	5%											
2	Mahasiswa diharapkan mampu menerapkan konsep-konsep ilmu tata boga dalam menciptakan karya kuliner yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.	1.Kemampuan mengidentifikasi konsep tata boga yang diterapkan 2.Kreativitas dalam menciptakan karya kuliner inovatif 3.Penggunaan kearifan lokal dalam karya kuliner	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Pengembangan Resep Kuliner Inovatif Berbasis Kearifan Lokal	<b>Materi:</b> Konsep Ilmu Tata Boga, Kearifan Lokal dalam Kuliner, Inovasi dalam Karya Kuliner <b>Pustaka:</b> Handbook Perkuliahahan	5%											

<b>3</b>	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis berbagai bahan lokal, mengevaluasi penggunaannya dalam resep, dan menghasilkan produk yang berkualitas sesuai standar.	1.Kemampuan menganalisis bahan lokal 2.Kemampuan mengevaluasi penggunaan bahan dalam resep 3.Kualitas produk yang dihasilkan	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran Berbasis Proyek.	Diskusi daring tentang analisis bahan lokal yang dipilih	<b>Materi:</b> Pengenalan berbagai bahan lokal, Teknik analisis bahan lokal, Strategi evaluasi penggunaan bahan dalam resep, Pembuatan produk berkualitas <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
<b>4</b>	Mampu mempresentasikan rancangan karya boga	Mahasiswa menjelaskan isi rancangan karya: jenis makanan, bahan, proses pengolahan, cara penyajian dan resep produk	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	4 X 50	Membuat video tutorial proses pembuatan resep baru dengan teknik modern dan tradisional	<b>Materi:</b> Teknik memasak modern, Teknik memasak tradisional, Kombinasi bahan makanan, Inovasi dalam menciptakan resep <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
<b>5</b>	Mahasiswa mampu menampilkan karya boga dengan baik	1.Mahasiswa menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2.Mahasiswa menjelaskan tema dalam penyajian	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	4 X 50	Pengembangan resep baru dengan teknik modern dan tradisional	<b>Materi:</b> Teknik modern dalam memasak, Teknik tradisional dalam memasak, Inovasi dalam menciptakan resep baru <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>	5%
<b>6</b>	Mampu mempresentasikan proposal gelar dengan baik	Menjelaskan latar belakang, tujuan, anggaran dan job description masing-masing seksi	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Penugasan online memungkinkan. Jenis penugasan yang cocok adalah membuat video tutorial proses pembuatan makanan dengan analisis kritis terhadap kualitas hasil masakan.	<b>Materi:</b> Prinsip-prinsip kritis dalam pembuatan makanan, Teknik evaluasi kualitas masakan, Penyusunan rencana kritis dalam pembuatan makanan <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahan</i>  <b>Materi:</b> sanitasi higiene' <b>Pustaka:</b> <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%

7	Mampu mempresentasikan hasil uji coba II sesuai kriteria yang sudah ditentukan	Menjelaskan karya dengan memenuhi kriteria anara lain: kesesuaian pinggan, porsi, ciptarasaan dan keindahan	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Penugasan Online memungkinkan	<b>Materi:</b> Kriteria Kualitas Sensoris dalam Karya Kuliner, Kriteria Kualitas Nutrisi dalam Karya Kuliner, Teknik Memberikan Perbaikan yang Efektif <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahuan</i>	5%
8	Mampu mempresentasikan karya ilmiah dengan baik	menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Diskusi kelompok online	<b>Materi:</b> Prinsip kolaborasi dalam tim, Prinsip adaptif dalam bekerja, Teknik menghasilkan produk kuliner berkualitas <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahuan</i>	10%
9	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	Menjelaskan isi karya ilmiah yang disusun	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	4 X 50	Pengembangan konsep bisnis kuliner berkelanjutan secara tertulis dan presentasi online	<b>Materi:</b> Konsep bisnis kuliner berkelanjutan, Inovasi dalam bisnis kuliner, Kewirausahaan <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahuan</i>  <b>Materi:</b> sanitasi dan higiene <b>Pustaka:</b> <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%
10	Mampu menampilkan karya boga dengan baik	1 .Menjelaskan bahan dan proses pengolahannya 2 .Menjelaskan tema dalam penyajian	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	4 X 50	Pembuatan Proposal Konsep Bisnis Kuliner	<b>Materi:</b> Prinsip Kewirausahaan, Inovasi dalam Bisnis Kuliner, Konsep Restoran Berkelanjutan <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahuan</i>  <b>Materi:</b> sanitasi dan higiene <b>Pustaka:</b> <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%
11	Mampu menulis dan menampilkan resep dengan baik dan benar	Menjelaskan tata cara penulisan resep	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	4 X 50	Diskusi daring tentang strategi kolaborasi dalam tim	<b>Materi:</b> Konsep kolaborasi dalam tim, Strategi adaptasi dalam situasi yang berbeda, Proses pengembangan produk kuliner <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahuan</i>	5%

12	Mampu menyajikan hasil uji coba produk dengan baik	Menyajikan hasil uji coba produk	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	4 X 50	Pengembangan resep kuliner berbasis tren terkini dan kearifan lokal	<b>Materi:</b> Tren kuliner terkini, Kearifan lokal dalam kuliner, Kreativitas dalam menciptakan karya kuliner <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahannya</i>  <b>Materi:</b> sanitasi dan higiene <b>Pustaka:</b> <i>Tim Prodi S1 Pendidikan Tata Boga. 2025. Buku Saku Higieni Sanitasi Pengolahan Makanan</i>	5%
13	Mahasiswa diharapkan mampu menganalisis tren kuliner saat ini, mengidentifikasi kearifan lokal yang dapat diintegrasikan, serta menciptakan karya yang relevan dan menarik berdasarkan analisis tersebut.	1.Analisis tren kuliner terkini 2.Integrasi kearifan lokal dalam karya 3.Kreativitas dalam menciptakan karya	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan proyek kuliner dengan integrasi tren kuliner dan kearifan lokal	<b>Materi:</b> Tren kuliner saat ini, Kearifan lokal dalam kuliner, Strategi integrasi tren kuliner dan kearifan lokal <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahannya</i>	5%
14	Mahasiswa diharapkan mampu mengevaluasi teknologi kuliner terbaru, mengadaptasikannya dalam konteks produksi makanan, serta meningkatkan efisiensi dan kualitas produksi makanan.	1.Evaluasi teknologi kuliner terbaru 2.Adaptasi teknologi dalam produksi makanan 3.Peningkatan efisiensi produksi makanan 4.Peningkatan kualitas produksi makanan	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan proyek online	<b>Materi:</b> Pengenalan teknologi kuliner terbaru, Strategi adaptasi teknologi dalam produksi makanan, Peningkatan efisiensi produksi makanan, Peningkatan kualitas produksi makanan <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahannya</i>	5%
15	Mahasiswa diharapkan mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.	1.Kemampuan menganalisis pasar lokal 2.Kreativitas dalam merancang strategi promosi 3.Kemampuan menyusun rencana pemasaran yang terukur	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran berbasis proyek.	Penugasan membuat rencana pemasaran produk kuliner berbasis kearifan lokal	<b>Materi:</b> Analisis pasar lokal, Strategi promosi produk kuliner, Perencanaan pemasaran yang efektif <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahannya</i>	10%
16	Mahasiswa mampu menciptakan strategi pemasaran yang efektif untuk mempromosikan produk kuliner berbasis kearifan lokal.	1.Kemampuan merumuskan strategi pemasaran yang sesuai dengan kearifan lokal 2.Kreativitas dalam merancang promosi produk kuliner 3.Kemampuan menjelaskan konsep kearifan lokal dalam pemasaran	<b>Kriteria:</b> Rubrik Penilaian <b>Bentuk Penilaian</b> : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Pembelajaran Berbasis Proyek.		<b>Materi:</b> Konsep Pemasaran Kuliner, Strategi Promosi Produk Kuliner, Kearifan Lokal dalam Pemasaran <b>Pustaka:</b> <i>Handbook Perkuliahannya</i>	15%

**Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning**

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	12.5%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	50%
3.	Penilaian Portofolio	37.5%
		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 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 proposisional 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 HANAJANI  
NIDN 0010027105



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 7 Desember 2025 Jam 17:09 menggunakan aplikasi RPS-OBE SiDia Unesa

