

	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																																																																																																			
EVALUASI SENSORI		8321102173	Mata Kuliah Wajib Program Studi		T=2	P=0	ECTS=3.18	3 5 Desember 2024																																																																																																			
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Koordinator Program Studi																																																																																																					
		Rendra Lebdayono, S.T.P., M.Sc. Raida Amelia Ifadah, S.TP, M.P., Hanif Naufal Ahmi,S.Pi., M.Sc.		Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc		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-3	Mengembangkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan kreatif dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan																																																																																																									
	CPL-4	Mengembangkan diri secara berkelanjutan dan berkolaborasi.																																																																																																									
	CPL-6	Mampu merancang, melaksanakan, menganalisis dan mengimplentasikan hasil penelitian dalam bidang pendidikan Tata Boga																																																																																																									
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																																																																																										
	CPMK - 1	Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang teori evaluasi sensori produk pangan																																																																																																									
	CPMK - 2	Mahasiswa mampu mengevaluasi kualitas produk pangan berdasarkan sifat sensori																																																																																																									
	CPMK - 3	Mahasiswa mampu untuk bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam kegiatan praktikum evaluasi sensori																																																																																																									
	CPMK - 4	Mahasiswa memiliki sikap bertanggungjawab dalam melakukan evaluasi sensori produk pangan																																																																																																									
	Matrik CPL - CPMK																																																																																																										
		<table><tr><td>CPMK</td><td>CPL-2</td><td>CPL-3</td><td>CPL-4</td><td>CPL-6</td></tr><tr><td>CPMK-1</td><td>✓</td><td>✓</td><td></td><td></td></tr><tr><td>CPMK-2</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td></td></tr><tr><td>CPMK-3</td><td></td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr><tr><td>CPMK-4</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td><td>✓</td></tr></table>						CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-6	CPMK-1	✓	✓			CPMK-2		✓	✓		CPMK-3		✓	✓	✓	CPMK-4	✓	✓	✓	✓																																																																											
	CPMK	CPL-2	CPL-3	CPL-4	CPL-6																																																																																																						
	CPMK-1	✓	✓																																																																																																								
CPMK-2		✓	✓																																																																																																								
CPMK-3		✓	✓	✓																																																																																																							
CPMK-4	✓	✓	✓	✓																																																																																																							
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><tr><td>CPMK-4</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-4																
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																																																																																																											
Deskripsi Singkat MK	Penguasaan konsep penilaian terhadap produk pangan dengan menggunakan panca indera, meliputi: jenis uji sensori, cara pengambilan data uji sensori, analisis data uji sensori.																																																																																																										
Pustaka	Utama :																																																																																																										
	1. Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5. 2. Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press																																																																																																										
	Pendukung :																																																																																																										

Dosen Pengampu		Dr. Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Raida Amelia Ifadah, S.TP., M.P. Hanif Naufal Ahmi, S.Pi., M.Sc. Hidayatun Muyasyaroh, S.Pi., M.T.P. Rendra Lebdoyono, S.T.P., M.Sc.					
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	Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	Menjelaskan metode pembelajaran dan tata tertib, serta pentingnya mata kuliah Evaluasi Sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi. Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Ceramah, diskusi dan Tanya jawab 2 x 50 menit		Materi: Pendahuluan (penjelasan umum mengenai ruang lingkup pokok bahasan, proses pembelajaran, dan kontrak kuliah. Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	3%
2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami pengertian dan pentingnya penggunaan evaluasi sensori dalam tata boga	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Pengertian evaluasi sensori 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Tujuan evaluasi sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Pentingnya evaluasi sensori dalam industri pangan	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Pengenalan Evaluasi Sensori Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	5%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan Indra dan Pengukuran Respon	1.Mahasiswa mampu menjelaskan Indra manusia 2.Mahasiswa mampu menjelaskan Atribut sensori 3.Mahasiswa mampu menjelaskan Ambang rangsangan 4.Mahasiswa mampu menjelaskan Satuan pengukuran pada evaluasi sensori	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50 menit		Materi: Indra dan Pengukuran Respon Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	6%

4	Mampu menjelaskan metode uji sensori	Ketepatan menjelaskan macam uji sensori	Kriteria: 1.Mahasiswa mampu melakukan review jurnal 2.Mahasiswa mampu menyusun hasil review jurnal 3.Mahasiswa mampu menjelaskan/memaparkan hasil review jurnal Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi dan diskusi 2 x 50 menit		Materi: Peranan dan perkembangan evaluasi sensori (literatur review) Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i> . Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	9%
5	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1.Mahasiswa memahami persyaratan panelis, Seleksi panelis, laboratorium dan persiapan sampel 2.Mahasiswa memahami Kesalahan yang mempengaruhi pengujian	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Persyaratan Evaluasi Sensoris Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i> . Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%
6	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1.Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 2.Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Uji Pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i> . Springer New York Dordrecht Heidelberg London.DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%

7	Mampu menjelaskan langkah-langkah evaluasi sensori	1. Mahasiswa memahami tujuan penggunaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking 2. Mahasiswa memahami langkah-langkah pelaksanaan uji pembeda (Uji A Bukan A, Uji perbandingan pasangan, Uji Segitiga, Uji Duo trio Uji Ranking	Kriteria: Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipasif, Praktik / Unjuk Kerja	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2 x 50 menit		Materi: Uji Pembeda Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i>. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	3%
8	Menguasai kemampuan pertemuan 2-7	Indikator pertemuan 2-7	Kriteria: Ketepatan dalam menjawab soal Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Tes 2x50		Materi: Tes Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide</i>. New York : CRC Press	9%
9	Mahasiswa mampu menjelaskan metode evaluasi sensori uji afeksi	1. mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji hedonik 2. mahasiswa mengetahui prosedur pelaksanaan uji mutu hedonik	Kriteria: 1. Ketajaman dan kelengkapan analisis serta kelancaran komunikasi 2. pengetahuan dasar prosedur uji sensori Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50		Materi: Uji Afeksi Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i>. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	4%
10	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori dan uji pembeda	1. Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori 2. Mampu merancang pelaksanaan uji pembeda	Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		Materi: Perencanaan praktikum uji sensori Pustaka: Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. <i>Sensory Evaluation of Food Principles and Practices</i>. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.	5%

11	Mahasiswa mampu merancang pelaksanaan uji afeksi (uji hedonik)	Mampu merancang pelaksanaan uji pengenalan sensori	Kriteria: Kemampuan merancang dan menuliskan dalam bentuk perencanaan yang komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Presentasi tugas Perencanaan praktikum (persiapan pelaksanaan praktikum) dan diskusi 2x50		Materi: Perencanaan praktikum uji sensori Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	5%
12	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data uji sensori menggunakan SPSS	Kemampuan mahasiswa mengolah dan menganalisa contoh data uji sensori menggunakan SPSS	Kriteria: 1. Ketrampilan mahasiswa dalam mengolah contoh data 2. Kemampuan mahasiswa dalam menganalisa hasil SPSS Bentuk Penilaian : Aktifitas Partisipatif, Penilaian Portofolio, Praktik / Unjuk Kerja	Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab. 2x50		Materi: Uji pembeda Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	7%
13	Mahasiswa mampu melakukan uji afeksi sesuai prosedur praktikum	1. mahasiswa mampu melaksanakan praktikum uji pembeda 2. mahasiswa mampu dalam menggunakan kelima indra untuk menilai sampel uji sensori	Kriteria: Kemampuan melaksanakan uji dan menuliskan hasil pelaksanaan Bentuk Penilaian : Praktik / Unjuk Kerja, Tes	Pelaksanaan praktikum uji afeksi		Materi: Uji afeksi Pustaka: <i>Harry T. Lawless and Hildegarde Heymann. 2010. Sensory Evaluation of Food Principles and Practices. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. DOI 10.1007/978-1-4419-6488-5.</i>	6%
14	Mahasiswa mampu melakukan analisa deskriptif dengan data yang diperoleh dari praktikum	mahasiswa mampu menganalisa data sensori secara deskriptif	Kriteria: Ketepatan mahasiswa dalam menganalisis data Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		Materi: Metode analisa deskriptif Pustaka: <i>Kilcast D. 2010. Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide. New York : CRC Press</i>	8%

15	Mahasiswa mampu mengolah dan menganalisa data yang diperoleh dari praktikum uji sensori menggunakan SPSS	kemampuan mahasiswa mengolah dan menganalisa data uji sensori hasil praktikum menggunakan SPSS	Kriteria: Kemampuan mahasiswa dalam menganalisis data Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Penilaian Portofolio	Metode pembelajaran: Presentasi, ceramah, diskusi dan tanya jawab.		Materi: Analisa data uji sensoris Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide</i> . New York : CRC Press	10%
16	Ujian Akhir Semester	Indikator pertemuan ke 9-15	Kriteria: Kemampuan menuliskan hasil evaluasi sensori secara tepat dan komprehensif Bentuk Penilaian : Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk, Tes	Luring membuat artikel hasil evaluasi sensori 2 x 50	Daring membuat artikel hasil evaluasi sensori	Materi: Hasil Project Pustaka: Kilcast D. 2010. <i>Sensory Analysis fo Food and Beverage Quality Control a Practical Guide</i> . New York : CRC Press	10%

Rekap Persentase Evaluasi : Case Study

No	Evaluasi	Persentase
1.	Aktifitas Partisipatif	7.45%
2.	Penilaian Hasil Project / Penilaian Produk	48.12%
3.	Penilaian Portofolio	10.53%
4.	Praktik / Unjuk Kerja	14.03%
5.	Tes	19.87%
		100%

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.
- 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.
- 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.

Koordinator Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



SRI HANDAJANI
NIDN 0010027105

UPM Program Studi S1
Pendidikan Tata Boga



NIDN 0012038901

File PDF ini digenerate pada tanggal 6 Desember 2025 Jam 13:10 menggunakan aplikasi RPS OBE SiDia Unesa

