

		<p align="center">Universitas Negeri Surabaya Fakultas Teknik Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga</p>						Kode Dokumen																																		
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER																																										
MATA KULIAH (MK)		KODE		Rumpun MK		BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan																																	
Pengelolaan Makanan Oriental		8321103091				T=1	P=2	ECTS=4.77	4 24 Januari 2026																																	
OTORISASI		Pengembang RPS			Koordinator RMK			Koordinator Program Studi																																		
				SRI HANDAJANI																																		
Model Pembelajaran		Project Based Learning																																								
Capaian Pembelajaran (CP)		CPL-PRODI yang dibebankan pada MK																																								
		Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)																																								
		Matrik CPL - CPMK																																								
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="16">CPMK</td> </tr> </table>										CPMK																														
		CPMK																																								
		Matrik CPMK pada Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)																																								
		<table border="1" style="width: 100%;"> <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> </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		Menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang konsep dasar hidangan oriental yang meliputi pengertian, pembagian wilayah, faktor-faktor yang mempengaruhi, pengetahuan bahan makanan dan bumbu, pengetahuan alat, pola menu, proses persiapan, pengolahan, penyajian, dan tata cara makan dari negara-negara yang berada di benua Asia. Proses pembelajaran menyesuaikan dengan kurikulum yang berlaku. Strategi pembelajaran dilakukan dengan menerapkan pendekatan konstruktivistik, kegiatan pembelajaran diberikan secara teori, praktek, dan pemberian tugas secara individu dan kelompok. Evaluasi dilakukan dengan membuat laporan tertulis, membuat porto folio, tes tulis, dan tes kinerja.																																								
Pustaka		Utama : 1. · Gwenda L, Hyman. 1993. Cuisines of Southeast Asia. New York: John Wiley & Sons Inc. · Ling, Kong Foong. 2007. The Asian Kitchen. Singapore: Periplus Editions (HK) Ltd. · Purcer, Jan dan Joshi, Ajoy. 2003. Indian Cooking. Singapore: Lansdowne Publishing Pty. Ltd. · Richard, Hosking. 2000. A Dictionary of Japanese Food. Ingredients & Culture. Singapore: Tuttle Publishing. · Rowe, Silvena. 2011. Orient Express. London: Hutchinson. · Solomon, Charmaine. 2013. The Complete Asian Cookbook. London: Hardie Grant Books. · Sy, Sufi. 2010. Sedap Sehat dari Dapur Oriental. Dipilih dari Lima Negara di Asia. Jakarta: Dian Rakyat. · The Sultans's Kitchen A Turkish Cookbook. 1999. Boston: Periplus Solomon's Charmaine.																																								
		Pendukung : 																																								
Dosen Pengampu		Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.																																								
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	Melakukan kontrak perkuliahan. Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan oriental	• Menjelaskan deskripsi matakuliah Pengolahan Makanan Oriental • Menjelaskan aturan dan tugas matakuliah Pengolahan Makanan Oriental Menjelaskan pentingnya Pengolahan Makanan Oriental	Kriteria: Berdiskusi untuk memberikan masukan RPS Matakuliah Pengolahan Makanan Oriental	Pemaparan dan diskusi 3 X 50			0%
2	Mahasiswa mampu memahami konsep dasar hidangan oriental	a. Menjelaskan pengertian hidangan Oriental b. Mengelompokkan negara berdasar wilayah di Asia c. Menjelaskan karakteristik hidangan Oriental d. Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi hidangan Oriental e. Menjelaskan pola menu hidangan Oriental	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 15 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 15 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 20 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, diskusi dan refleksi 3 X 50			0%
3	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	a. Menjelaskan gambaran umum negara Turki dan Negara-negara Arab b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Turki Negara-negara Arab c. Menjelaskan pengolahan makanan negara Turki Negara-negara Arab d. Menjelaskan pola menu dari negara Turki Negara-negara Arab	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas 3 X 50			0%
4	Mahasiswa mampu menguasai keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Daya: Turki dan negara-negara Arab	Terampil mengolah makanan dari negara Turki Negara-negara Arab dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Kriteria: - Soal no 1 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Praktik 3 X 50			0%
5	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: India dan Pakistan	a. Menjelaskan gambaran umum negara India dan Pakistan b. Menjelaskan Karakteristik hidangan dari negara India dan Pakistan c. Menjelaskan pengolahan makanan negara India dan Pakistan d. Menjelaskan pola menu dari negara India dan Pakistan e. Membuat perencanaan praktek	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas 3 X 50			0%

6	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: Bangladesh dan Srilanka	a. Menjelaskan gambaran umum negara Bangladesh dan Srilanka b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Bangladesh dan Srilanka c. Menjelaskan pengolahan makanan dari negara Bangladesh dan Srilanka d. Menjelaskan pola menu dari negara Bangladesh dan Srilanka	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain dan pemberian tugas 3 X 50			0%
7	Mahasiswa mampu menguasai keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Barat Selatan: India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka	Terampil mengolah makanan dari negara India, Pakistan, Bangladesh, dan Srilanka dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Kriteria: - Soal no 1 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Praktik 3 X 50			0%
8	UTS	Materi pertemuan 1 sampai 7		Tes 3 X 50			0%
9	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China	a. Menjelaskan gambaran umum negara China b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara China c. Menjelaskan pengolahan makanan dari negara China d. Menjelaskan pola menu dari negara China	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain dan pemberian tugas 3 X 50			0%
10	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: Korea, dan Jepang	a. Menjelaskan gambaran umum negara Korea, dan Jepang b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Korea dan Jepang c. Menjelaskan pengolahan makanan Korea dan Jepang d. Menjelaskan pola menu dari negara Korea, dan Jepang	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas, 3 X 50			0%

11	Mahasiswa mampu menguasai keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Timur: China, Korea, dan Jepang	Terampil mengolah makanan dari negara China, Korea, dan Jepang dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Kriteria: - Soal no 1 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Praktik 3 X 50			0%
12	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam,	a. Menjelaskan gambaran umum negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam c. Menjelaskan pengolahan makanan negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam d. Menjelaskan pola menu dari negara Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50			0%
13	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Philipina, Thailand, dan Vietnam	a. Menjelaskan gambaran umum negara Philipina, Thailand, dan Vietnam b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Philipina, Thailand, dan Vietnam c. Menjelaskan pengolahan makanan dari negara Philipina, Thailand, dan Vietnam d. Menjelaskan pola menu dari negara Philipina, Thailand, dan Vietnam	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 6 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, dan pemberian tugas 3 X 50			0%

14	Mahasiswa mampu menguasai pengetahuan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste.	a. Menjelaskan gambaran umum negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste. b. Mendiskusikan karakteristik hidangan dari negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste. c. Menjelaskan pengolahan makanan Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste. d. Menjelaskan pola menu dari negara Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste	Kriteria: 1.- Soal no 1 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 2.- Soal no 2 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 3.- Soal no 3 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 4.- Soal no 4 bobot 25 jika sesuai dengan kunci jawaban 5.- Soal no 5 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur 6.- Soal no 7 bobot 100 jika laporan, media, dan tampilan sesuai dengan ketentuan	Presentasi, mencari sumber pustaka dan referensi lain, pemberian tugas 3 X 50			0%
15	Mahasiswa mampu menguasai keterampilan tentang hidangan dari wilayah Asia Tenggara: Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste.	Terampil mengolah makanan dari negara Malaysia, Singapura, Brunei Darussalam, Philipina, Thailand, Vietnam, Kamboja, Laos, Myanmar, dan Timor Leste dengan menerapkan POAC serta memperhatikan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja)	Kriteria: - Soal no 1 bobot 100 jika sesuai dengan prosedur	Praktik 3 X 50			0%
16	UAS	Dari materi pertemuan ke-9 sampai dengan ke-15		3 X 50			0%

Rekap Persentase Evaluasi : Project Based Learning

No	Evaluasi	Persentase
		0%

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.

