



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
(*SEMESTER LESSON PLAN*)

Nomor Dok	: FRM/KUL/01/02
Nomor Revisi	: 01
Tgl. Berlaku	:
Klausa ISO	: 7.5.1 & 7.5.5

Disusun oleh (<i>Prepared by</i>)	Diperiksa oleh (<i>Checked by</i>)	Disetujui oleh (<i>Approved by</i>)	Tanggal Validasi (<i>Valid date</i>)
Lili Angraini, S.Pd.,M.Par	Nurvia Nathasya, SE.,M.M.Par	Dr. A. Yani Ranius, M.M.	

Penjabaran bahan kajian

- | | | | |
|--|---------------------------------------|--|--|
| 1. Fakultas (<i>Faculty</i>) | : Vokasi | | |
| 2. Program Studi (<i>Study Program</i>) | : Pengelolaan Perhotelan | Jenjang (<i>Grade</i>) | : D-4 |
| 3. Mata Kuliah (<i>Course</i>) | : Praktikum seni kuliner dan patiseri | SKS (<i>Credit</i>) | : 3 sks Semester (<i>Semester</i>) : 2 |
| 4. Kode Mata Kuliah (<i>Code</i>) | : | Sertifikasi (<i>Certification</i>) | : <input type="checkbox"/> Ya (<i>Yes</i>) <input checked="" type="checkbox"/> Tidak (<i>No</i>) |
| 5. Mata Kuliah Prasyarat (<i>Prerequisite</i>) | : | | |
| 6. Dosen Koordinator (<i>Coordinator</i>) | : Lili Angraini, S.Pd.,M.Par | | |
| 7. Dosen Pengampuh (<i>Lecturer</i>) | : Lili Angraini, S.Pd.,M.Par | <input type="checkbox"/> Tim (<i>Team</i>) | <input checked="" type="checkbox"/> Mandiri (<i>Personal</i>) |
| 8. Capaian Pembelajaran (<i>Learning Outcomes</i>) | : | | |

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) (<i>Programme Learning Outcomes</i>)	CPL-03 CPL_04	Lulusan bertaqwa kepada Tuhan YME, menjunjung tinggi etika dan moral, memiliki sikap jujur, bertanggung jawab, kemandirian dan kewirausahaan serta memahami ilmu manajemen perhotelan.
--	----------------------	--

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) (Course Learning Outcomes)	CPMK-1 CPMK-2	Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan pada bidang praktikum seni kuliner dan patiseri Mampu mengidentifikasi jenis-jenis praktikum seni kuliner dan patiseri
SUB-CPMK	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5 SUBCPMK6 SUBCPMK7	Mampu mengidentifikasi pengenalan bahan Mampu menganalisis marzipan Mampu menganalisis Petit fours Mampu menganalisis cokelat dan permen cokelat Mampu menganalisis cokelat praline Mampu menganalisis kue dari sugar dough Mampu menganalisis kue dari adonan lembaran
Matriks Sub-CPMK terhadap CPL dan CPMK	SUB-CPMK	CPL-
		CPMK-1
		CPMK-2
	SUBCPMK1	✓
	SUBCPMK2	✓
	SUBCPMK3	✓
	SUBCPMK4	✓
	SUBCPMK5	
	SUBCPMK6	✓
	SUBCPMK7	✓

9. Deskripsi Mata Kuliah (*Course Description*)

Mata kuliah ini membahas tentang pengolahan seni kuliner dan produk patiseri yang biasa disediakan di hotel berbintang. Dalam mata kuliah ini membahas jenis-jenis dan hambatan dalam produksi patiseri.

Bobot (SKS)	Komponen*	Persentase	Bobot Kredit (SKS)	Konversi Kredit ke Jam (dalam 14 pertemuan)**
	Kuliah	30 %	0,9%	10,5 jam
	Presentasi Kelompok	10 %	0.3%	3,5 Jam
	Praktikum	60%	1,8%	21 Jam
	Total	100 %	3	35 jam
*Tidak termasuk tugas terstruktur dan tugas mandiri **[(Bobot SKS x 50 menit) x 14 pertemuan]/60				

10. Bahan Kajian (*Main Study Material*)

- a. Pengenalan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti dan kue
- b. Merzipan
 - 1) Pengertian merzipan
 - 2) Persiapan pembuatan merzipan
 - 3) Pembuatan merzipan
 - 4) Menyimpan produk merzipan
- c. Petit fours
 - 1) Pengertian petit fours
 - 2) Jenis-jenis petit fours
 - 3) Menyiapkan petit fours
 - 4) Pembuatan petit fours
- d. Cokelat dan permen cokelat
 - 1) Sejarah cokelat
 - 2) Pengertian cokelat dan permen cokelat
 - 3) Tipe-tipe cokelat
 - 4) Jenis-jenis cokelat'proses pembuatan cokelat
- e. Cokelat praline
 - 1) Metode mencairkan cokelat
 - 2) Peralatan untuk membuat cokelat dan permen cokelat
 - 3) Pembuatan praline cokelat praline
 - 4) Melapisi kue dengan cokelat
- f. Sugar dough
 - 1) Pengertian sugar dough
 - 2) Jenis-jenis sugar dough
 - 3) Bahan-bahan pembuatan adonan sugar dough
 - 4) Peralatan pembuatan adonan sugar dough
 - 5) Pembuatan kue dari adonan sugar dough
- g. Aneka kue dari lembaran puff
 - 1) Mengenai puff pastry
 - 2) Bahan-bahan pembuatan puff pastry
 - 3) Pembuatan puff pastry
 - 4) Karakteristik mutu puff pastry

5) Kegagalan dalam pembuatan puff pastry

11. Implementasi Pembelajaran Mingguan (*Implementation Process of weekly learning time*)

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
1	Mahasiswa mampu memahami dan menjelaskan tentang proses pembelajaran yang akan dilaksanakan dan kompetensi yang akan di kembangkan pada mahasiswa.	Pendahuluan: Penjelasan umum mengenai ruang lingkup, pokok bahasanm proses pembelajaran, etika/ kontrak perkuliahan. Penjelasan juga menyangkut peran mahasiswa dan dosen dalam pembelajaran berbasis kompetensi	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
2	Mahasiswa mampu mengidentifikasi pengenalan bahan	Pengenalan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti dan kue	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
3	Mahasiswa mampu menganalisis pengolahan marzipan	Merzipan 1) Pengertian marzipan 2) Persiapan pembuatan marzipan 3) Pembuatan marzipan 4) Menyimpan produk	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto.	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
		marzipan		2016; Seni mengolah Patiseri Eropa			
4	Mahasiswa mampu menganalisis petit fours	Petit fours 1) Pengertian petit fours 2) Jenis-jenis petit fours 3) Menyiapkan petit fours 4) Pembuatan petit fours	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
5	Mahasiswa mampu menganalisis coklat dan permen coklat dan coklat praline	Cokelat dan permen coklat 1) Sejarah coklat 2) Pengertian coklat dan permen coklat 3) Tipe-tipe coklat 4) Jenis-jenis coklat'proses pembuatan coklat Cokelat praline 5) Metode mencairkan coklat 6) Peralatan untuk membuat coklat dan permen coklat 7) Pembuatan prouduk coklat praline 8) Melapisi kue dengan coklat	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
6	Mahasiswa mampu menganalisis sugar dough	Sugar dough 1) Pengertian sugar dough 2) Jenis-jenis sugar dough 3) Bahan-bahan pembuatan adonan sugar dough 4) Peralatan pembuatan adonan sugar dough 5) Pembuatan kue dari adonan sugar dough	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
7	Mahasiswa mampu menganalisis puff pastry	Aneka kue dari lembaran puff 1) Mengenai puff pastry 2) Bahan-bahan pembuatan puff pastry 3) Pembuatan puff pastry 4) Karakteristik mutu puff pastry 5) Kegagalan dalam pembuatan puff pastry	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
8	Ujian Tengah Semester (UTS)						
9	Mahasiswa mampu memproduksi marzipan	Praktikum Mandiri Produksi marzipan	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
				Patiseri Eropa			
10	Mahasiswa mampu memproduksi petit fours	Praktikum Mandiri Produksi petit fours	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
11	Mahasiswa mampu memproduksi coklat, permen coklat	Praktikum Mandiri Produksi coklat dan permen coklat	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
12	Mahasiswa mampu memproduksi coklat praline	Praktikum mandiri Cokelat praline	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
13	Mahasiswa mampu memproduksi sugar dough	Praktikum Mandiri Produksi macam-macam sugar dough	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto.	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	5%

Minggu (Week)	Sub CPMK (Kemampuan akhir yang direncanakan) (Lesson Learning Outcomes)	Bahan Kajian/Materi Pembelajaran (Study Material)	Bentuk dan Metode Pembelajaran [Estimasi Waktu] (Learning Method)	Sumber Belajar (Learning Resource)	Penilaian (Evaluation)		
					Indikator (Indicator)	Kriteria & bentuk (Criteria)	Bobot (%)
				2016; Seni mengolah Patiseri Eropa			
14	Mahasiswa mampu memproduksi kue dari puff pastry	Praktikum mandiri Memproduksi produk puff pastry	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
15	Kuis						
16	Ujian Akhir Semeseter (UAS)						

12. Pengalaman Belajar Mahasiswa (Student Learning Experiences)

Pembelajaran yang dilakukan secara *contextual* dan *discovery*, untuk menyelesaikannya dilakukan secara studi kasus (soal latihan) dalam bentuk *hardskill* dan *softskill*.

13. Kriteria dan Rubrik Penilaian (Criteria and Evaluation)

CPL	CPMK	MBKM	Observasi (Praktek)	Unjuk Kerja (Presentasi)	Tugas	Tes Tertulis			Tes Lisan (Tgs Kel)
						Kuis	UTS	UAS	
CPL-04	CPMK-1				√	√	√		
	CPMK-2				√		√	√	

CPL	CPMK	Tahap Penilaian	Teknik Penilaian	Instrumen	Kriteria	Bobot
-----	------	-----------------	------------------	-----------	----------	-------

CPL-04	CPMK-1	Perkuliahan Sebelum UTS	Tugas Tertulis Praktikum	Rubrik	Kelengkapan Berkas dan Kelengkapan Jawaban	20%
		Quis	Ujian Tertulis			10%
		UTS	Ujian Tertulis			20%
	CPMK-2	Perkuliahan Setelah UTS	Tugas Tertulis Praktikum	Rubrik	Kelengkapan Berkas dan Kelengkapan Jawaban	20%
		Tugas Kelompok	Tes Lisan			10%
		UAS	Ujian Tertulis			20%

Rubrik Penilaian Tugas Kelompok

Aspek	Sangat Kurang	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
	< 20	20 – 40	41 – 60	61 – 80	> 80
Presentasi:					
Gaya Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Pembicara cemas dan tidak nyaman, dan membaca berbagai catatan daripada berbicara. ➢ Pendengar sering diabaikan. ➢ Tidak terjadi kontak mata karena pembicara lebih 	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton.	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan. ➢ Kadang kala kontak mata dengan pendengar 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan pendengar. ➢ Pembicara selalu 	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada pendengar.
Isi Presentasi	Isi menyestakan pendengar.	Isi yang disampaikan terlalu umum sehingga tidak menambah wawasan bagi pendengar.	Isi disampaikan dengan akurat tapi tidak lengkap.	Isi disampaikan dengan akurat dan lengkap, sehingga pendengar mendapat wawasan baru.	Isi disampaikan dengan sangat akurat dan lengkap, sehingga dapat menggugah pendengar untuk
Laporan:					
Komponen yang harus ada: 1. Latar Belakang 2. Perancangan 3. Hasil &	Menuliskan sebagian komponen yang diminta dan banyak yang kurang tepat.	Menuliskan sebagian komponen yang diminta tapi sebagian kurang benar.	Menuliskan semua komponen yang diminta tapi banyak yang kurang tepat.	Menuliskan semua komponen yang diminta tapi sebagian kurang benar.	Menuliskan semua komponen yang diminta dengan baik dan benar.
					Total

14. Pembobotan Asesmen Terhadap CPL dan CPMK

CPL	CPMK	MBKM	Observasi (Praktek)	Unjuk Kerja (Presentasi)	Tugas	Tes Tertulis			Tes Lisan (Tgs Kel)	Total
						Kuis	UTS	UAS		
CPL-04	CPMK-1				11,5	15	25			51,5
CPL-04	CPMK-2				3,5			30	15	48,5
Jumlah Total										100

Distribusi Pembobotan Asesmen Tugas

No.	Bentuk Asesmen	CPL-04		Total
		CPMK-1	CPMK-2	
1	Tugas 1	1,5 %		1,5 %
2	Tugas 2	1,5 %		1,5 %
3	Tugas 3	1,5 %		1,5 %
4	Tugas 4	1,5 %		1,5 %
5	Tugas 5	1,5 %		1,5 %
6	Tugas 6	2 %		2 %
7	Tugas 7	2 %		2 %
8	Tugas 8		1,5 %	1,5 %
9	Tugas 9		2 %	2 %
10	Tugas Kelompok		15 %	15 %
Total Bobot Tugas		11,5 %	18,5	30 %