



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**  
(*SEMESTER LESSON PLAN*)

Nomor Dok	: FRM/KUL/01/02
Nomor Revisi	: 01
Tgl. Berlaku	:
Klausu 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> )
<b>Lili Anggraini, S.Pd.,M.Par</b>	<b>Nurvia Nathasya, SE.,M.M.Par</b>	<b>Dr. A. Yani Ranius, M.M.</b>	

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 pengolahan roti dan kue | 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 Anggraini, S.Pd.,M.Par       |  |  |
| 7. Dosen Pengampuh ( <i>Lecturer</i> )               | : Lili Anggraini, 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 pengolahan roti dan kue Mampu mengidentifikasi jenis-jenis praktikum pengolahan roti dan kue
SUB-CPMK	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5 SUBCPMK6 SUBCPMK7	Mampu mengidentifikasi pengenalan bahan Mampu menganalisis prinsip-prinsip dasar pengolahan Mampu menganalisis Roti Mampu menganalisis kue dari adonan cair Mampu menganalisis kue dari adonan pie Mampu menganalisis kue dari cookies (kue kering) Mampu menganalisis kue dari adonan beragi
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

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
	<b>Total</b>	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. Prinsip-prinsip dasar pengolahan
  - 1) Adonan padat
  - 2) Adonan cair
  - 3) Krim dan Custard
  - 4) Icing dan Glaze
- c. Roti
  - 1) Pengertian roti
  - 2) Jenis-jenis roti
- d. Aneka kue dari adonan cair
  - 1) Pengertian adonan cair
  - 2) Klasifikasi adonan cair (batter)
  - 3) Bahan-bahan pembuatan kue dari adonan cair
  - 4) Peralatan kue dari adonan cair
- e. Aneka kue dari adonan pie
  - 1) Pengertian pie
  - 2) Sifat dan karakter short pastry
  - 3) Komposisi adonan pie
  - 4) Bahan-bahan pembuatan pie
  - 5) Persiapan adonan pie
  - 6) Metode pengadukan short pastry
  - 7) Kegagalan pada adonan pie
  - 8) Pengembangan dan pemanggangan adonan pie
  - 9) Penyimpanan adonan pie
- f. Aneka cookies (kue kering)
  - 1) Pengertian cookies
  - 2) Penggolongan cookies
  - 3) Bahan-bahan pembuat cookies
  - 4) Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cookies
  - 5) Pengadukan cookies
- g. Aneka kue dari adonan beragi
  - 1) Ragi
  - 2) Adonan beragi

3) Kue dari adonan beragi

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 prinsip-prinsip dasar pengolahan	Prinsip-prinsip dasar pengolahan 1) Adonan padat 2) Adonan cair 3) Krim dan Custard 4) Icing dan Glaze	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 (%)
				2016; Seni mengolah Patiseri Eropa			
4	Mahasiswa mampu menganalisis Roti	Roti 1) Pengertian roti 2) Jenis-jenis roti	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 kue dari adonan cair	Aneka kue dari adonan cair 1) Pengertian adonan cair 2) Klasifikasi adonan cair (batter) 3) Bahan-bahan pembuatan kue dari adonan cair 4) Peralatan kue dari adonan cair	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery  Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
6	Mahasiswa mampu menganalisis kue dari adonan pie	Aneka kue dari adonan pie 1) Pengertian pie 2) Sifat dan karakter short pastry 3) Komposisi adonan pie 4) Bahan-bahan pembuatan pie 5) Persiapan adonan pie	Kuliah dan diskusi e-learning	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery  Sukowinarto. 2016; Seni mengolah	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) Metode pengadukan short pastry 7) Kegagalan pada adonan pie 8) Pengembangan dan pemanggangan adonan pie 9) Penyimpanan adonan pie		Patiseri Eropa			
7	Mahasiswa mampu menganalisis kue dari cookies (kue kering) dan kue dari adonan beragi	Aneka cookies (kue kering) 1) Pengertian cookies 2) Penggolongan cookies 3) Bahan-bahan pembuat cookies 4) Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cookies 5) Pengadukan cookies  Aneka kue dari adonan beragi: 1) Ragi 2) Adonan beragi 3) Kue dari adonan beragi	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	<b>Ujian Tengah Semester (UTS)</b>						
9	Mahasiswa mampu memproduksi roti	Praktikum Mandiri Produksi roti	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery	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 (%)
				Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa			
10	Mahasiswa mampu memproduksi kue dari adonan cair	Praktikum Mandiri Produksi kue dari adonan cair	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan bakery	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
11	Mahasiswa mampu memproduksi pie	Praktikum Mandiri Produksi kue pie	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 macam-macam cookies	Praktikum mandiri Macam-macam cookies	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 aneka cookies	Praktikum Mandiri Produksi macam-macam cookies	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Annayanti. 2018; produk pastry dan	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 (%)
				bakery  Sukowinarto. 2016; Seni mengolah Patiseri Eropa			
14	Mahasiswa mampu memproduksi kue dari adonan beragi	Praktikum mandiri Pemasaran produk pangan yang dihasilkan dengan menerapkan manajemen pemasaran	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	<b>Ujian Akhir Semeseter (UAS)</b>						

### 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
<b>Presentasi:</b>					
Gaya Presentasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Pembicara cemas dan tidak nyaman, dan membaca berbagai catatan daripada berbicara.</li> <li>➢ Pendengar sering diabaikan.</li> <li>➢ Tidak terjadi kontak mata karena pembicara lebih</li> </ul>	Berpatokan pada catatan, tidak ada ide yang dikembangkan di luar catatan, suara monoton.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Secara umum pembicara tenang, tetapi dengan nada yang datar dan cukup sering bergantung pada catatan.</li> <li>➢ Kadang kala kontak mata dengan pendengar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Pembicara tenang dan menggunakan intonasi yang tepat, berbicara tanpa bergantung pada catatan, dan berinteraksi secara intensif dengan pendengar.</li> <li>➢ Pembicara selalu</li> </ul>	Berbicara dengan semangat, menularkan semangat dan antusiasme pada pendengar.
Isi Presentasi	Isi menyestatkan 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
<b>Laporan:</b>					

Aspek	Sangat Kurang	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
	< 20	20 – 40	41 – 60	61 – 80	> 80
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.
					<b>Total</b>

#### 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 %
<b>Total Bobot Tugas</b>		11,5 %	18,5	30 %