



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 Anggraini, S.Pd.,M.Par	Nurvia Nathasya, SE.,M.M.Par	Dr. A. Yani Ranius, M.M.	

Penjabaran bahan kajian

1. Fakultas (*Faculty*) : Vokasi
2. Program Studi (*Study Program*) : Pengelolaan Perhotelan Jenjang (*Grade*) : D-4
3. Mata Kuliah (*Course*) : Praktikum Pengolahan Makanan Modern SKS (*Credit*) : 3 sks Semester (*Semester*) : 2
4. Kode Mata Kuliah (*Code*) : Sertifikasi (*Certification*) : Ya (*Yes*) Tidak (*No*)
5. Mata Kuliah Prasyarat (*Prerequisite*) :
6. Dosen Koordinator (*Coordinator*) : Lili Anggraini, S.Pd.,M.Par
7. Dosen Pengampuh (*Lecturer*) : Lili Anggraini, S.Pd.,M.Par Tim (*Team*) Mandiri (*Personal*)
8. Capaian Pembelajaran (*Learning Outcomes*) :

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) (<i>Course Learning Outcomes</i>)	CPMK-1 CPMK-2	Mampu memahami dan menyelesaikan permasalahan pada bidang Praktikum Pengolahan Makanan Modern Mampu mengidentifikasi jenis-jenis Praktikum Pengolahan Makanan Modern										
SUB-CPMK	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5 SUBCPMK6 SUBCPMK7 SUBCPMK8	Mampu menjelaskan tentang citra pangan lokal Mampu memahami Perencanaan Menu Mampu memahami pola penyusunan Menu Indonesia dan Kontinental Mampu menganalisis Kebutuhan Materi Pembelajaran Resep dan Menu Mampu membuat desain menu Appertiezer hingga Dessert										
Matriks Sub-CPMK terhadap CPL dan CPMK	SUB-CPMK	CPL-										
		CPMK-1										
	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="width: 50%; text-align: center;">CPMK-2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">✓</td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">✓</td> </tr> </table>		CPMK-2	✓		✓	✓		✓		✓
	CPMK-2											
✓												
✓	✓											
	✓											
	✓											

9. Deskripsi Mata Kuliah (*Course Description*)

Mata kuliah ini membahas prinsip-prinsip sanitasi, GMP, Penerapan HACCP di Industri jasa boga. Mata kuliah ini mengharuskan mahasiswa mendesain suatu produk pangan yang inovatif dan kreatif berbahan dasar sumber daya lokal dan dipasarkan oleh mahasiswa dengan tujuan untuk menerapkan manajemen pemasaran dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.

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. GMP dan Kaitannya dengan system HACCP dan SSOP
- b. Sanitasi dan Hygiene
- c. Desindektan dan Penggunaannya dalam Industri Pangan
- d. Petunjuk Praktik bagi Sanitasi yang baik
- e. Implementasi HACCP dalam industry jasa Boga
- f. Mendesain produk yang inovatif dan kreatif berbahan dasar local
- g. Cara Menentukan Harga Jual, Tax, dan Service

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	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara PengolahanP angan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP danPenerapannyadalamIn dustriPangan . Bogor : M-	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 (%)
				Brio Press			
2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami GMP dan kaitannya dengan system HACCP dan SSOP	GMP dan kaitannya dengan system HACCP dan SSOP a. Lingkup dan cakupan program SSOP b. Sanitasi dan Hygiene	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
3	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengetahui penyingnya sanitasi dan hygiene dalam industry pangan	Sanitasi dan Hygiene a. Jenis Sanitiezzer b. Sanitasi ruang produksi c. Sanitasi peralatan dan keselamatan kerja d. Pendidikan tentang hygiene dan sanitasi e. Jadwal kerja	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002.	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 (%)
				HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press			
4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengetahui penggunaan disinfektan dalam industri pangan	Desinfektan penggunaannya dalam industry pangan. a. Kelebihan dan kelemahan disinfektan b. Faktor yang mempengaruhi efektivitas disinfektan c. Detergeny-sanitize d. Cara mempersiapkan larutan disinfektan e. Bahan disinfektan	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami petunjuk praktis bagi sanitasi yang baik	Petunjuk praktis bagi sanitasi yang baik a. Air b. Sarana dan rancang bangun	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio	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 (%)
				Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press			
6	Mahasiswa mampu menjelaskan dan memahami Langkah prinsip HACCP, dan implementasi HACCP dalam industry	Implementasi HACCP dalam Industri Jasa Boga a. 12 langkah HACCP b. 7 prinsip HACCP	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Observasi partisipasi	2%
7	Mahasiswa mampu mendesain produk inovatif dan kreatif berbahan dasar lokal	Pratikum Mandiri Perancangan produk pangan bahan dasar lokal dengan	Kuliah dan diskusi e-learning	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara	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 (%)
	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menjabarkan penentuan harga jual.	implementasi 12 langkah HACCP dan 7 prinsip HACCP Penentuan harga jual A. Food Coast B. Labour Coast C. Overhead D. Profit E. Harga Jual		Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press			
8	Seminar Proposal Produk yang diusulkan sebagai Ujian Tengah Semester (UTS)						
9	Mahasiswa mampu memproduksi produk pangan yang diusulkan	Praktikum Mandiri Produksi produk pangan sesuai proposal yang diusulkan	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan	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 (%)
				. Bogor : M-Brio Press			
10	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen pemasaran dalam memasarkan produk yang dihasilkan	Pratikum mandiri Pemasaran produk pangan yang dihasilkan dengan menerapkan manajemen pemasaran	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
11	Mahasiswa mampu memproduksi produk pangan yang diusulkan	Praktikum Mandiri Produksi produk pangan sesuai proposal yang diusulkan	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002.	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 (%)
				HACCP dan Penerapannyadalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press			
12	Mahasiswa mampu menerapkan manajemen pemasaran dalam memasarkan produk yang dihasilkan	Praktikum mandiri Pemasaran produk pangan yang dihasilkan dengan menerapkan manajemen pemasaran	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapannyadalam Industri Pangan . Bogor : M-Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
13	Mahasiswa mampu melaporkan hasil produksi dan pemasaran produk	Praktikum Mandiri Produksi produk pangan sesuai proposal yang diusulkan	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Brio	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 (%)
				Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapan nyadalam In dustri Pangan . Bogor : M- Brio Press			
14	MAhasiswa mampu memproduksi produk yang diusulkan	Praktikum mandiri Pemasaran produk pangan yang dihasilkan dengan menerapkan manajemen pemasaran	Praktikum, Diskusi, tanya jawab	Winarno FG, Surono. 2002. GMP Cara PengolahanP angan yang Baik. Bogor : M-Brio Press 2. Winarno FG, Surono. 2002. HACCP dan Penerapan nyadalam In dustri Pangan . Bogor : M- Brio Press	Kelengkapan dan kebenaran penjelasan	Praktikum Observasi partisipasi	9%
15	Kuis						
16	Pameran Produk dan Pelaporan Hasil Produksi Pemasaran sebagai 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:					

Aspek	Sangat Kurang	Kurang	Cukup	Baik	Sangat Baik
	< 20	20 – 40	41 – 60	61 – 80	> 80
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 diabaikan 	<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 kontak mata dengan 	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 %

No.	Bentuk Asesmen	CPL-04		Total
		CPMK-1	CPMK-2	
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 %