



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	Dr. Sholahuddin Arsyad, M.Si.	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>) | : Pengelolaan Makanan Dasar | 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 pengelolaan makanan dasar Mampu mengidentifikasi jenis-jenis pengelolaan makanan dasar
SUB-CPMK	SUBCPMK1 SUBCPMK2 SUBCPMK3 SUBCPMK4 SUBCPMK5 SUBCPMK6 SUBCPMK7 SUBCPMK8	Memahami tentang pengertian pengelolaan makanan dasar Memahami tentang teknik olah pada makanan panas basah dan panas kering Memahami tentang peralatan yang digunakan dalam pengolahan makan Memahami prinsip dasar pengelolaan makanan continental, dan Indonesia Memahami tentang pembuatan saus, appertiezer, maincourse, sup dan dessert continental, dan Indonesia Memahami bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia Memahami garnish makanan dan minuman hidangan Memahami penyajian makanan
Matriks Sub-CPMK terhadap CPL dan CPMK	SUB-CPMK	CPL-
		CPMK-1
		CPMK-2
	SUBCPMK1	✓
	SUBCPMK2	✓
	SUBCPMK3	✓
	SUBCPMK4	✓
	SUBCPMK5	
	SUBCPMK6	✓
	SUBCPMK7	✓
	SUBCPMK8	✓

9. Deskripsi Mata Kuliah (Course Description)

Pengelolaan Makanan dasar merupakan mata kuliah yang membahas tentang pengelolaan makanan dasar yang ada di dunia industry perhotelan. Pada mata kuliah PMD ini membahas tentang mengenai mengelola makanan dari urutan appertiezer hingga dessert yang biasa disajikan di industry perhotelan.

Bobot (SKS)	Komponen*	Persentase	Bobot Kredit (SKS)	Konversi Kredit ke Jam (dalam 14 pertemuan)**
	Kuliah	85 %	2,55	29,75 jam
	Presentasi Kelompok	15 %	0,45	5,25 jam
	Praktikum	-	-	0 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. Prinsip dasar pengolahan makanan
- b. Jenis teknik olah panas basah dan teknik pengolahan panas kering
- c. Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan
- d. Teknik dasar pengelolaan makanan continental, dan Indonesia
- e. Saus, appertiezer, maincourse, sup dan dessert continental, dan Indonesia
- f. Bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia
- g. Garnish makanan dan minuman
- h. Penyajian makanan

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	Memahami tentang prinsip dasar pengelolaan makanan	Prinsip dasar pengolahan makanan a. Penanganan dasar pengolahan makanan b. Potongan bahan makanan c. Susunan dalam menu hidangan kontinental dan Indonesia	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. “Boga Dasar”	Kedalaman pemahaman materi	Kriteria :Ketepatan dan penguasaan Bentuk : Tugas 1	10%
2-3	Memahami tentang teknik olah panas kering dan panas basah	Metode panas basah dan panas kering: a. Boiling b. Simmering c. Memblansir	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. “Boga Dasar”	Kedalaman pemahaman materi	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk :	30%

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 (%)
		d. Steaming e. Menggulai f. Mengungkep g. Mentim h. Deep Frying i. Sauteing j. Menyangrai k. Memanggang l. Membakar				Tugas 2	
4-5	Memahami tentang peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan	Peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan. a. Pengertian peralatan pengolahan makanan b. Peralatan dapur c. Peralatan masak d. Peralatan penyajian e. Jenis-jenis peralatan masak berdasarkan teknik olah f. Pembersihan peralatan	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul, 2018. "Boga Dasar". Kokom Komariah, 2018 "Manajemen Dapur"		Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk : Tugas 3	10%
6	Memahami prinsip dasar pengelolaan makanan continental, dan Indonesia	Teknik dasar pengelolaan makanan continental, dan Indonesia a. Teknik dasar pengolahan makanan Indonesia b. Teknik dasar pengolahan makanan Kontinental	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul, 2018. "Boga Dasar".		Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk : Tugas 4	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 (%)
7	UTS						
8-9	Memahami tentang pembuatan saus, appertiezer, maincourse, sup dan dessert continental, dan Indonesia	Menu dalam hidangan Kontinental dan Indonesia a. Stock dan Sauce b. Appertiezer (Salad, Canape) c. Soup d. Maincourse (Daging, Unggas, dan Ikan) e. Dessert	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. "Boga Dasar". Nurdin, dkk. 2020 "Mengolah Makanan Kontinental	Kelengkapan dan kebenaran, dan kedalaman pemahaman materi ajar	Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk : Tugas 5	5%
10-11	Memahami bumbu dasar yang digunakan dalam masakan Indonesia	Bumbu dasar dan Sambal untuk masakan Indonesia: a. Fungsi bumbu b. Bumbu dasar dan turunannya c. Penyimpanan bumbu dasar d. Sambal e. Jenis-jenis sambal f. Membuat aneka jenis sambal	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. "Boga Dasar".		Kriteria : Ketepatan dan penguasaan Bentuk : Tugas 6	15%
12-13	Memahami garnish makanan dan minuman hidangan	Garnish makanan dan minuman a. Pengertian dan fungsi garnish b. Jenis dan karakteristik bahan garnish c. Peralatan membuat garnish	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. "Boga Dasar".			10%

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 (%)
		d. Membuat garnish e. Aneka garnish pada minuman f. Membuat makanan pelengkap					
14	Memahami tentang penyajian makanan	Penyajian Makanan a. Teknik penyajian b. Jenis-jenis penyajian c. Menyajikan makanan dan minumane	Kuliah dan Diskusi melalui online learning	Annayanti Budiningsih, Muhammad Syamsul , 2018. "Boga Dasar".			5%
15	Kuis						
16	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	Rubrik	Kelengkapan Berkas dan Kelengkapan Jawaban	20%
		Quis	Ujian Tertulis			10%
		UTS	Ujian Tertulis			20%

CPMK-2	Perkuliahan Setelah UTS	Tugas Tertulis	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 menyedihkan 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 %