



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN

MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Jenis MK	Bobot (SKS)	Semester	MK Prasyarat	Disusun tgl
PENGOLAHAN ROTI DAN KUE ASIA	107225K	MK PRODI KHUSUS	WAJIB	T 0 P 4	1	-	24 JULI 2023
DESKRIPSI MATA KULIAH	Matakuliah ini mempraktekkan pengolahan kue dan roti Asia agar mahasiswa dapat mengetahui karakteristik bahan-bahan, alat, dan teknik pengolahan serta mempresentasikan menu hasil olahan roti dan kue Asia						
OTORISASI	Penyusun RPS			Ketua Program Studi			
	 Aprilia Nurcahyaning Rahayu, S.Pd., M.Kes			 Ida Rahayu, M.Par			
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL yang dibebankan pada mata kuliah						
	S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;					
P3	Menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;						

	<p>P8 KU2</p> <p>Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;</p> <p>KK1</p> <p>Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri; "Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:</p> <ul style="list-style-type: none"> o menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep; o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan; o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; <p>KK4</p> <p>Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);</p> <p>KK7</p> <p>Mampu menyusun laporan produksi masakan;</p>
Tujuan Pembelajaran	<p>Tujuan pembelajaran pada mata kuliah</p> <ul style="list-style-type: none"> • Memahami konsep dasar kue dan roti Asia • Mengetahui metode pembuatan kue dan roti dari setiap wilayah di benua Asia • Mampu memahami dan membuat kue oriental dengan adonan thick dan thin batter. • Mampu memahami dan membuat Macam-macam kue oriental • Mampu memahami dan membuat dessert kue oriental • Mampu memahami dan membuat roti oriental • Mampu memahami dan membuat short pastry oriental dan modivikasi
MATERI PEMBELAJARAN / POKOK BAHASAN	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dasar kue dan roti Asia 2. Bahan-bahan, metode pengolahan dan alat yang digunakan dalam pengolahan kue dan roti Asia. 3. Adonan Batter 4. Cake Asia 5. Roti Asia 6. Short Pastry Asia
MEDIA PEMBELAJARAN	<p>Software: power point</p> <p>Hardware: power point dan modul</p>

PUSTAKA	<p>Utama Hartati. 2010. Buku ajar Kue dan roti asia. UNESA Press</p> <p>Pendukung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dasar pengolahan roti yang sesuai standard kompetensi product international/nasional 2. Prinsip dasar pengolahan kue dan dapat mewujudkan budaya kuliner kue indonesia- Asia
DOSEN PENGAMPU	Aprilia Nurcahyaning Rahayu, S.Pd., M.Kes.

Minggu ke (1)	Kemampuan akhir yang diharapkan (sesuai tahapan belajar) (2)	Bahan Kajian (Materi Ajar) (3)	Metode Pembelajaran Dan Estimasi Waktu (4)	Asesmen		
				Indikator (5)	Kriteria dan Bentuk Penilaian (6)	Deskripsi Tugas (7)
1	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memahami konsep dasar kue dan roti Asia - Memahami macam-macam bahan dan fungsi bahan dalam pembuatan kue dan roti - Mengetahui alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti Asia - Mengetahui macam-macam kue dan roti asia 	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip dasar pengolahan roti yang sesuai standard kompetensi product international/nasional • Buku ajar Kue dan roti asia <p>Materi ajar (dari referensi) Bahan kajian dan sub dari bahan kajian</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis studen • Media: Komputer, dan LCD Projector. <p>1x4x60 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Memahami definisi kue dan roti • Mengetahui bahan-bahan dasar pembuatan kue dan roti • Memahami fungsi pada bahan dasar pembuatan kue • Mengetahui alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti Asia • Mampu menyebutkan kue dan roti Asia 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil tugas ujian soal <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tugas (menyebutkan macam-macam kue dan roti Asia)
2	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengetahui bahan-bahan utama kue dan roti 	<ul style="list-style-type: none"> • Prinsip dasar pengolahan roti yang sesuai standard 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu mengidentifikasi bahan-bahan utama kue dan 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum 	<ul style="list-style-type: none"> - Tugas mengidentifikasi metode pembuatan

	<p>asia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mengetahui metode pengolahan (adonan batter, cake, roti (sokupan&yudane, roti cane), pastry) dan alat yang digunakan dalam pengolahan kue dan roti Asia - Membuat perencanaan praktek 	<p>kopentensi product international/nasional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip dasar pengolahan kue dan dapat mewujudkan budaya kuliner kue Indonesia- Asia 	<p>Kuliah dan praktik</p> <ul style="list-style-type: none"> • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: Komputer, dan LCD Projector. <p>1x4x60 menit</p>	<p>roti Asia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mampu menjelaskan metode pengolahan kue dan roti berdasarkan jenis(adonan batter, cake, roti dan pastry) • Mengetahui alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti Asia • Membuat perencanaan praktek 	<p>roll play siswa di kelas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Penilaian hasil tugas ujian soal <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tugas identifikasi jenis dan kapasitas alat-alat yang ada di pastry (PBL dengan pengantar pengenalan dapur)
3-4	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat kue dengan adonan thick batter :bingka ubi/kentang, burmes pancake, dorayaki - Menyajikan sekaligus mempersentasikan Menyebutkan karakteristik kue dengan adonan thick batter 	<p>Teknik dan metode pembuatan thick batter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek <p>1x4x60 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat kue bingka ubi/kentang sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek kue bingka ubi dan kentang • Mampu membuat kue burmes pancake dan dorayaki sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi *karbohidrat, dan makanan sehat.

				hasil praktek burmes pancake dan dorayaki		
5-6	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat kue lapis kukus/ banh da lon, crepes/dadar gulung/bilini, talam abon, dan khanom kok sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek kue dan menyebutkan karakteristik setiap kue dengan adonan thin batter 	<p>Teknik dan metode pembuatan thin batter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek <p>1x4x60 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat kue lapis kukus/ banh da lon, crepes/dadar gulung/bilini sesuai prosedur • Mampu membuat kue kue talam abon, dan khanom kok sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek. 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi *kabohidrat thin batter.
7	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat kue lemper, khao tom mud, mango sticky rice sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus 	<ul style="list-style-type: none"> - Kudapan Asia dari tepung beras ketan - Teknik dan metode pengolahan dari beras ketan 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat kue kue lemper, khao tom mud, mango sticky rice sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek kue 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan

	mempersentasikan hasil praktek kue lempur, khao tom mud, mango sticky rice		<ul style="list-style-type: none"> • Media: modul praktek 1x4x60 menit 	lempur, khao tom mud, mango sticky rice		teknologi pangan dan gastronomi.
8	UJIAN TENGAH SEMESTER					
9-10	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat dessert cake bolu meranti/bahulu gulung/milky korean roll cake, ma lai go sesuai prosedur - Membuat dessert kue sarang semut, baikseolgi/putu sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek dessert cake Asia 	Teknik dan metode pembuatan Dessert Cake Asia	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek 1x4x60 menit 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat dessert cake bolu meranti/bahulu gulung/milky korean roll cake, ma lai go sesuai prosedur • Mampu membuat dessert kue sarang semut, baikseolgi/putu sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek dessert cake dessert Asia 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi.
11-13	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat roti 	Teknik dan metode pembuatan Roti Asia (agar) roti dengan penambahan pigmen	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat roti bolo bao, 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil 	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga)

	<p>bolo bao, sokupan sesuai prosedur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Membuat roti Turkish pide, Turkish simit sesuai prosedur - Membuat roti parrata dan lavash bread sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek dan menjelaskan karakteristik roti Asia 		<p>Pembelajaran inkuiri</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek <p>1x4x60 menit</p>	<p>sokupan sesuai prosedur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat roti Turkish pide, Turkish simit sesuai prosedur • Mampu membuat roti parrata dan lavash bread sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek dan menjelaskan karakteristik roti Asia 	<p>praktek dan tugas</p> <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi.
14	<p>Mahasiswa mampu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat short pastry Gata dan rusia tea cake sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek short pastry Gata dan rusia tea cake 	<p>Teknik dan metode pembuatan Short pastry Asia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: Pembelajaran tatap muka • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek <p>1x4x60 menit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum • Mampu membuat short pastry Gata dan rusia tea cake • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek short pastry Gata dan rusia tea cake 	<p>Kriteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas <p>Bentuk non-tes: Tanya jawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi.
15	<p>Mahasiswa mampu</p>	<p>Teknik dan metode</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modalitas: 	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu menyiapkan 	<p>Kriteria:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat

	<ul style="list-style-type: none"> - Menyiapkan bahan dan alat dalam persiapan praktikum - Membuat short pastry modifikasi napoleon sesuai prosedur - Menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek short pastry modifikasi napoleon 	pembuatan Short pastry	Pembelajaran tatap muka <ul style="list-style-type: none"> • Bentuk: Kuliah dan praktik • Strategi: Pembelajaran inkuiri • Metode: Pembelajaran berbasis student • Media: modul praktek 1x4x60 menit	bahan dan alat dalam persiapan praktikum <ul style="list-style-type: none"> • Mampu membuat short pastry modifikasi napoleon sesuai prosedur • Mampu menyajikan sekaligus mempersentasikan hasil praktek short pastry modifikasi napoleon 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengevaluasi dan berdiskusi forum roll play siswa di kelas • Penilaian hasil praktek dan tugas Bentuk non-tes: Tanya jawab	perencanaan praktek (PBL dengan operasional tata boga) <ul style="list-style-type: none"> - Tugas membuat laporan hasil praktek (word) PBL dengan teknologi pangan dan gastronomi.
16	UJIAN AKHIR SEMESTER					

4. Indikator Penilaian (Kriteria, Indikator, Bobot)

Kriteria penilaian:

- Memahami tentang karakteristik kue dan roti Asia.
- Ketepatan dalam menentukan metode pembuatan kue dan roti Asia yang disesuaikan dengan proyek PBL (teknologi pangan dan gastronomi).
- Perencanaan praktek sesuai dengan menu yang dipraktekkan dan disesuaikan dengan proyek PBL (Operasioanl tata boga)
- Analisis hasil praktek disesuaikan dengan proyek PBL(teknologi pangan dan gastronomi).

Indikator penilain:

- Ketepatan dalam menjelaskan karakteristik bahan dan bentuk kue dan roti Asia.
- Ketepatan dalam menjelaskan bahan, alat, dan prosedur dalam pembuatan kue dan roti Asia.
- Ketepatan dalam menjelaskan kebutuhan alat bahan dan atribut yang dibutuhkan untuk praktek sesuai menu.
- Ketepatan dalam menganalisis hasil produk sesuai dengan metode alat dan bahan yang digunakan.

Bobot Penilaian

No	Kriteria	Bobot
1	Kehadiran	10%
2	Tes kecil 1	5%
3	Tes kecil 2	5%
4	UTS/produk	40%
5	UAS/produk	40%
	Total	100%

5. Sistem Penilaian dan Evaluasi

Metode Evaluasi

1. **Quiz dadakan:** dilakukan tanpa pemberitahuan mengukur tingkat pemahaman terhadap materi yang disampaikan
2. **Presentasi hasil praktek:** mempresentasikan dan membuat laporan hasil produk yang telah dibuat.
3. **Presentasi hasil praktek mid semester/UTS:** mempresentasikan produk yang telah dibuat yang dikaitkan dengan teknologi pangan dan gastronomi.
4. **Presentasi hasil praktek UAS:** mempresentasikan produk yang telah dibuat yang dikaitkan dengan teknologi pangan dan gastronomi.

Konversi Penilaian

No	Nilai	Bobot	Min	Max	Lulus
1	A	4.00	85.00	100.00	Y
2	A-	3.70	80.00	84.99	Y
3	B+	3.30	77.00	79.99	Y
4	B	3.00	74.00	76.99	Y
5	B-	2.70	70.00	73.99	Y
6	C+	2.30	65.00	69.99	Y
7	C	2.00	60.00	64.99	Y
8	C-	1.50	57.00	59.99	Y
9	D	1.00	55.00	59.99	N
10	E	0.00	0.00	54.99	N

6. Referensi

Utama

Hartati. 2010. Buku ajar Kue dan roti asia. UNESA Press

Pendukung

1. Ho Charles. 2012. Asian Recipe Dessert Delight. Charles Ho

Bintan, tanggal, bulan, tahun
Penyusun,