



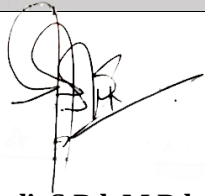
FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:



MATA KULIAH	KODE	Rumpun MK	Jenis MK	Bobot (SKS)				Semester	MK Prasyarat	Disusun tgl
Operasional Tata Boga	10822SK	MK PRODI KHUSUS	Wajib	T	0	P	4	1	N/A	19 September 2024
DESKRIPSI MATA KULIAH	Mata kuliah ini memberikan mempelajari pengetahuan tentang dasar-dasar pengolahan makanan dan standar kinerja yang baik di dalam dapur sehingga dapat membantu mahasiswa dalam bidang pengolahan makanan.									
OTORISASI	Penyusun RPS							Ketua Program Studi		
	 Mashudi, S.Pd, M.Pd							 Ida Rahayu, M.Par.		
CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL yang dibebankan pada mata kuliah									
	S9 KUI S4 S8 KK2 KK3	- Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri - Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya; - Mampu menerapkan prinsip dasar memasak, menghitung harga jual dan costing dan untuk menjadi chef yang kompetence di industri; - Mampu menemukan sumber masalah hygiene dan sanitasi pada makanan penyelidikan, analisis, intepetasi data dan informasi berdasarkan prinsip-prinsip HACCP - Mampu melakukan riset yang mencakup identifikasi, yaitu menciptakan sebuah masakan “fusion” dengan memanfaatkan								



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	KK5	potensi sumber makanan yang ada di daerah
	KK6	• Mampu menentukan lokasi/tempat, dalam mengawali perencanaan kerja, serta menunjukkan kemampuan/ tehnik dalam memasak yang diperlukan dalam persiapan makanan
	KK7	• Mampu dan memahami cara megelola sebuah industri perhotelan dan menyusun menu berdasarkan jenis makanan alacarte dan table d'hote
		• Mampu memilih sumberdaya yang berbasis kompetensi denga prinsip <i>attitude, skill, knowlwdge</i>
Tujuan Pembelajaran	Tujuan pembelajaran pada mata kuliah	
		• Mampu menjelaskan profesi, struktur, terminologi, jodes di <i>f&b Product Depatment</i> • Mampu menerapkan <i>personal grooming</i> dan <i>personal hygine</i> • Mampu menerapkan <i>baic skill ; cooking method, cuting method</i> dan <i>skill knife</i> • Mampu menyiapkan kaldu (<i>stock</i>) • Mampu menyiapkan <i>Soup</i> • Mampu menyiapkan <i>Mother Souce</i> • Mampu menyiapkan <i>American or Continental Breakfast</i> • Mahasiswa mampu membuat <i>Salad dresing</i> dan <i>salad (Coold Kitchen)</i> • Mampu menyiapkan lima bumbu dasar • Mampu menyiapkan Soto Indonesia • Mampu menyiapkan Masakan Indonesia; olahan nasi • Mampu menyiapkan Masakan populer Indonesia; olahan daging • Mampu menyiapkan Masakan populer Indonesia; olahan <i>poultry</i> • Mampu menyiapkan Masakan populer Indonesia; olahan ikan • Mampu menyiapkan Masakan salad Indonesia
MATERI PEMBELAJARAN POKOK BAHASAN	/	HACCP merupakan metode yang rasional & alamiah untuk penjaminan mutu makanan. Sistem ini terdiri atas identifikasi serta pengkajian yang sistematis terhadap bahaya (hazard) & penentuan upaya pengendalian yang efektif. Sistem HACCP yang lengkap didasarkan pada tujuh prinsip. Prinsip 1: Melakukan suatu analisis potensi bahaya



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

	Prinsip 2: Menentukan Titik-titik Pengendalian Kritis. Prinsip 3: Menyusun batas-batas kritis. Prinsip 4: Menyusun suatu sistem untuk mengawasi pengendalian CCP. Prinsip 5: Menyusun tindakan-tindakan perbaikan yang harus diambil ketika suatu titik pengendalian kritis (CCP) berada diluar batas Prinsip 6: Menyusun prosedur pengecekan ulang untuk memastikan bahwa sistem HACCP bekerja efektif. Prinsip 7: Menyusun dokumentasi yang berhubungan dengan semua prosedur dan catatan-catatan yang sesuai untuk prinsip-prinsip ini beserta aplikasinya.	
MEDIA PEMBELAJARAN	Software: Ms Office, Ms Word, Power Point	Hardware: Komputer/laptop, LCD, Pointer
PUSTAKA	Utama 1. Gisslen, Wayne. Professional cooking. by John Wiley & Sons 7th ed 2016. 2. The Culinary Institute of America, Profesional Chef, by John Wiley & Sons 6th ed. 2011. 3. Widyawati, Retno. 2001. Pengolahan Makanan Indonesia. Jakarta : Grasindo. 4. Bartono P.H, SE & Ruffino E.M, SE, Dasar-Dasar Food Product .2006, Penerbit Andi-Yogyakarta 5. Christopher P. Day & Brenda R. Carlos. 2006, Knife Skills for Chefs. Pearson 6. John Kowalski. 2010, The Art of Charcuterie. Willey 7. Sarah R. Labensky, Priscilla A. Martel, Alan M. Hause. 2012, On Cooking, Pearson Pendukung 8. I.B.M. Wiyasha. 2011, F&B Cost Control, Penerbit Andi-Yogyakarta 9. Afiatin, Tina, 2009): 10. (Suliyannah, dkk., 2009)	
DOSEN PENGAMPU	Mashudi, S.Pd, M.Pd	



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

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	Mahasiswa mampu memahami pokok-pokok bahasan, metode pembelajaran, CP, sistem penilaian, norma akademik dan referensi	- Menjelaskan RPS - Menjelaskan Kontrak Perkuliahan - Memberi pengarahan - Sejarah perkembangan kuliner, profesi bidang kuliner, terminologi/istilah kuliner, struktur f&b product departmen dan jodes section, Personal Grooming dan personal hygiene	- Presentasi - Tanya jawab - Forum Group Discussion	- Mampu memahami sejarah perkembangan dunia layanan makanan - Mampu memahami organisasi dapur klasik dan modern - Mampu memahami 3 dasar peningkatan personil <i>Attitude, Skill, dan Knowledge</i>, Mampu mengidentifikasi perilaku pekerja untuk mencapai kualitas profesional profesional.	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun ringkasan tentang informasi operasional yang berkaitan dengan industry kuliner di hotel
2	<i>Basic Skill dan Pengetahuan Bahan Pengolahan Makanan</i>	- Pengenalan Bahan makanan seperti; sayur, umbi-umbian, bumbu dan rempah,serelia, poultry, meet, fish and sea food. <i>Cooking method, cutting method, knife</i>	- Presentasi - Real Practice <i>Cooking method dan cutting method</i> - Forum Group Discussion	- Mampu memahami dan menerapkan jenis-jenis metode memasak - Mampu memahami dan menerapkan jenis-jenis potongan sayur, daging, ikan dan poultry - Mampu memahami 3 dasar peningkatan personil <i>Attitude, Skill, dan</i>	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Membuat vidio tentang cooking method dan photo dari cutting method vegetable



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

		skill, dan pengetahuan menu		Knowledge, Mampu mengidentifikasi perilaku pekerja untuk mencapai kualitas profesional profesional.		
3	Pembuatan Kaldu (stock)	• Membuat <i>White Stock/chicken stock, Brown Stock, Fish Stock, Shrimp Stock</i> dan <i>Vegetable Stock</i>	• Presentasi • Real Practice Food Product • <i>Forum Group Discussion</i>	• Mampu menentukan lokasi/tempat, dalam mengawali perencanaan kerja. • Mampu menunjukkan kemampuan/ tehnik dalam memasak yang diperlukan dalam persiapan makanan. • Mampu menentukan bahan dan mempersiapkan kebutuhan bahan untuk di masak	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun dan membuat kaldu berdasarkan jenisnya kemudian dapat mengimplementasikan kedalam menu
4	Membuat Soup	• <i>Thin soup, Thick soup, and Clear soup</i>	• Presentasi • Real Practice Food Product • <i>Forum Group Discussion</i>	• Memahami prinsip dasar dan tehnik dasar memasak • Mengetahui perubahan struktur makanan, tekstur, rasa, aroma, dan penampilan	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, pengaturan makanan yang di tampilkan di restraوران dengan koordinasi matkulaih yg berkaitan
5	Pembuatan Mother Sauce	• <i>Velute Sauce, Demiglase Sauce, Becamel Sauce, Hollendaise Sauce,</i>	• Presentasi • Real Practice Food	Mampu menerapkan prosedur <i>Sanitasi, Hygiene</i> dan Keselamatan Kerja	Kriteria: Knowledge Attitude	Tugas: Menyusun, pengaturan makanan



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

		<i>Tomato sauce</i>	Product • <i>Forum Group Discussion</i>	Bidang Makanan • Mampu mempersiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan serta saat melayani makanan.	Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	yang di tampilkan di restrauran dengan koordinasi matkulaih yg berkaitan
6	Membuat <i>American Breakfast</i>	• <i>Clube Sendwich, Egg Benedig, Egg All Varian (Poach Egg, Scremble egg, Omlet, Over Easy, Suny side up), panceke</i>	• PBL	• Memahami cara megelola <i>breakfast</i> sebuah industri perhotelan • Mampu menyusun <i>full set Amirecian breakfast</i> • Mampu menyusun menu berdasarkan jenis makanan <i>alacarte</i> dan <i>table d'hote</i>	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat <i>one set menu breakfast</i> untuk room service
7	<i>Dresing Salad and Salad (Cold Kitchen)</i>	• <i>Mayonaise, French dresing; cesar salad, chicken maryland, fruit platter, vegetable salad and Fruit Salad</i>	PBL	• Mampu menyusun keseimbangan dalam menu secara ekonomis, • Mampu menyusun standar fungsi resep dan tehnik dasar memasak, • Mampu mengkonversi <i>quantity</i> bahan, • Mampu menganalisis hasil biaya bahan makanan	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat jenis-jenis salad pada <i>section cold kitchen</i>
8	Evaluasi Tengah Semester: Membuat paket menu breakfast					
9	Pembuatan bumbu dasar dan sambal dasar	• Bumbu dasar putih, bumbu dasar kuning, bumbu dasar merah,	• Presentasi • Real Practice Foodservice	• Mempelajari studi tentang diet dan	Kriteria: Knowledge Attitude	Tugas: Menyusun, dan peraktik bumbu dasar



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

		bumbu dasar orange, bumbu dasar hitam • Sambal balado, sambal ijo, sambal roa, sambal terasi, sambal mata, sambal dabu-dabu	<i>Forum Group Discussion</i>	kesehatan. Mampu mengetahui tehnik packaging dalam jar atau botol	Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	dan sambal dalam jar atau botol
10	Membuat Masakan Indonesia; Soto	• Soto Medan, Soto Jawa, Soto Betawi, Coto Makasar, dan Rawon	PBL	Mampu mengenal dan mengidentifikasi jenis-jenis soto di Indonesia	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, pengaturan dan mengaplikasikan bumbu dasar pada menu soto Indonesia
11	Membuat Masakan Indonesia; olahan nasi	• Nasi lemak, nasi kuning, nasi dagang Bintang dan nasi goreng	• Presentasi • Real Practice Food Product <i>Forum Group Discussion</i>	• Mampu mengidentifikasi bahan utama nasi • Mampu mengidentifikasi dan menjelaskan proses memasak nasi, dan membuat pendamping, hidangan utama, atau <i>condiment</i> . • Mampu mengidentifikasi daftar enam kategori bahan olahan nasi dengan berbagai menu • Dapat mengidentifikasi olahan nasi diberbagai wilayah indonesia	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat hidangan olahan nasi dengan plating dan dekorasi makanan dengan standart hotel



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

12	Membuat Masakan Populer Indonesia; olahan daging	• Rendang dan Sate	• Presentasi • Real Practice Food Product Forum Group Discussion	• Mampu menjelaskan proses pembuatan rendang dan sate mulai dari persiapan, proses dan penyajian • Mampu mengidentifikasi standar dan ukuran porsi • Mampu memberikan layanan dan untuk menu rendang dengan tampilan yang tepat	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat olahan daging dalam bentuk rendang dan sate dalam bentuk menu ala carte menu rendang dan sate berserta <i>condiment</i> nya.
13	Membuat Masakan Populer Indonesia; olahan poultry	• Ayam woku, Bebek Madura, ayam lilit bali atau lawar, Ayam Opor	• Presentasi • Real Practice Food Product Forum Group Discussion	• Mampu Identifikasi dan mengolah poultry dan cara mempersiapkan potongan dan jenis hidangan • Mampu mengidentifikasi jenis menu masakan indonesia yang berasal dari unggas	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat hidangan masakan Indonesia yang berasal dari unggas (poultry) berstandar hotel
14	Membuat Masakan Populer Indonesia; olahan fish dan sea food	• Ikan fillet asam manis, pesmol, seafood sauce padang, pindang patin	• Presentasi • Real Practice Food Product Forum Group Discussion	• Mampu membedakan jenis utama dan bentuk <i>fish and sea food</i> • Mampu menentukan jenis metode memasak yang digunakan dalam pengolahan ikan • Membuat hidangan menu dari ikan dan seafood	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat hidangan berbagai ikan dan <i>sea food</i> sesuai standart hotel



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR		ISSUED:		UPDATE:		Updated:
15	Membuat Salad Indonesia : <i>Indonesian Salad (Vegetable)</i>	Gado-gado, lotek/pecel, rujak, dan sayur urap	- Presentasi Real Practice Food Product <i>Forum Group Discussion</i>	- Mampu menyajikan makanan yang menarik yang diatur di atas piring dengan keseimbangan yang tepat dari warna, bentuk, dan tekstur. - Mampu mengidentifikasi istilah umum dari hiasan penyajian salad indonesia menjadi menarik dan memiliki nilai jual yang tinggi	Kriteria: Knowledge Attitude Knowledge Bentuk non-tes: Real Practice	Tugas: Menyusun, dan membuat sajian hidangan salad Indonesia menjadi sajian yang menarik dengan plating dan dekorasi
16	Evaluasi Akhir Semester: Melakukan validasi hasil penilaian akhir dan menentukan kelulusan mahasiswa (Open Resto)					

Bobot Penilaian

No	Kriteria	Bobot
1	Kehadiran	10%
2	Tugas 1	10%
3	Tugas 2	10%
4	UTS/produk	30%
5	UAS/produk	40%
	Total	100%



POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

FORMULIR

ISSUED:

UPDATE:

Updated:

Konversi Penilaian

No	Nilai	Bobot	Min	Max	Lulus
1	A	4.00	85.00	100	Y
2	A-	3.70	80.00	84.99	Y
3	B+	3.30	77.00	79.99	Y
4	B	3.30	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

Bintan, 19 September 2024
Penyusun,

Mashudi, S.Pd, M.Pd