

UNIVERSITAS NUSA MANDIRI FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS PROGRAM STUDI PERHOTELAN

Kode Dokumen

AK/MKP/RPS-372

			RENCA	NA PEMBELAJ.	ARAN SEMESTER				,		
MATA KULIAH (MK)			KODE	Rump	un MK	вовот (sks)	SEMESTER	Tgl Penyusunan		
OPRASIONAL TATA B	OGA 1		372	MKP		T=0	P=3	2	16 DEC 2021		
OTORISASI			Pengembang I	RPS	Koordinator RMK	Koordinator RMK					
				Andriansyah	Nova Yudha And	•	Putra,		a Andriansyah		
an I an				T.Par, M.M	S.ST.Pa	r, M.M		Putra, S.	.ST.Par, M.M		
Capaian			bankan pada Ml		1 1 1						
Pembelajaran (CP)	CPL1 (S8)			orma, dan etika a		1 11:		1			
	CPL2 (S9)				s pekerjaan di bidang	keahliann	ya secara	a mandiri;			
	CPL3 (S11)	•	Ienerapkan kode etik dan perilaku kepariwisataan global. Ienguasai konsep teoritis tentang fungsi dasar manajemen secara umum.								
	CPL4 (P2)				lasar manajemen seca	ira umum.					
	CPL5 (P6)		idang tata hidang	•			_				
		_	•		eknik dan prinsip di b	_					
			• • •		oaca resep minuman t						
		_	•		, prinsip, dan teknik p		minuma	in (beverage prod	cessing		
			0, ,		kohol, dan non-alkoho		_				
		_	enguasai konsep teoritis secara umum tentang karakteristik bahan, alat, metode pembuatan, dan penyajian								
		•	makanan dan minuman sesuai dengan standar nutrisi (untuk minuman non-alkohol), norma agama (untuk								
				ar higienis dan sa							
		_	-	ım logistik linen (dan persediaan untuk	kebutuhar	n tamu pa	ada bidang layan:	an makanan siap		
		saji dan	minuman								

	e. Menguasai prinsip-prinsip dan pengetahuan prosedural pengelolaan layanan makanan siap saji dan minuman di hotel, restoran, dan bar.
CPL6 (P8)	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan (food hygiene) dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam operasional hotel.
CPL7 (P9)	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk hotel.
CPL8 (P10)	Mengusasi prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim.
CPL9 (KK2)	Mampu Merencanakan, menyusun, dan memantau pelaksanaan kebijakan dalam pengembangan bisnis perhotelan;
CPL10 (KK7)	Mampu berperan serta dalam pengembangan bisnis perhotelan yang berbasis masyarakat
CPL11	Mengaplikasikan konsep manajemen strategis dan perangkat pengembangan bisnis perhotelan yang berkelanjutan
(KK8)	melalui rencana dan alat-alat perencanaan
CPL12	mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan
(KU5)	hasil analisis informasi dan data;
Capaian Pen	nbelajaran Mata Kuliah (CPMK)
CPMK1	Mampu memahami, menjelaskandan menerapkan konsep teoritis dan konsep umum dalam dasar-dasar pengolahan makanan. (CPL1,CPL2,CPL4,CPL5)
СРМК2	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (appetizer) hot and cold sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,S11,CPL4,CPL5)
СРМКЗ	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sup sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4,CPL5)
СРМК4	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) baik hidangan nusantara, continental maupun oriental sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4,CPL5,CPL8)
CPMK5	Mampu membuat dan menampilkan hidangan dari pasta sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4,CPL5)
СРМК6	Mampu membuat dan menampilkan hidangan penutup (dessert) hot and cold sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4,CPL5)
CPMK7	Mampu membuat dan menampilkan hidangan snack (coffee break) sesuai dengan standar resep .(CPL1,CPL2,CPL5)
СРМК8	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sandwich sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL5)
СРМК9	Mampu membuat dan menghitung standar resep yang berlaku.(CPL8,CPL9)
CPMK10	Mampu membuat dan menyusun laporan hasil dan proses kerja praktek pengolahan makanan. (CPL6,CPL7,CPL9,CPL10,CPL11,CPL12)
Kemampuar	n akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)

Sub-CPMK1	Mampu memahami, menjelaskan dan menerapkan konsep teoritis dan konsep umum dalam dasar-dasar pengolahan makanan. (C1,A2) (CPMK1)
Sub-CPMK2	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (cold appetizer) dengan saus dasar vinaigrette sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK2)
Sub-CPMK3	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (hot appetizer) dengan saus dasar mayonaise sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK3)
Sub-CPMK4	Mampu membuat dan menampilkan hidangan thick soup sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK4)
Sub-CPMK5	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku daging sapi sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK5)
Sub-CPMK6	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK4)
Sub-CPMK7	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku daging sapi sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK4)
Sub-CPMK8	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ikan sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK4)
Sub-CPMK9	Mampu membuat dan menampilkan hidangan dari pasta dengan white sauce sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK9)
Sub- CPMK10	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK10)
Sub- CPMK11	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sandwich sesuai dengan standar resep (C3,A4) (CMPK8)
Sub- CPMK12	Mampu membuat dan menampilkan hidangan untuk coffee break (snack) sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK7)
Sub- CPMK13	Mampu membuat dan menampilkan hidangan penutup hot dessert sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK6)
Sub- CPMK14	Mampu membuat dan menampilkan hidangan penutup cold dessert sesuai dengan standar resep. (C3,A4) (CMPK6)
Korelasi CPM	IK terhadap Sub-CPMK

		Sub- CPM K1	Sub- CPM K2	Sub- CPM K3	Sub- CPM K4	Sub- CPM K5	Sub- CPM K6	Sub- CPM K7	Sub- CPM K8	Sub- CPM K9	Sub- CPMK 10	Sub- CPMK 11	Sub- CPMK 12	Sub- CPMK 13	Sub- CPMK 14
	CPMK 1	√													
	CPMK 2		$\sqrt{}$												
	CPMK 3														
	CPMK 4				√				√						
	CPMK 5					√									
	CPMK 6													√	$\sqrt{}$
	CPMK 7														
	CPMK 8											$\sqrt{}$			
	CPMK 9														
	CPMK 10														
Deskripsi Singkat MK	dapur. Se	lain teo	ri mahas	siswa me	mprakte	kkan lan	gsung de	engan me	engolah l	berbagai	macam m	nasakan co	ontinental	, oriental (
	ikan,serta	a hidang	an penu	tup (hot	dessert d	and cold	dessert).	Dalam m	ata kulia	ah ini ber	rtujuan un	ituk meny	riapkan ma	ayam, dag ahasiswa <u>y</u> golahan m	yang
Bahan Kajian:	1. Pe	diharapkan mampu menghadapi persaingan dalam dunia kerja atau dunia insdutri khususnya dalam bidang pengolahan makanan. 1. Pengetahuan tentang dasar-dasar pengolahan makanan													
Materi Pembelajaran		 Mengolah dan menyajikan Zesty Greek Pasta Salad sebagai hidangan cold appetizer Mengolah dan menyajikan Cauliflower-Carrot Chessy Tots sebagai hidangan hot appetizer dalam hidangan continental 													

- 4. Mengolah dan menyajikan hidangan *thick soup* sesuai dengan
- 5. Mengolah dan menyajikan Sirloin With Mushroom Gravy olahan dari beef sebagai hidangan utama (maincourse)
- 6. Mengolah dan menyajikan Potato Chip Chicken With Veloute Sauce olahan dari ayam sebagai hidangan utama (maincourse)
- 7. Mengolah dan menyajikan *Beef and Broccoli* olahan yang terbuat dari beef sebagai hidangan oriental.
- 8. UTS
- 9. Mengolah dan menyajikan Gulai Kakap olahan dari ikan sebagai hidangan nusantara.
- 10. Mengolah dan menyajikan Fettucine Alfredo olahan yang terbuat dari pasta
- 11. Mengolah dan menyajikan *Chicken A La King And Ring Rice* sebagai maincourse dalam hidangan continental.
- 12. Mengolah dan menyajikan sandwich
- 13. Mengolah dan menyajikan Bitterballen Mozarella sebagai snack untuk coffee break
- 14. Mengolah dan menyajikan Blintz Pancake with Blackberry Sauce sebagai hidangan hot dessert
- 15. Mengolah dan menyajikan Swedish Cream sebagai hidangan cold dessert
- 16. UAS

Pustaka

Utama:

- 1. Bartono PH. dan Ruffino EM. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi Offset.
- 2. Dodghsun, Graham dan Michel Petter. 2008. India: Cambridge University.
- 3. Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Pendidikan Tinggi. Di ambil dari http://ppg.spada.ristekdikti.go.id/course/view.php?id=70

 5. Sugiyono. 2009. Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamnan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan

4. Nurani, Atat Siti dan Elly Lasmanawati W. 2018. Modul Pengolahan dan Penyajian Makanan. Kementerian Riset, Teknologi dan

- 5. Sugiyono. 2009. Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamnan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: LIPI Press.
- 6. Widyastuti, Nurmasari. 2014. Manajemen Jasa Boga. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- 7. Junita. 2018. Home Cooking ala Xander's Kitchen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Pendukung:

- 8. Putra, Nova Yudha Andriansyah, Audi Widyarini. Menangani Kebersihan Area Kitchen dan Kelengkapan Alat-alat Memasak di Hotel Best Western Premier Hive. *JASDIM* 1 (1), Hal 18-21. Jakarta
- 9. Parma, I putu gede. 2019. Seri Manajemen Perhotelan Tata Boga I. Jakarta : PT. Rajagrafindo Persada
- 10. Tuti Soenardi dan Tim Yayasan Gizi Kuliner, Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat dan Calon Profesional, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2013.
- 11. Laili Hidayati, Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental, Tim Penerbit Cerdas Ulet Kreatif, Jember, 2021
- 12. Cucu Cajyana dan Guspri Devi Arianti, Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2015

13. Great!Kitchen, 250 Resep Sedap Untuk Hari Istimewa, Percetakan Galangpress, Yogyakarta, 2010 14. Cucu Cajyana dan Guspri Devi Arianti, Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental dessert hidangan penutup, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2015 15. Citra Dewi, 85 Resep Lazat & Nikmat, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2015										
Dosen	Pengampu	Ati Candrasar	i, MM							
Matak	uliah syarat									
Mg Ke-	Kemampuar tahapan (Sub-C	belajar	Per	ilaian Kritoria &	Bantuk Pen Metode Pen Penugasan I [Estimas	nbelajaran,	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)		

Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Metode Pen Penugasan Estimas	nbelajaran,	Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian	
	(Sub-CFMK)	Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		(%)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	
1	Mampu memahami, menjelaskan dan menerapkan konsep teoritis dan konsep umum dalam dasar-dasar pengolahan makanan. (C1,A2)	Dapat memahami, menjelaskan dan menerapkan konsep teoritis dan konsep umum dalam dasar-dasar pengolahan makanan. Study Kasus: Menangani Kebersihan	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	tentang dasar-dasar pengolahan makanan, K3, Hygiene & Sanitasi Makanan, Personal Grooming Cook	10%	

Area Kitchen

dan Kelengkapan

			T	1	1	T	
]	Alat-alat					
		Memasak					
2	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (cold appetizer) dengan saus dasar vinaigrette sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	1. Dapat membuat dan menampilkan menu	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Zesty Greek Pasta Salad sebagai hidangan cold appetizer [10] hal.126	10%
2	Manany manhyat dan	sebagai UTS	Vnitonio	TM. 2-rf0 Monit	http://ologwoing.nu	Mangalah dan	F0/
3	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (hot appetizer) dengan saus dasar mayonaise sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (hot appetizer) dengan saus dasar mayonaise	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Cauliflower-Carrot Chessy Tots sebagai hidangan hot appetizer dalam hidangan continental [11] hal.24	5%

	Г	_					
	1	sesuai dengan					
		standar resep.					
4	Mampu membuat dan menampilkan hidangan <i>thick</i> <i>soup</i> sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan <i>thick</i> <i>soup</i> sesuai	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik:	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan hidangan <i>thick soup</i> sesuai dengan [10] hal.22	5%
		dengan standar resep.	Observasi	Pembelajaran: Kuliah		[]	
5	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku daging sapi sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku daging sapi sesuai dengan standar resep.	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Sirloin With Mushroom Gravy olahan dari beef sebagai hidangan utama (maincourse) [11] hal.38 [11] hal.178	5%
6	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Mahasiswa mampu Mengolah dan menyajikan Potato Chip Chicken With Veloute Sauce olahan dari ayam sebagai hidangan	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Potato Chip Chicken With Veloute Sauce olahan dari ayam sebagai hidangan utama (maincourse) [10] hal.100	5%

	1		T	T	Т	T	
		utama					
		(maincourse)					
7	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku daging sapi sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Mahasiswa mampu Mengolah dan menyajikan Beef and Broccoli olahan yang terbuat dari beef sebagai hidangan oriental.	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Beef and Broccoli</i> olahan yang terbuat dari beef sebagai hidangan oriental. [11] hal.186	10%
8	Evaluasi Tengah Semester /		nester		,		
9	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ikan sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ikan sesuai dengan standar resep.	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Gulai Kakap olahan dari ikan sebagai hidangan nusantara. [11] hal.38	10%
10	Mampu membuat dan menampilkan hidangan dari pasta dengan white sauce sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan dari pasta dengan white sauce	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Fettucine Alfredo olahan yang terbuat dari pasta [11] hal.69	10%

				_			
		sesuai dengan					
		standar resep					
11	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan utama (maincourse) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep.	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Chicken A La King And Ring Rice</i> sebagai maincourse dalam hidangan continental. [11] hal.150	5%
12	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sandwich sesuai dengan standar resep (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan sandwich sesuai dengan standar resep	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>sandwich</i> [12] Hal.51	5%
13	Mampu membuat dan menampilkan hidangan untuk coffee break (snack) sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	1. Mahasiswa praktek membuat kudapan atau snack yang digunakan untuk coffee break. 2. Mahasiswa belajar tehnik	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Bitterballen</i> <i>Mozarella</i> sebagai snack untuk <i>coffee</i> <i>break</i> [14] hal.130	5%

		notongan					
		potongan					
		chopped,					
		slice, tehnik					
		sautéing, stir					
		and deep					
		frying.					
		3. Mahasiswa					
		belajar					
		tentang					
		porsi					
		penyajian ,					
		plating and					
		garnishing.					
14	Mampu membuat dan	1. Mahasiswa	Kriteria:	TM: 3x50 Menit	http://elearning.nu	Mengolah dan	5%
	menampilkan hidangan	praktek	Struktural	TT: 3x60 Menit	samandiri.ac.id/	menyajikan <i>Blintz</i>	
	penutup <i>hot dessert</i> sesuai	belajar	Prosedur	BM: 3x60 Menit		Pancake with	
	dengan standar resep.	membuat				Blackberry Sauce	
	(C3,A4)	hot dessert	Teknik:	Bentuk		sebagai hidangan	
		(hidangan	Observasi	Pembelajaran:		hot dessert	
		penutup		Kuliah		[13] hal.9	
		yang					
		disajikan					
		hangat)					
		2. Mahasiswa					
		praktek					
		belajar					
		membuat					
		sweet					
		sauce/ cold					
		·					
		sauce					

	I	1		1		1	
		3. Mahasiswa belajar tentang porsi peyajian hidangan penutup, plating and garnishing.					
15	Mampu membuat dan menampilkan hidangan penutup cold dessert sesuai dengan standar resep. Serta mampu menyajikan proposal untuk projek UAS (C3,A4)	1. Dapat membuat dan menampilkan hidangan penutup cold dessert sesuai dengan standar resep Penyerahan 2. Proposal resep Project UAS untuk dapat dieksekusi dalam UAS yakni menciptakan resep inovasi dari hidangan nusantara	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nu samandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Swedish Cream sebagai hidangan cold dessert [13] hal.11 Penyerahan Proposal resep Project UAS untuk dapat dieksekusi dalam UAS yakni menciptakan resep inovasi dari hidangan nusantara	10%
16	Evaluasi Akhir Semester / Uj	ian Akhir Semest	er				