



UNIVERSITAS NUSA MANDIRI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
PROGRAM STUDI PERHOTELAN

Kode Dokumen

AK/MKP/RPS-372

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
OPRASIONAL TATA BOGA 1		372	MKP	T=0	P=3	2	16 DEC 2021
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI	
		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL1 (S8)	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;					
	CPL2 (S9)	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;					
	CPL3 (S11)	Menerapkan kode etik dan perilaku kepariwisataan global.					
	CPL4 (P2)	Menguasai konsep teoritis tentang fungsi dasar manajemen secara umum.					
	CPL5 (P6)	Dalam bidang tata hidang; Menguasai konsep teoritis secara umum, teknik dan prinsip di bidang makanan dan minuman, meliputi; a. Konsep umum, prinsip dan teknik membaca resep minuman tradisional, alkohol, dan non-alkohol. b. Menguasai konsep teoritis secara umum, prinsip, dan teknik pembuatan minuman (beverage processing technology), baik minuman tradisional, alkohol, dan non-alkohol. c. Menguasai konsep teoritis secara umum tentang karakteristik bahan, alat, metode pembuatan, dan penyajian produk makanan dan minuman sesuai dengan standar nutrisi (untuk minuman non-alkohol), norma agama (untuk minuman alkohol), standar higienis dan sanitasi. d. Menguasai konsep umum logistik linen dan persediaan untuk kebutuhan tamu pada bidang layanan 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 (KK8)	Mengaplikasikan konsep manajemen strategis dan perangkat pengembangan bisnis perhotelan yang berkelanjutan melalui rencana dan alat-alat perencanaan
CPL12 (KU5)	mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data;
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)	
CPMK1	Mampu memahami, menjelaskan dan menerapkan konsep teoritis dan konsep umum dalam dasar-dasar pengolahan makanan. (CPL1,CPL2,CPL4,CPL5)
CPMK2	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (appetizer) hot and cold sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,S11,CPL4,CPL5)
CPMK3	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sup sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4,CPL5)
CPMK4	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)
CPMK6	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)
CPMK8	Mampu membuat dan menampilkan hidangan sandwich sesuai dengan standar resep. (CPL1,CPL2,CPL5)
CPMK9	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)
Kemampuan 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 CPMK terhadap Sub-CPMK		

--	--

		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.2013 15. Citra Dewi, 85 Resep Lazat & Nikmat , PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 2015					
Dosen Pengampu		Ati Candrasari, MM					
Matakuliah syarat							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (<i>offline</i>)	Daring (<i>online</i>)		
(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 Area Kitchen dan Kelengkapan	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	Pengetahuan tentang dasar-dasar pengolahan makanan, K3, Hygiene & Sanitasi Makanan, Personal Grooming Cook [9] Hal.15	10%

		Alat-alat Memasak					
2	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (<i>cold appetizer</i>) dengan saus dasar vinaigrette sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	1. Dapat membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (<i>cold appetizer</i>) dengan saus dasar vinaigrette sesuai dengan standar resep. 2. Penugasan untuk Proposal Inovasi menu untuk nantinya sebagai UTS	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Zesty Greek Pasta Salad</i> sebagai hidangan <i>cold appetizer</i> [10] hal.126	10%
3	Mampu membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (<i>hot appetizer</i>) dengan saus dasar mayonaise sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan menu hidangan pembuka (<i>hot appetizer</i>) dengan saus dasar mayonaise	Kriteria: Struktural Prosedur Teknik: Observasi	TM: 3x50 Menit TT: 3x60 Menit BM: 3x60 Menit Bentuk Pembelajaran: Kuliah	http://elearning.nusamandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Cauliflower-Carrot Chessy Tots</i> sebagai hidangan <i>hot appetizer</i> dalam hidangan <i>continental</i> [11] hal.24	5%

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

		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.nusamandiri.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 / Ujian Tengah Semester						
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.nusamandiri.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.nusamandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan <i>Fettucine Alfredo</i> olahan yang terbuat dari pasta [11] hal.69	10%

		sesuai dengan standar resep					
11	Mampu membuat dan menampilkan hidangan utama (<i>maincourse</i>) dari bahan baku ayam sesuai dengan standar resep. (C3,A4)	Dapat membuat dan menampilkan hidangan utama (<i>maincourse</i>) 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 Mozarella</i> sebagai snack untuk <i>coffee break</i> [14] hal.130	5%

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

		3. Mahasiswa belajar tentang porsi penyajian hidangan penutup, plating and garnishing.					
15	Mampu membuat dan menampilkan hidangan penutup <i>cold dessert</i> sesuai dengan standar resep. Serta mampu menyajikan proposal untuk projek UAS (C3,A4)	1. Dapat membuat dan menampilkan hidangan penutup <i>cold dessert</i> 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.nusamandiri.ac.id/	Mengolah dan menyajikan Swedish Cream sebagai hidangan <i>cold dessert</i> [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 / Ujian Akhir Semester						