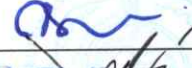


	POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	Kode/No : CUM2401.4
	RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER	Tanggal : 01 Agustus
	PROGRAM SARJANA TERAPAN	Revisi : II
	MANAJEMEN KULINER	Halaman : 04

Nama Mata Kuliah	: Komoditi Pangan	Kode Mata Kuliah	: 2CKPN1
Semester	: 1 (Satu)	Rumpun Mata Kuliah	: Wajib Program Studi
Bobot (sks)	: 3	Koordinator Bidang Ilmu	: Rosie Oktavia PR, MM.Par
Dosen Pengampu	: Christina Koh, M.Tr.Par	Koordinator Mata Kuliah	: Rosie Oktavia PR, MM.Par

Proses	Penanggung jawab			Tanggal
	Nama	Jabatan	Tanda Tangan	
1. Perumusan	Christina Koh, M.Tr.Par	Dosen		
2. Pemeriksaan	Rosie Oktavia PR, MM.Par	Ketua Program Studi		
3. Persetujuan	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Wakil Direktur I		
4. Penetapan	Siska Amelia Maldin M.Pd	Direktur		
5. Pengendalian	Wahyudi Ilham, MM.Par	SPMI		

Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI (%) yang Dibebankan pada MK
	1. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
	2. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
	3. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)
	1. CPMK 1: Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis-jenis komoditi pangan dan menerapkannya dalam pengembangan produk kuliner yang inovatif dan sesuai kebutuhan pasar. 2. CPMK 2: Peserta didik mampu memahami prinsip keberlanjutan dalam pengelolaan komoditi pangan untuk mendukung efisiensi dan tanggung jawab lingkungan.
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)
	1. SUB CPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, mampu memahami definisi komoditi pangan beserta tujuan dan fungsinya 2. SUB CPMK 2 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis sayur-sayuran (<i>Vegetables</i>) 3. SUB CPMK 3 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis buah-buahan (<i>Fruits</i>) 4. SUB CPMK 4 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis ikan-ikanan (<i>Fish</i>) 5. SUB CPMK 5 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis boga bahari (<i>seafood</i>) 6. SUB CPMK 6 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis unggas-unggasan (<i>Poultry</i>)

	7. SUB CPMK 7 Ujian Tengah Semester 8. SUB CPMK 8 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis daging-dagingan (<i>Meat Items</i>) 9. SUB CPMK 9 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis produk dairy/produk susu (<i>Dairy Product</i>) 10. SUB CPMK 10 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis beras dan biji-bijian (<i>Rice & Grains</i>) 11. SUB CPMK 11 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis pasta dan mie (<i>Pasta & Noodles</i>) 12. SUB CPMK 12 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis rempah dan bumbu (<i>Herbs & Spices</i>) 13. SUB CPMK 13 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis minyak dan bumbu perasa (<i>Oils & Flavoring</i>) 14. SUB CPMK 14 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan patiseri I 15. SUB CPMK 15 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan patiseri II 16. SUB CPMK 16 Ujian Akhir Semester Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK <table><tr><th></th><th>Sub-CPMK 1</th><th>Sub-CPMK 2</th><th>Sub-CPMK 3</th><th>Sub-CPMK 4</th><th>Sub-CPMK 5</th><th>Sub-CPMK 6</th><th>Sub-CPMK 7</th><th>Sub-CPMK 8</th><th>Sub-CPMK 9</th><th>Sub-CPMK 10</th><th>Sub-CPMK 11</th><th>Sub-CPMK 12</th><th>Sub-CPMK 13</th><th>Sub-CPMK 14</th><th>Sub-CPMK 15</th><th>Sub-CPMK 16</th></tr><tr><td>CPMK 1</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td></tr><tr><td>CPMK 2</td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td>V</td><td></td><td></td><td>V</td><td>V</td><td></td></tr></table>		Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16	CPMK 1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	CPMK 2		V	V	V	V			V	V	V	V			V	V	
	Sub-CPMK 1	Sub-CPMK 2	Sub-CPMK 3	Sub-CPMK 4	Sub-CPMK 5	Sub-CPMK 6	Sub-CPMK 7	Sub-CPMK 8	Sub-CPMK 9	Sub-CPMK 10	Sub-CPMK 11	Sub-CPMK 12	Sub-CPMK 13	Sub-CPMK 14	Sub-CPMK 15	Sub-CPMK 16																																				
CPMK 1	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V																																				
CPMK 2		V	V	V	V			V	V	V	V			V	V																																					
Diskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini memberikan pemahaman mendalam tentang berbagai jenis komoditi pangan yang menjadi dasar dalam industri kuliner, dengan fokus pada sinergi dengan program studi Manajemen Kuliner. Mahasiswa akan mempelajari karakteristik, kualitas, pengelolaan, dan pemanfaatan bahan pangan seperti biji-bijian, produk hewani, sayuran, buah-buahan, rempah-rempah, serta produk olahan. Penekanan diberikan pada aspek sumber, keberlanjutan, teknik penyimpanan, dan pengolahan bahan pangan untuk memastikan kualitas dan keamanan makanan. Selain itu, mahasiswa akan dibekali dengan wawasan tentang tren penggunaan bahan lokal dan internasional dalam menu kuliner modern. Mata kuliah ini dirancang untuk mengembangkan kemampuan analitis mahasiswa dalam memilih dan mengelola komoditi pangan secara strategis guna mendukung inovasi, efisiensi, dan keberlanjutan dalam operasional bisnis kuliner.																																																			
Bahan Kajian Mata Pelajaran	1. Menyiapkan paket bahan makanan (I.55HDR00.069.2) 2. Mengangkut dan menyimpan makanan dengan cara yang aman (I.55HDR00.070.2)																																																			
References	<table><tr><th>Utama:</th><th>Pendukung:</th></tr><tr><td> 1. Kindersley, Dorling. 2010. The Cooks Book of Ingredients, Dorling Kindsley Limited: London 2. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking, John Wiley and Sons: New Jersey </td><td> a. Kowalski, John. 2011. The Art of Charcuterie, John Wiley and Sons: New Jersey b. Margaret Brooker. 2013. The Cook’s Bible of Ingredients </td></tr></table>	Utama:	Pendukung:	1. Kindersley, Dorling. 2010. The Cooks Book of Ingredients, Dorling Kindsley Limited: London 2. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking, John Wiley and Sons: New Jersey	a. Kowalski, John. 2011. The Art of Charcuterie, John Wiley and Sons: New Jersey b. Margaret Brooker. 2013. The Cook’s Bible of Ingredients																																															
Utama:	Pendukung:																																																			
1. Kindersley, Dorling. 2010. The Cooks Book of Ingredients, Dorling Kindsley Limited: London 2. Gisslen, Wayne. 2011. Professional Cooking, John Wiley and Sons: New Jersey	a. Kowalski, John. 2011. The Art of Charcuterie, John Wiley and Sons: New Jersey b. Margaret Brooker. 2013. The Cook’s Bible of Ingredients																																																			
Media Pembelajaran	<table><tr><th>Software:</th><th>Hardware:</th></tr><tr><td> 1. MS. Powerpoint 2. Youtube 3. Pinterest 4. Canva 5. Tiktok </td><td> • Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker </td></tr></table>	Software:	Hardware:	1. MS. Powerpoint 2. Youtube 3. Pinterest 4. Canva 5. Tiktok	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																															
Software:	Hardware:																																																			
1. MS. Powerpoint 2. Youtube 3. Pinterest 4. Canva 5. Tiktok	• Laptop • Proyektor • Bluetooth Speaker																																																			

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: Penugasan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous					
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
1	SUBCPMK 1 RPS dan Kontrak Perkuliahan, Mampu memahami pengertian komoditi pangan, tujuan beserta fungsinya	- Menjelaskan poin poin yang akan disampaikan selama 14 pertemuan. - Menjelaskan Kontrak Perkuliahan - Menjelaskan definisi komoditi pangan - Menjelaskan tujuan komoditi pangan - Menjelaskan fungsi komoditi pangan	Criteria: - Ketepatan dalam Menjelaskan makna dari komoditi pangan. - Ketepatan dalam pemahaman fungsi serta tujuan mempelajari komoditi pangan Non-test task: - Diskusi tentang korelasi antara komoditi pangan dengan bidang kuliner	Metode: - Kuliah 30 menit - Tanya jawab 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengenai korelasi pengetahuan komoditi pangan dalam industri bisnis kuliner	Teks: Slide Presentasi	1, a, b		2%	
			Criteria: - Ketepatan dalam menjelaskan definisi sayuran dalam sudut pandang industri kuliner - Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing sayuran - Ketepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan sayuran secara standar - Ketepatan dalam menjelaskan cara pemilihan produk sayuran sesuai dengan standar Non-test task: - Diskusi tentang jenis-jenis sayuran lokal dan internasional - Membentuk kelompok, memonton video, dan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mengamati video yang telah ditentukan, dan mengklasifikasikan sayur-sayuran secara spesifik	Teks: - Slide Presentasi - Video "Veggie Prep For The Week – Emily Mariko" from Tiktok	1, 5, a, b	--	2%	
2		- Menjelaskan definisi sayuran pada perspektif industri kuliner - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis sayuran - Menjelaskan cara penyimpanan secara baik dan benar - Menjelaskan cara pemilihan produk sayuran yang baik dan benar								

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk/Metode Pembelajaran; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
			mengklasifikasi sayuran sesuai dengan kategori						
			Criteria: • Ketepatan dalam menjelaskan definisi buah-buahan dalam sudut pandang industri kuliner • Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing buah-buahan sesuai kategori • Ketepatan dalam penyimpanan buah-buahan secara standar dan pemilihan buah yang baik dan benar	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi dalam bentuk semua mahasiswa wajib membuat 1 pertanyaan terkait topik pembelajaran dan saling bertukar jawaban. kelompok 60 menit	Metode: • Belajar mandiri mengamati video yang telah ditentukan, dan mengklasifikasikan buah-buahan secara spesifik	Slide Presentasi Video "Trying random fruits i found in Bali"- Michael Finch From Tiktok	1, 5, a, b		
3		• Menjelaskan definisi buah-buahan pada sudut pandang dunia industri kuliner • Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis sayuran • Menjelaskan cara penyimpanan buah secara baik dan benar sesuai standar • Menjelaskan cara pemilihan buah-buahan yang baik dan benar secara standar	• Ketepatan dalam menjelaskan definisi buah-buahan berbasis kearifan lokal beserta buah-buahan internasional • Membentuk kelompok, menonton video, dan mengklasifikasi buah-buahan sesuai dengan kategori dasar Non-test task:	TM 1x (1x170)					2 %
4	SUBCPMK 4 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis ikan-ikanan (<i>fish</i>)	• Menjelaskan definisi komoditi pangan ikan pada sudut pandang dunia industri kuliner • Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis ikan-ikanan • Menjelaskan cara penyimpanan ikan secara baik dan benar sesuai standar • Menjelaskan cara pemilihan ikan yang	• Ketepatan dalam menjelaskan definisi ikan dalam sudut pandang industri kuliner • Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing ikan sesuai kategori • Ketepatan dalam penyimpanan ikan secara standar dan pemilihan buah yang baik dan benar Criteria:	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: • Belajar mandiri mencari referensi ikan air tawar dan ikan air asin (terminologi)	• Slide presentasi • Video "How To Fillet A Fish, Removes Bones and Skin from Flat Fish and Round Fish"- Chef Basics with Baz from youtube • Video "One Fun Fact About Flounder" Bon Appetit Magazine From	1, 2, 5, a, b		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: Penggunaan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Non-test task:	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
		baik dan benar secara standar	•Diskusi tentang jenis-jenis ikan berbasis kearifan lokal beserta internasional •Membentuk kelompok, menonton video, dan mengklasifikasi ikan-ikanan sesuai dengan kategori dasar			Tiktok				
		• Menjelaskan definisi komoditi pangan boga bahari pada sudut pandang dunia industri kuliner • Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis boga bahari • Menjelaskan cara penyimpanan boga bahari secara baik dan benar sesuai standar • Menjelaskan cara pemilihan boga bahari yang baik dan benar secara standar	Criteria: • Kecepatan dalam menjelaskan definisi boga bahari dalam sudut pandang industri kuliner • Kecepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing boga bahari sesuai kategori • Kecepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan boga bahari secara standar Non-test task: • Diskusi tentang jenis-jenis seafood berbasis kearifan lokal beserta internasional • Membentuk kelompok, menonton video, dan mengklasifikasi seafood sesuai dengan kategori dasar	Metode: • Kuliah 30 menit • Quiz (dengan tema judul pembelajaran) 60 menit - TM 1x (1x170) Metode: • Belajar mandiri mencari referensi boga bahari khas kearifan lokal dan internasional	• Slide Presentasi • Video “Why Sea Urchins Are So Expensive – Business Insider” From Youtube • Video “How To Clean a Scallop – Jules Cooking” From Tiktok	1, 2, 5, a, b			2%	
5										
6	SUBCPMK 6 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis unggas-unggasan (<i>poultry</i>)	• Menjelaskan definisi komoditi pangan unggas pada sudut pandang dunia industri kuliner • Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis unggas • Menjelaskan cara penyimpanan unggas secara baik dan benar	Criteria: • Kecepatan dalam menjelaskan definisi unggas dalam sudut pandang industri kuliner • Kecepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing unggas sesuai kategori • Kecepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan unggas sesuai standar Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan unggas-unggasan yang digunakan pada dunia industri kuliner	Metode: • Kuliah 30 menit • Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170) Metode: • Belajar mandiri Mencari referensi mengenai pengetahuan unggas-unggasan yang digunakan pada dunia industri kuliner	• Slide presentasi	1, a, b			2 %	

[illegible]

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian		Bentuk /Metode Pembelajaran; Penggunaan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10
		secara standar							
9	SUBCPMK 9 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis beras- (<i>rice & grains</i>)	- Menjelaskan definisi komoditi pangan beras dan biji-bijian pada bidang kuliner - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis beras dan biji-bijian sesuai dengan kegunaannya - Menjelaskan cara penyimpanan beras dan biji-bijian secara baik dan benar sesuai standar	Kriteria: - Ketepatan dalam menjelaskan definisi beras dan biji-bijian - Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing jenis beras dan biji-bijian beserta kegunaannya - Ketepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan beras dan biji-bijian sesuai standar Non-test Task: - Diskusi tentang jenis-jenis beras yang terdapat di Indonesia beserta karakteristiknya dalam menunjang sebuah hidangan	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi dilakukan secara berkelompok, mahasiswa menelaah jenis beras yang digunakan pada sebuah hidangan di Indonesia TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri 80 menit	Slide Presentasi	1, 2, a, b, c		2 %
10	SUBCPMK 10 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis pasta dan mie (<i>pasta & noodles</i>)	- Menjelaskan definisi komoditi pangan produk pasta dan noodles pada sudut pandang dunia industri kuliner - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis pasta dan noodles beserta fungsi dan kegunaannya - Menjelaskan cara penyimpanan produk pasta dan noodles secara baik dan benar sesuai standar	Kriteria: - Ketepatan dalam menjelaskan definisi pasta dan noodles - Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing pasta dan noodles sesuai kriteria masing-masing kategori - Ketepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan produk pasta dan noodles sesuai dengan standar Non-test task: - Diskusi mengenai noodles yang digunakan pada asian cuisine	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi masing-masing mahasiswa dalam menentukan hidangan sesuai dengan acuan yang telah diberi, 60 menit TM 1x (1x170)	Metode: - Belajar mandiri	Slide Presentasi	1, 2, a		2 %

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian			Bentuk /Metode Pembelajaran: Pengasaan: [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria		Synchronous	Asynchronous				
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10	
11	SUBCPMK 11 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis bumbu dan rempah (<i>herbs & spices</i>)	- Menjelaskan definisi komoditi pangan bumbu dan rempah dari sudut pandangan industri kuliner - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria herbs dan spices beserta kegunaannya - Menjelaskan cara penyimpanan herbs dan spices secara baik dan benar sesuai standar - Menjelaskan cara pemilihan herbs dan spices yang baik dan benar secara standar	Criteria: - Kecepatan dalam menjelaskan definisi herbs dan spices beserta turunannya dalam sudut pandang industri kuliner - Kecepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing herbs dan spices sesuai kategori - Kecepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan herbs dan spices sesuai standar	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri mencari referensi herbs dan spices terlangka dan termahal pada industri kuliner di dunia. 80 menit	Slide Presentasi	1, a, b		2 %	
			Non-test task: Diskusi tentang perbedaan penggunaan herbs dan spices pada masing-masing cuisine di dunia kuliner							
12	SUBCPMK 12 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan jenis minyak dan bumbu perasa (<i>oils & flavoring</i>)	- Menjelaskan definisi komoditi pangan jenis minyak dan bumbu perasa - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing jenis minyak dan bumbu perasa beserta peran dan fungsinya - Menjelaskan cara penyimpanan produk minyak dan bumbu perasa sesuai dengan standar	Criteria: - Kecepatan dalam menjelaskan definisi produk minyak dan bumbu perasa beserta turunannya dalam sudut pandang industri kuliner - Kecepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing prosuk minyak dan bumbu perasa sesuai kategori - Kecepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan minyak dan bumbu perasa sesuai dengan standar	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi 60 menit - TM 1x (1x170)	Metode: Belajar mandiri Mencari referensi contoh minyak essensial yang digunakan pada hidangan western dan asian	Slide Presentasi	1, a, b		2 %	
			Non-test task: Diskusi mengenai beberapa jenis bumbu perasa beserta minyak essensial yang harus digunakan pada 3 jenis hidangan yang berbeda							

Pertemuan	Sub-CPMK	Penilaian				Bentuk /Metode Pembelajaran: Penggunaan; [Estimasi Waktu]		Type of Learning Objective Materials (LOM)	Materi Pembelajaran [Pustaka]	Tugas	Bobot Penilaian (%)
		Indicators	Criteria	Synchronous	Asynchronous						
-1	-2	-3	-4	-5	-6	-7	-8	-9	-10		
13	SUBCPMK 13 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan pada produk patiseri I	- Menjelaskan definisi komoditi pangan bahan patiseri tepung dan ragi - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing bahan patiseri, tepung dan ragi - Menjelaskan cara penyimpanan tepung dan ragi secara baik dan benar sesuai standar - Menjelaskan cara pemilihan bahan patiseri tepung dan ragi yang baik dan benar secara standar	Criteria: - Ketepatan dalam menjelaskan definisi bahan patiseri tepung dan ragi - Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing bahan patiseri sesuai kategori - Ketepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan produk bahan patiseri tepung dan ragi sesuai standar Non-test task: - Diskusi tentang inovasi dan kreatifitas produk patiseri menggunakan bahan patiseri tepung pada jajanan tradisional Indonesia	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi - Belajar mandiri review pembelajaran materi sebelum nya. 80 menit	Slide Presentasi	1, a, b,		2 %			
14	SUBCPMK 14 Mampu mengidentifikasi dan memahami komoditi pangan pada produk patiseri II	- Menjelaskan definisi komoditi pangan bahan patiseri coklat dan gula - Menjelaskan klasifikasi dan kriteria masing-masing bahan patiseri, coklat dan gula - Menjelaskan cara penyimpanan coklat dan gula secara baik dan benar sesuai standar - Menjelaskan cara pemilihan bahan patiseri coklat dan gula yang baik dan benar secara standar	Criteria: - Ketepatan dalam menjelaskan definisi bahan patiseri coklat dan gula beserta turunannya dalam sudut pandang industri kuliner - Ketepatan dalam mengklasifikasikan masing-masing bahan patiseri sesuai kategori - Ketepatan dalam menjelaskan cara penyimpanan produk bahan patiseri coklat dan gula sesuai standar Non-test task: - Diskusi tentang inovasi dan kreatifitas produk patiseri menggunakan bahan patiseri gula dan coklat.	Metode: - Kuliah 30 menit - Diskusi - Belajar mandiri menentukan bahan patiseri yang akan digunakan (coklat dan gula) TM 1x (1x170)	- Slide Presentasi - Video "Your Ultimate Guide to the Different Types of Chocolate – Bigger Bolder Baking with Gemma Stafford" From Youtube	1, 2, a, b		3 %			

Ujian Tengah Semester (30%)
Ujian Akhir Semester (40%)

Rubrik Penilaian

Bentuk Evaluasi	Capaian Pembelajaran (%)	Instrumen Penilaian	Tagihan (Bukti)	Bobot Penilaian (%)
Pertemuan 1	2%	Knowledge, attitude, dan absensi.	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 2	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 3	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 4	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 5	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad).	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 6	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 7	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	3%
Pertemuan 8	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	RPS, Kontrak Perkuliahan, PPT dan siacad	2%
Pertemuan 9	30%	Essay	Mid test paper	30%
Pertemuan 10	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 11	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 12	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 13	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 14	2%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	2%
Pertemuan 15	3%	Proses pembelajaran dikelas dan absensi (siacad)	Power point, siacad, rubik penilaian mahasiswa.	3%
Pertemuan 16	40%	Essay	Final test paper	40%
Total				100%

Rubrik Penilaian Ujian Tengah Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
--------------------	--------------------------	-------------	-------	--------

Soal 1	10%	Menjawab dengan opini pribadi mengenai korelasi bahan baku dan operasional secara detail	Menjawab dengan opini pribadi mengenai korelasi bahan baku dan operasional secara kurang detail	Menjawab dengan opini pribadi mengenai korelasi bahan baku dan operasional secara tidak detail
Soal 2	15%	Menjawab 3 poin dari penggunaan sayuran yang diperuntukkan pada hidangan makanan	Menjawab 2 poin dari penggunaan sayuran yang diperuntukkan pada hidangan makanan	Menjawab 1 poin dari penggunaan sayuran yang diperuntukkan pada hidangan makanan
Soal 3	15%	Menjawab 2 poin utama dalam perbedaan buah pomes dan stone dengan benar serta memberikan contoh sebanyak 5 contoh	Menjawab 2 poin utama dalam perbedaan buah pomes dan stone dengan benar serta memberikan contoh sebanyak 3 contoh	Menjawab 2 poin utama dalam perbedaan buah pomes dan stone dengan benar serta memberikan tidak lebih dari 2 contoh
Soal 4	20%	Menjawab 5 poin utama dari metode pemanggangan pastry dan bread	Menjawab 3 poin utama dari metode pemanggangan pastry dan bread	Menjawab 2 poin utama dari metode pemanggangan pastry dan bread
Soal 5	20%	Menjawab 10 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama	Menjawab 7 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama	Menjawab 4 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama
Soal 6	20%	Menjawab 7 poin utama dengan pemberian masing-masing contoh dari poultry market forms	Menjawab 5 poin utama dengan pemberian masing-masing contoh dari poultry market forms	Menjawab 3 poin utama dengan pemberian masing-masing contoh dari poultry market forms

Rubrik Penilaian Ujian Akhir Semester:

Kriteria / No Soal	Capaian Pembelajaran (%)	Baik Sekali	Cukup	Kurang
Soal 1	20%	Menjawab 5 poin utama dan turunanannya dari perbedaan seasoning dan flavouring	Menjawab 3 poin utama dan turunanannya dari perbedaan seasoning dan flavouring	Menjawab 2 poin utama dan turunanannya dari perbedaan seasoning dan flavouring
Soal 2	20%	Menjawab 3 poin utama dari perbedaan pastry commodities mengenai tepung terigu	Menjawab 2 poin utama dari perbedaan pastry commodities mengenai tepung terigu	Menjawab 1 poin utama dari perbedaan pastry commodities mengenai tepung terigu relevan
Soal 3	20%	Menjawab 2 poin	Menjawab 1 poin	Tidak menjawab

		utama dari perbedaan evaporation milk & condensed milk	utama dari perbedaan evaporation milk & condensed milk	poin utama dari perbedaan evaporation milk & condensed milk jelas
Soal 4	20%	Menjawab 4 poin utama dari penjabaran jenis utama pasta	Menjawab 3 poin utama dari penjabaran jenis utama pasta	Menjawab 2 poin utama dari penjabaran jenis utama pasta
Soal 5	20%	Menjawab 10 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama	Menjawab 7 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama	Menjawab 4 poin utama dengan mengklasifikasikan jenis-jenis item kedalam kategori utama