





## RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**PROGRAM STUDI : DESTINASI PARIWISATA**  
**MATA KULIAH : INDONESIAN CULLINARY**  
**JUMLAH SKS : 2 SEMESTER**  
**TAHUN AKADEMIK : 2020/2021**

**Standar Kompetensi:** Mahasiswa mampu untuk: Mahasiswa memiliki kemampuan secara teoritik tentang pengolahan dan penyajian makanan Indonesia.

Minggu Ke	Learning Outcome	Pengalaman Belajar/Indikator	Materi/Pokok Bahasan	Waktu (menit)	Metode/Strategi Pembelajaran	Kriteria/Teknik Penilaian	Daftar Pustaka
<b>Orientasi Perkuliahan</b>							
I	Mendeskripsikan Konsep dasar makanan Indonesia	Mahasiswa antusias memperhatikan presentasi dosen, mencatat, berpartisipasi aktif diskusi	<b>Konsep Dasar makanan Indonesia :</b> 1. Pengertian 2. Tujuan dan manfaat 3. Kewajiban yang harus dilaksanakan selama perkuliahan	3 X 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab	Kelengkapan dan tingkat ketepatan jawaban, metode dan kemampuan kerja sama	
II	Bahan makanan, alat dan proses (persiapan, pengolahan dan penyajian)	Mahasiswa antusias memperhatikan presentasi dosen, mencatat, berpartisipasi aktif diskusi	- Bahan dan bumbu - Alat (persiapan, pengolahan dan penyajian) - Proses (persiapan, pengolahan dan penyajian)	3 X 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab	Kelengkapan dan tingkat ketepatan jawaban, metode dan kemampuan kerja sama	



III	Mahasiswa mampu memahami dan terampil menyusun menu makanan bangsa Indonesia	Mahasiswa antusias memperhatikan penjelasan dosen Mahasiswa aktif berpartisipasi diskusi	- Pengertian - Hal-hal yang harus diperhatikan dalam menyusun menu - Susunan menu makanan	3 X 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab	Kelengkapan danditingkat ketepatanjawaban, metode dan kemampu kerja sama	
IV	Terampil mengolah dan menyajikan sayuran yang direbus, lauk paukberbahan dasar ikan dan makananjajanan	- Memperhatikan - Mendengarkan - Mencatat - Tanya jawab - Latihan mengolah dan menyajikan	- Sayuran yang direbus tanpa santan - Lauk pauk berbahan dasar ikan - Kue berbahan dasar tepung hunkwe	3 X 2 X 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab - Pratikum	Kelengkapan danditingkat ketepatanjawaban, ketepatan pemilihan bahan,bumbu dan alat,metode dan kemampuan kerjasama dan hasil sesuaidengan kriteria	
V	Mengolah dan menyajikan sayuran yang dimasak dengan santan, lauk paukberbahan dasar daging dan jajanan berbahan dasar tepung ketan	- Memperhatikan - Mendengarkan - Mencatat - Tanya jawab - Latihan mengolah sayuran, lauk pauk dan jajanan	- Sayuran yang diolah dengan santan - Lauk pauk berbahan dasar daging - Onde-onde dan klepon	3 X 2 X 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab - Pratikum	Kelengkapan danditingkat ketepatanjawaban, ketepatan pemilihan bahan,bumbu dan alat,metode dan kemampuan kerjasama dan hasil sesuaidengan kriteria	
VI	Mengolah dan meyajikan sayuran yang ditumis, ayam goreng dan kueyang dibungkus daun pisang	- Memperhatikan - Mendengarkan - Mencatat - Tanya jawab - Latihan mengolah dan meyajikan sayuran, lauk pauk dan jajanan	- Sayuran yang ditumis - Ayam goreng - Kue nagasari - Kue lumpang	3 X 2 X 50  3 x 2 x 50	- Ceramah - Diskusi - Tanya jawab - Pratikum	Kelengkapan danditingkat ketepatanjawaban, ketepatan pemilihan bahan,bumbu dan alat,metode dan kemampuan kerjasama dan hasil sesuaidengan kriteria	



VII	Mengolah dan meyajikan urap/anyang, ayam bakar dan aneka sambal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Latihan mengolah dan menyajikan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Urap/anyang</li> <li>- Ayam bakar</li> <li>- Aneka sambal</li> </ul>	3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>	Kelengkapan danditingkat ketepatanjawaban, ketepatan pemilihan bahan,bumbu dan alat,metode dan kemampuan kerjasama dan hasil sesuaidengan kriteria	
VIII	Mengolah dan meyajikan pepes, sambal goreng dan kue talam	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Latihan mengolah dan menyajikan pepes, sambal goreng dan kue talam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pepes</li> <li>- Sambal goreng</li> <li>- Kue talam</li> </ul>		-	Mahasiswa mampu memprentasikan makalah tentangmakanan sehari-hari dan kesempatan khusus dari beberapa daerah di Indonesia	
IX	<b>Ujian Tengah Semester</b>						
X	Mengolah dan menyajikan makanan porsipanas dan agar buah	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Latihan mengolah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mie goreng</li> <li>- Mie rebus</li> <li>- Mie Madras</li> <li>- Mie gulung</li> <li>- Bihun goreng</li> </ul>	3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>	Mahasiswa mampu memprentasikanmakalah tentang makanan sehari-	

		dan menyajikan makanan porsi panas dan agar buah	- Agar buah			hari dan kesempatan khusus dari beberapa daerah di Indonesia	
--	--	--	-------------	--	--	--	--



XI	Mahasiswa terampil mengolah dan menyajikan makanan porsi panas dan jajanan berbahan dasar beras ketan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Latihan mengolah dan menyajikan makanan porsi panas dan jajanan berbahan dasar beras ketan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aneka soto</li> <li>- Jajanan berbahan dasar beras ketan</li> </ul>	3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>	Mahasiswa mampu memprentasikan makalah tentang makanan sehari-hari dan kesempatan khusus dari beberapa daerah di Indonesia	
XII	Mahasiswa terampil mengolah dan menyajikan makanan porsi panas dan jajanan berbahan dasar tepung terigu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Latihan mengolah dan menyajikan makanan porsi panas, martabak shanghai dan kue dadar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aneka sate</li> <li>- Jajanan berbahan dasar tepung terigu</li> </ul>	3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>		
XIII	Mahasiswa terampil mengolah dan menyajikan makanan porsi dingin dan jajanan berbahan dasar tepung beras	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Memperhatikan</li> <li>- Mendengarkan</li> <li>- Mencatat</li> <li>- Latihan mengolah dan menyajikan makanan porsi dingin dan jajanan berbahan dasar tepung beras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pecal</li> <li>- Gado-gado</li> <li>- Lotek</li> </ul>	3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>		
XIV	Mahasiswa mampu memprentasikan makalah tentang makanan sehari-hari dan kesempatan khusus dari beberapa daerah di Indonesia	Presentasi		3 X 2 X 50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceramah</li> <li>- Diskusi</li> <li>- Tanya jawab</li> <li>- Pratikum</li> </ul>	-	

