



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
PROGRAM PASCASARJANA
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

NO.:RPS/PKK8312

SEM: 1

SKS:
3P

Revisi: 01

31 Agustus 2021

PROGRAM STUDI : S2 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
MATA KULIAH : RISET PRODUK DIET DAN KULINER
DOSEN PENGAMPU : Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes. dan Dr. Nani Ratnaningsih, S.T.P., M.P.

I. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini menggabungkan antara prinsip-prinsip dasar ilmu pangan, ilmu gizi dan diet dengan kuliner dan aplikasi kewirausahaan atau bisnis kuliner sehat. Mahasiswa mempelajari prinsip-prinsip dasar ilmu pangan dan gizi, produk diet dan kuliner sehat, kreativitas dan inovasi produk di bidang boga/kuliner, sumber ide bisnis diet dan kuliner sehat, analisis SWOT, penentuan target pasar, konsep *business model canvas* (BMC); presentasi proposal dan BMC; implementasi BMC dari tahap *define, design, develop, and disseminate*; presentasi hasil BMC; dan presentasi hasil BMC berupa artikel ilmiah dan poster. Pendekatan pembelajaran menggunakan *student centered learning*, melalui kegiatan eksplorasi, uji coba, dan presentasi. Penilaian hasil belajar diperoleh dari partisipasi kuliah, presentasi proposal dan BMC, presentasi hasil BMC, artikel ilmiah dan poster.

II. CAPAIAN PEMBELAJARAN MATA KULIAH

1. Mahasiswa selalu bertaqwa kepada Tuhan YME dan mampu menunjukkan sikap religius dan berkarakter dalam mengikuti pembelajaran riset produk diet dan kuliner,
2. Mahasiswa berpartisipasi aktif, bertanggung jawab, dan memiliki motivasi untuk mengembangkan diri dalam memahami pembelajaran riset produk diet dan kuliner,

Dibuat oleh: Team
Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes
Dr.Nani Ratnaningsih .MP

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis
dari Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Koorprodii :
Prof. Dr. Kokom Komariah,
M.Pd.

Diperiksa oleh:

3. Mahasiswa menguasai konsep teoritis dan praktis tentang ilmu pangan, ilmu gizi, diet, kuliner, dan kewirausahaan secara mendalam yang mencakup tentang sumber ide produk diet dan kuliner, pengaruh pengolahan terhadap gizi pada produk diet dan kuliner, modifikasi produk diet dan kuliner (baik menu Indonesia, oriental maupun kontinental), analisis SWOT dan *business model canvas* (BMC) produk diet dan kuliner, dan implementasi BMC pada produk diet dan kuliner.
4. Mahasiswa menguasai konsep praktis dalam mengembangkan bisnis produk diet dan kuliner berdasarkan analisis SWOT dan BMC.

III. MATRIK RENCANA PEMBELAJARAN

Pertemuan Ke-	Capaian pembelajaran	Pokok bahasan	Bahan kajian/materi	Strategi perkuliahan	Assesmen	Referensi
1	2	3	4	5	6	9
1	Memahami peta konsep gizi, diet, kuliner dan aplikasinya pada kewirausahaan atau bisnis kuliner sehat	Konsep gizi, diet, kuliner dan aplikasinya pada kewirausahaan atau bisnis kuliner sehat.	<ul style="list-style-type: none"> • Penjelasan silabi dan tugas perkuliahan. • Konsep gizi, diet dan kuliner sehat • Peluang bisnis produk diet dan kuliner sehat 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Tanya jawab • Brainstorming 		b, c, d, k
2	Mampu menerapkan kreativitas dan inovasi produk di bidang diet dan kuliner	Konsep kreativitas dan inovasi di bidang diet dan kuliner	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep kreativitas dan inovasi di bidang diet dan kuliner 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Tanya jawab 		
3	Mengeksplorasi sumber ide bisnis produk diet dan kuliner sehat	Sumber ide bisnis produk diet dan kuliner sehat	<ul style="list-style-type: none"> • Tracing jurnal hasil penelitian/referensi lain • Analisis peluang bisnis 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Tanya jawab 	Sumber ide	1, 3, 4 a, b
4	Mengaplikasikan analisis SWOT, konsep pemasaran dan target pasar	Analisis SWOT Perancangan target pasar dan pemasaran	<ul style="list-style-type: none"> • Analisis SWOT • Konsep pemasaran • Penentuan target pasar dan strategi pemasaran 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Tanya jawab 	Draft produk diet dan kuliner	1, 2, 3
5	Mengaplikasikan konsep business model canvas (BMC) produk diet dan kuliner sehat	Aplikasi BMC produk diet dan kuliner sehat	<ul style="list-style-type: none"> • Konsep BMC • Penyusunan proposal riset produk diet dan kuliner berdasarkan analisis SWOT dan BMCProf 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Diskusi • Tanya jawab 	Draft produk diet dan kuliner	1, 2, 3

Dibuat oleh: Team Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr.Nani Ratnaningsih .MP	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari FakultasTeknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Koorprodii : Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd.	Diperiksa oleh: . .
--	---	--	------------------------

Pertemuan Ke-	Capaian pembelajaran	Pokok bahasan	Bahan kajian/materi	Strategi perkuliahan	Assesmen	Referensi
1	2	3	4	5	6	9
6-7	Presentasi proposal dan BMC	Presentasi proposal dan BMC		<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi 	Draft produk diet dan kuliner	
8	Mengimplementasikan BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap define)	Implementasi BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap define)	<ul style="list-style-type: none"> • Riset produk diet dan kuliner (tahap define) 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik • Presentasi • Diskusi 	Produk riset diet dan kuliner	
9	Mengimplementasikan BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap design)	Implementasi BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap design)	<ul style="list-style-type: none"> • Riset produk diet dan kuliner (tahap design) 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik • Presentasi • Diskusi 	Produk riset diet dan kuliner	
10-11	Mengimplementasikan BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap develop)	Implementasi BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap develop)	<ul style="list-style-type: none"> • Riset produk diet dan kuliner (tahap develop) 	<ul style="list-style-type: none"> • Praktik • Presentasi • Diskusi 	Produk riset diet dan kuliner	
12-13	Mengimplementasikan BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap disseminate)	Implementasi BMC produk diet dan kuliner sehat (tahap disseminate)	<ul style="list-style-type: none"> • Riset produk diet dan kuliner (tahap disseminate) 	<ul style="list-style-type: none"> • Uji panelis • Presentasi • Diskusi 	Produk riset diet dan kuliner	
14-15	Presentasi hasil BMC	Presentasi hasil BMC	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi hasil riset produk diet dan kuliner 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentasi • Diskusi 	Materi presentasi	
16	Diseminasi bisnis produk diet dan kuliner sehat (artikel dan poster)	Diseminasi bisnis produk diet dan kuliner sehat (artikel dan poster)	<ul style="list-style-type: none"> • Artikel ilmiah • Poster 		Artikel ilmiah dan poster	

IV. BOBOT PENILAIAN*

NO	ASPEK	JENIS TAGIHAN	NILAI MAKSIMAL	BOBOT
1	Kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor	Presentasi proposal dan BMC	0-100	25 %

Dibuat oleh: Team Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr.Nani Ratnaningsih .MP	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari FakultasTeknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Koorprodii : Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd.	Diperiksa oleh:
--	--	--	-----------------

		Presentasi hasil BMC	0-100	30 %
		Diseminasi (artikel dan poster)	0-100	40 %
2	Kehadiran	Hadir 100 %	100	5 %
		Tidak hadir satu kali	90	
		Tidak hadir dua kali	80	
		Tidak hadir tiga kali	70	
		Tidak hadir empat kali	60	

*) Penilaian aspek, jenis penilaian, dan pembobotan disesuaikan dengan capaian pembelajaran dan karakteristik mata kuliah.

V. SUMBER BACAAN

A. Textbook

- a. Anderson, R. (1991). *Professional personal selling*. New Jersey: Prentice Hall.
- b. Hendro. (2011). *Dasar-dasarkewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- c. Kasali, R. (2012). *Cracking entrepreneurs*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- d. McNally, D., & Speak, K. D. (2002). *Be your own brand*. San Fransisco: Berret Koehler Publisher.
- e. RSCM & PERSAGI. (2004). *Penuntun diet*. Jakarta: Gramedia.
- f. RSCM & PERSAGI. (2008). *Penuntun diet anak*. Jakarta: Gramedia.
- g. Soegoto, E Soeryanto. (2010). *Entrepreneurship menjadipebisnisulung* (EdisiRevisi). Jakarta : PT Gramedia.
- h. Soehadi, AW., Suhartanto, E., Winarto, V., & Kusmulyono, M.S. (2011). *Prasetyamulya EDC on entrepreneurship education*. Jakarta: Prasetya Mulya Publishing.
- i. Suryana. (2006). *Kewirausahaan: pedomanpraktis, kiat, dan proses menuju sukses* (edisi revisi). Jakarta: Salemba Empat.
- j. Swastha, B., & Irawan. (2001). *Manajemen pemasaran modern*. Yogyakarta: FE UGM.

B. Referensi

1. Consortium for Entrepreneurship Education. (2004). *National content standards for entrepreneurship education*. Diunduh dari http://www.entre-ed.org/standards_toolkit/index.htm pada tanggal 12 November 2013.

Dibuat oleh: Team Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr.Nani Ratnaningsih .MP	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari FakultasTeknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Koorprodii : Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd.	Diperiksa oleh: . .
--	---	--	------------------------

2. ECEI (European Commission Enterprise and Industry). (2009, November). *Best procedure project: entrepreneurship in vocational education and training (final report of the expert group)*. Brussels: Enterprise & Industry CG, European Commission.
3. Ehmke, C., &Akridge, J. (2005). the Elements of a business plan: first steps for new entrepreneurs. *Purdue Extension EC-735*.West Lafayette, IN: AICC-Purdue University.
4. Entrepreneurship Unit Directorate-General for Enterprise & Industry. (2011, November). *Entrepreneurship education, enabling teachers as a critical success factor: a report on teacher education and training to prepare teachers for the challenge of entrepreneurship education (final report)*. Brussels: European Commission.
5. Komariah, K., Lastariwati, B. 2018. Indonesian and Malaysian Students Preference On Selected Traditional Food. Yogyakarta: LPPM UNY
6. Komariah, K., Lastariwati, B. 2019. Analisis Kemampuan Kerja Mahasiswa Boga Peserta Praktek Industri Negara Jepang. Yogyakarta: LPPM UNY
7. Komariah, K., Lastariwati, B. 2020. Dampak Program Magang Industri di Jepang Dalam Menumbuhkan Kinerja Berbasis Prinsip 5S Pada Mahasiswa. Yogyakarta: LPPM UNY
8. Lastariwati, B. 2021. Inovasi Produk dan Inkubator Wirausaha Bagi Guru Bidang Boga di SMK 6 Yogyakarta. Yogyakarta: LPPM UNY.
9. Lastariwati, B. 2020. Development Of A Virtual Reality Based Learning Media In Traditional Food Preference. Yogyakarta: LPPM UNY
10. Lastariwati, B. 2021. Inovasi Produk dan Inkubator Wirausaha Bagi Guru Bidang Boga di SMK 6 Yogyakarta. Yogyakarta: LPPM UNY
11. Lastariwati, B. 2021. Project Based Learning Heutagogy Daring Untuk Menumbuhkan Motivasi Entrepreneur & Entrepreneurial Skills Mahasiswa Boga Pada Mata Kuliah Produktif. Yogyakarta: LPPM UNY
12. Mulyatiningsih, E., Komariah, K., Lastariwati, B. 2018. Peningkatan Kemampuan Guru SMK Produktif Bidang Boga Dalam Inovasi Pembelajaran Berbasis Literasi di Kabupaten Sleman. Yogyakarta: LPPM UNY
13. Mulyatiningsih, E., Komariah, K., Lastariwati, B. 2019. Peningkatan Kemampuan Ibu Dalam Penataan Menu Sehat Balita Untuk Mencapai Status Kesehatan Prima di Rejowinangun. Yogyakarta: LPPM UNY
14. Mulyatiningsih, E., Komariah, K., Lastariwati, B. 2020. Pelatihan Pengolahan Makanan Berbasis Ikan Untuk Keterampilan Usaha Masyarakat Terdampak Bandara YIA. Yogyakarta: LPPM UNY
15. Mulyatiningsih, E, Komariah, K., Lastariwati, B. 2020. Eksplorasi Faktor-Faktor Penentu Keberhasilan Pembelajaran Daring di Era Revolusi Industri 4.0. Yogyakarta: LPPM UNY

Dibuat oleh: Team Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr.Nani Ratnaningsih .MP	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari FakultasTeknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Koorprodii : Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd.	Diperiksa oleh: . .
--	---	--	------------------------

16. Ratnaningsih, N. 2020. Peningkatan Keterampilan Bidang Kuliner Untuk Usaha Masyarakat sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: LPPM UNY.
17. Ratnaningsih, N. 2021. Pelatihan Packaging Makanan Khas Untuk Peningkatan Nilai Jual Produk di Kapanewon Purwosari Gunung Kidul. Yogyakarta: LPPM UNY.

Disahkan oleh: Assdir 1	Disetujui oleh: Kaprodi	Disiapkan oleh: Dosen
		Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes.

Dibuat oleh: Team Dr. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Dr.Nani Ratnaningsih .MP	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari FakultasTeknik, Universitas Negeri Yogyakarta	Koorprodii : Prof. Dr. Kokom Komariah, M.Pd.	Diperiksa oleh: . .
--	---	--	------------------------