

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

**GASTRONOMI INDONESIA
(TP07154)**



Tim Dosen:

Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., M.Sc

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
2024**



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH BANDUNG
FAKULTAS SAINS DAN TEKNOLOGI
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

Nama Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)		Semester	Tgl Pengesahan
Gastronomi Indonesia	TP07154	Teknologi Pangan	Kuliah: 2	Praktikum : 0	5	25 September 2024
OTORISASI / PENGESAHAN	Dosen Pengembang RPS		Koordinator MK		Ketua Program Studi	
	Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., <u>M.Sc</u> 		Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP., <u>M.Sc</u> 		Dr. Khairiah, SP., M.T 	
Kategori MK	Pengayaan (enrichment course, EC)					
Deskripsi MK	Mata kuliah ini mempelajari tentang ilmu gastronomi pangan baik lokal hingga global, indigenous knowledge, penciri gastronomi Indonesia, gastronomi molekuler, pangan lokal bernilai sejarah, dan teknik proses pengolahan pangan secara gastronomi.					
Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi	CPL Prodi yang dibebankan pada Mata Kuliah					
	CPL04	Mampu menganalisis prinsip dan konsep teoritis mendalam mengenai kimia, dan analisis komponen pangan, biokimia pangan, gizi dan kesehatan, serta memahami metode uji ilmu sensorik.				
Bahan Kajian Program Studi	Bahan Kajian (BK) pada Mata Kuliah					
	BK06	Biokimia pangan, gizi, dan kesehatan				

Kontribusi Mata Kuliah Terhadap Capaian Pembelajaran Inti (CPI) Program Studi	Setelah menyelesaikan mata kuliah wajib program studi yang sesuai, mahasiswa mampu:	
	5.3	Menjelaskan peranan biologis pangan (zat gizi dan komponen bioaktif) dan pengaruh positif dan negatif dari mengkonsumsi pangan
Capaian Pembelajaran Mata	Capaian Pembelajaran Matakuliah (CPMK)	

Kuliah	CMPK 1	Menganalisis pangan dalam lingkup ilmu gastronomi baik lokal maupun global	
Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	Sub-Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (Sub-CPMK)		CL
	Sub-CPMK 1.1	Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	C2
	Sub-CPMK 1.2	Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	C3

Distribusi Bobot CPMK terhadap Sub-CPMK dan CPL	CPMK	Sub-CPMK	CPL04	Bobot Sub-CPMK
	CPMK 1	Sub-CPMK 1.1	100	40
		Sub-CPMK 1.2		60
		Persentase	100	100

Bahan Kajian (Materi Pembelajaran)	Ilmu gastronomi pangan baik lokal hingga global, indigenous knowledge, penciri gastronomi Indonesia, gastronomi molekuler, pangan lokal bernilai sejarah, dan teknik proses pengolahan pangan secara gastronomi.
Pustaka Utama	1. Gardjito, M., R Indrati, A Maryoto, NN Utami. 2019. Gastronomi Indonesia Jilid 1. Global Pustaka Utama. Yogyakarta 2. Gardjito, M., R Indrati, Z Yuniarti, HK Hendrasty. 2019. Gastronomi Indonesia Jilid 2. Global Pustaka Utama. Yogyakarta 3. Artikel pada jurnal ilmiah bereputasi "Food Gastronomy"
Pendukung / Integrasi Penelitian dan PKM	-
Mata Kuliah Syarat	-
Dosen (Tim Pengajar)	Dr. Sakina Yeti Kiptiyah, S.TP, M.Sc.

Rencana Pembelajaran Setiap Pertemuan

Minggu Ke	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Proses Pembelajaran, Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Rubrik Tugas Mahasiswa (RTM), Nilai-Nilai AIK [Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [Pustaka]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	Memahami ruang lingkup ilmu Gastronomi, Biodiversitas, agrobiodiversitas, Multikulturalisme kuliner Indonesia	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIK: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIK: - RTM: - Waktu: -	Ruang lingkup ilmu Gastronomi, Biodiversitas, agrobiodiversitas, Multikulturalisme kuliner Indonesia	5%
2	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	Memahami Food Utilization dan Perubahan konsumsi pangan baik lokal hingga global	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIK: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIK: - RTM: - Waktu: -	Food Utilization dan Perubahan konsumsi pangan baik lokal hingga global	5%
3	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada	Memahami Bahan pangan lokal untuk	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan	Bentuk: Kuliah dan Penugasan	Bentuk: - Metode: -	Bahan pangan lokal untuk kuliner	5%

	pangan baik lokal maupun lokal	kuliner gastronomi Indonesia	Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	gastronomi Indonesia	
4	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	Memahami Kelapa dan produk turunannya, Jenis kelapa berdasarkan varietas, bentuk, warna sabut luar, ukuran, dan tingkat kematangan	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Kelapa dan produk turunannya, Jenis kelapa berdasarkan varietas, bentuk, warna sabut luar, ukuran, dan tingkat kematangan	5%
5	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	Memahami Jenis tempe, Jenis pemasakan tempe, dan Nilai gizi tempe	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Kuliah dan Penugasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Jenis tempe, Jenis pemasakan tempe, dan Nilai gizi tempe	5%
6	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada	Memahami Histori sambal, Jenis sambal,	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan	Bentuk: Kuliah dan Penugasan	Bentuk: - Metode: -	Histori sambal, Jenis sambal, dan	5%

	pangan baik lokal maupun lokal	dan Pengolahan sambal	Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Pengolahan sambal	
7	Sub-CPMK 1.1 Menjelaskan prinsip ilmu gastronomi pada pangan baik lokal maupun lokal	Memahami Kuliner Gastronomi Indonesia: Sejarah, teknik pengolahan, kandungan gizi, dan nilai gastronomi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: PJBL Metode: Diskusi jenis kuliner dengan konsep gastronomi Indonesia Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: - Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Kuliner Gastronomi Indonesia: Sejarah, teknik pengolahan, kandungan gizi, dan nilai gastronomi	10%
Ujian Tengah Semester (UTS)							
9	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Gastronomi Molekuler Dunia: Sejarah, teknik pengolahan, kandungan gizi, dan nilai gastronomi	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	Bentuk: Penjelasan Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: -	Gastronomi Molekuler Dunia: Sejarah, teknik pengolahan, kandungan gizi, dan nilai gastronomi	

					Waktu: 2 × 50 menit		
10	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Boiling, Blanching, Steaming	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Boiling, Blanching, Steaming	10%
11	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Grilling, Broiling, Frying	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Grilling, Broiling, Frying	10%
12	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Sauteing, Dehydration	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi	Bentuk: - Metode: -	• Teknik pengolahan gastronomi molekuler :	10%

				Nilai-Nilai AKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler Waktu: 2 × 50 menit	Nilai-Nilai AKA: - RTM: - Waktu: -	Sauteing, Dehydration	
13	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Spherification, Reverse spherification	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AKA: - RTM: - Waktu: -	Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Spherification, Reverse spherification	10%
14	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Thickening, Foaming, Flash-freezing	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AKA: - RTM: - Waktu: -	Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Thickening, Foaming, Flash-freezing	10%

				Waktu: 2 × 50 menit			
15	Sub-CPMK 1.2 Mengevaluasi ilmu gastronomi molekuler pada produk pangan gastronomi modern	Memahami Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Carbonating, Sous Vide, dan Glueing	Kriteria: Ketepatan dan penguasaan Teknik: Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Bentuk: Student Learning Metode: Diskusi Nilai-Nilai AIKA: Tadarus Al-qur'an RTM: Analisis teknik gastronomi molekuler Waktu: 2 × 50 menit	Bentuk: - Metode: - Nilai-Nilai AIKA: - RTM: - Waktu: -	• Teknik pengolahan gastronomi molekuler : Carbonating, Sous Vide, dan Glueing	10%
Ujian Akhir Semester (UAS)							

Analisis Penilaian

Sub-CPMK	Bobot Sub-CPMK	Teknik Penilaian & Proporsi Asesmen	Konversi ke Bobot Akhir Mata Kuliah
Sub-CPMK 1.1	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%)	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja : 10%, Tes Tulis:8 %
Sub-CPMK 1.2	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja : 10%, Tes Tulis:8 %
Sub-CPMK 2.1	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja : 10%, Tes Tulis:8 %
Sub-CPMK 2.2	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja : 10%, Tes Tulis:8 %
Sub-CPMK 2.3	20%	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).	Partisipasi: 2%, Unjuk Kerja : 10%, Tes Tulis:8 %
TOTAL	100%	-	Partisipasi (10%), Unjuk Kerja (50%), Tes Tulis (40%).

Komponen Penilaian

Komponen Penilaian	Bobot Akhir (%)	Keterangan Instrumen Penilaian Sesuai Dokumen RPS
Partisipasi / Keaktifan	10%	Diambil dari penilaian kehadiran, partisipasi kelas, dan keaktifan diskusi.
Unjuk Kerja (Tugas/Praktikum)	50%	Diambil dari penilaian Tugas Mandiri (Mind Map), Presentasi Kelompok (PBL/Case Method), Portofolio Laboratorium/Praktikum (termasuk Laporan Bedah, dsb).
Tes Tulis (Kuis/UTS/UAS)	40%	Diambil dari total evaluasi kognitif tertulis. UTS memiliki bobot 15% dan UAS 15% (Total 40%). Sisa 10% berasal dari instrumen Kuis Berkala.
TOTAL	100%	

Rencana Tugas Mata Kuliah (RTM) Gastronomi Indonesia:

https://docs.google.com/document/d/1qw-plC1h64vSOyPUAWcPYjxWBF_CDViz/edit?usp=drive_link&ouid=106843031483759567322&rtpof=true&sd=true