



**LAPORAN
EVALUASI PERKULIAHAN
SEMESTER GENAP 2019/2020**

PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA
YOGYAKARTA**

**LAPORAN
EVALUASI PERKULIAHAN PRODI PKK
SEMESTER GENAP 2019/2020**



**Disusun oleh:
GUGUS MUTU PRODI (GMP)
PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

**FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA
YOGYAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

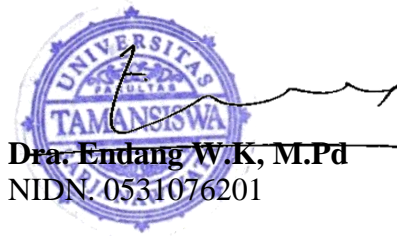
1. **Judul** : **Laporan Evaluasi Perkuliahan Prodi PKK Semester Genap 2019/2020**
2. **Pelaksana GMP**
 - a. Nama Lengkap : Dra. Sri Wahyu Andayani
 - b. NIDN : 0020016101
 - c. Jabatan Struktural : Gugus Mutu Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 - d. Program Studi : Pendidikan kesejahteraan keluarga.
 - e. Fakultas/Direktorat : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
 - f. HP : +62818272009
 - g. Alamat email : buswandayani@gmail.com.
3. **Tempat Kegiatan** : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
4. **Waktu Kegiatan** : Februari- Juni 2020

Yogyakarta, 09 Juni 2020


Mengesahkan,

Ketua Program Studi PKK

GMP Pendidikan PKK



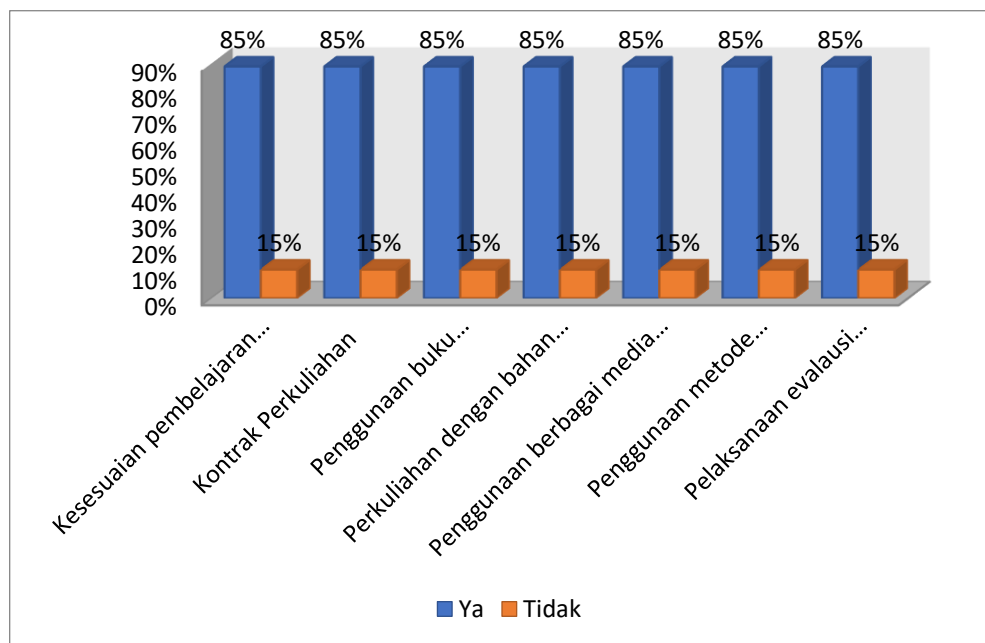
Dra. Endang W.K., M.Pd
NIDN. 0531076201



Dra. Sri Wahyu Andayani M.Pd
NIDN. 0020016101

RINGKASAN EKSEKUTIF

Laporan ini memuat informasi mengenai pelaksanaan perkuliahan prodi PKK UST pada semester genap tahun akademik 2019-2020. Pada proses perkuliahan dosen diperkenankan melaksanakan UTS bila telah melaksanakan perkuliahan minimal 7 kali tatap muka dan diperkenankan melaksanakan UAS bila telah melaksanakan perkuliahan 14 kali tatap muka. RPS yang telah disusun, dan memiliki sifat interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, tematik, efektif, kolaboratif, dan berpusat pada mahasiswa. Pelaksanaan kegiatan pembelajaran di prodi **85% DTPS sesuai dengan RPS dapat dilihat pada grafik berikut ini:**



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga kami dapat menyusun laporan evaluasi perkuliahan tahun akademik 2019-2020. Dokumen ini dapat terkumpul berkat kerjasama dari semua pihak yang telah membantu.

Laporan ini memuat informasi evaluasi perkuliahan prodi PKK UST pada semester genap tahun akademik 2019-2020. Laporan ini diharapkan dapat dijadikan bahan evaluasi pencapaian tujuan prodi yaitu menciptakan mutu pendidikan di program studi.

Yogyakarta, 09 Juni 2020

GMP Prodi PKK

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Ringkasan Eksekutif.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vi
A. Evaluasi Pelaksanaan Perkuliahan.....	1
B. Hasil Monitoring Dan Evaluasi.....	2
C. Kesimpulan.....	3
D. Rekomendasi Dan Tindak Lanjut.....	3

A. Evaluasi Pelaksanaan Perkuliahan

Keberhasilan penyelenggaraan perguruan tinggi yang baik sangat ditentukan oleh keterlibatan dan sinergi seluruh sivitas akademika, terutama seluruh warga lingkungan internal universitas yaitu dosen, pegawai, dan mahasiswa. Dalam penyelenggaraan perguruan tinggi, dosen dan pegawai merupakan salah satu aktor penting yang memegang kendali proses berlangsungnya perguruan tinggi. Keterlibatan dosen dan pegawai dalam mendukung keberhasilan penyelenggaraan perguruan tinggi sangat ditentukan.

Pembelajaran di Perguruan Tinggi merupakan suatu kegiatan yang terprogram dalam membentuk mahasiswa yang memiliki kompetensi sesuai dengan harapannya. Pembelajaran juga merupakan pengembangan kreatifitas berpikir mahasiswa dalam meningkatkan dan mengkonstruksikan pengetahuan baru sebagai upaya penguasaan dan pengembangan materi pembelajaran. Sebagai upaya tersebut dibutuhkan standar mutu dalam proses belajar mengajar, dengan tujuan memenuhi dan meningkatkan kualitas hasil belajar yang pada akhirnya melahirkan sumber daya manusia yang berkompeten dalam aspek pengetahuan, sikap/nilai, dan psikomotor yang sesuai dengan bidang Ilmunya/keahliannya.

a. Tujuan Monev

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang ada maka tujuan dari monev ini adalah sebagai berikut:

- 1) Pedoman bagi dosen dalam merencanakan, melaksanakan pembelajaran, dan memperbaiki proses pembelajaran secara terus-menerus.
- 2) Untuk menentukan tolak ukur pencapaian standar dalam pelaksanaan pembelajaran.

b. Sasaran

Sasaran kegiatan ini adalah dosen pengampu mata kuliah di prodi **PKK**

c. Pelaksanaan

Monev ini dilaksanakan oleh GMP pada tanggal **24 Februari 2021**

B. Hasil Monitoring Dan Evaluasi

Berikut ini adalah hasil survey yang dilakukan pada semester genap tahun akademik 2019/2020. Hasil analisis data disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Monev Pelaksanaan perkuliahan

No	Aspek yang dinilai	Persentase	
		Ya	Tidak
1	Apakah dosen melaksanakan pembelajaran sesuai dengan RPS yang disusun?	85%	15%
3	Apakah dosen menyampaikan Kontrak perkuliahan disampaikan di awal perkuliahan?	85%	15%
4	Apakah Dosen menggunakan buku acuan dan literatur yang mutakhir (≤ 5 tahun)?	85%	15%
5	Apakah Kuliah dilengkapi dengan bahan ajar/diktat/hand out?	85%	15%
6	Apakah dosen menggunakan berbagai media pembelajaran (papan tulis, alat peraga, OHP, LCD Projector, film, dll)?	85%	15%
7	Apakah Dosen menggunakan metode pengajaran yang dapat meningkatkan interaksi antar mahasiswa dan dosen?	85%	15%
8	Apakah Dosen melaksanakan evaluasi pembelajaran?	85%	15%

Atau dapat disajikan dengan diagram berikut.

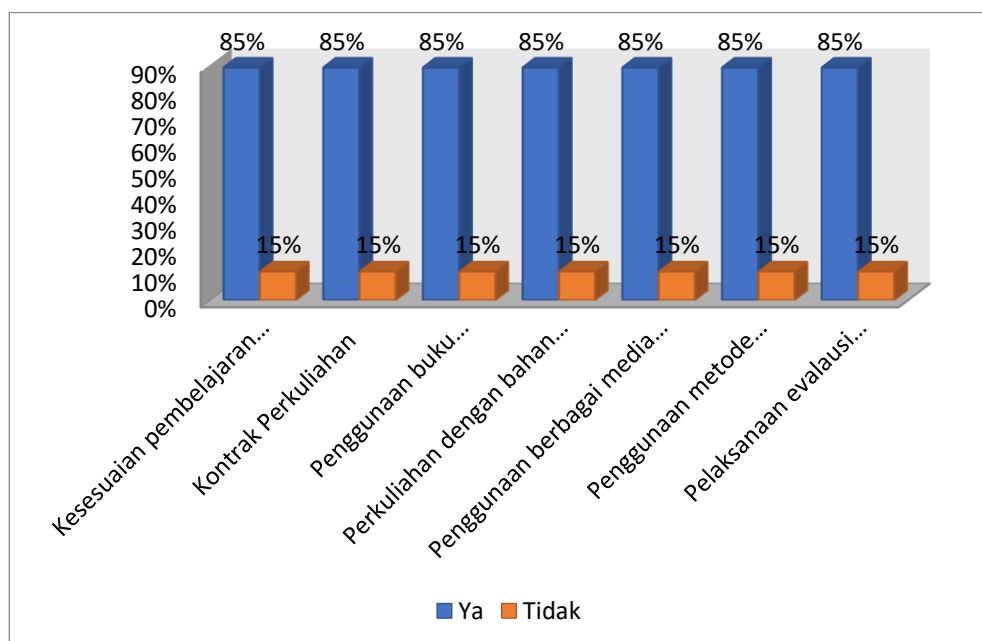


Diagram 1. Monev Pelaksanaan perkuliahan

C. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut diperoleh hasil bahwa Pelaksanaan kegiatan pembelajaran di prodi 85% **DTPS sesuai dengan RPS.**

D. Rekomendasi dan Tindak Lanjut


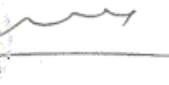
Rekomendasi: Peningkatan keaktifan dosen dalam mengintegrasikan penelitian dan PKM dalam proses pembelajaran.

Tindak lanjut: Mewajibkan dosen untuk mengintegrasika penelitan dan PKM dalam proses pembelajaran yang tercantum pada RPS.

LAMPIRAN



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Perkembangan Peserta Didik	KIP15202	Matematika	2 sks	II
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
	 Dra. Prapti Karomah, M.Pd				 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK				
	CPL-3 (P-KK)	Menguasai pengetahuan dalam bidang pedagogik, dan mampu menerapkannya dalam merencanakan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi pembelajaran PKK dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana sesuai dengan karakteristik peserta didik;			
	CPL 9 (KU-S)	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative;			
	CPL 10 (K-KU)	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran;			
	CPL 12 (K-KU)	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK 1	Mampu berkerjasama dalam menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif pada penyusunan makalah terkait materi perkembangan peserta didik.			
	CPMK 2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur serta mengaplikasikan ajaran tamansiswa meliputi tetep-mantep-antep dalam presentasi kelompok			
	CPMK 3	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja mandiri dalam kelompok yang ditunjukkan dalam berdiskusi secara terbuka ketika presentasi kelompok			

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK 4	Mampu mengkomunikasikan dan mengevaluasi kelompok kerja dalam kegiatan penyusunan makalah dan presentasi kelompok
CPMK 5	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi dalam penyusunan makalah sesuai materi pada Perkembangan Peserta Didik melalui proses memahami (Ngeriti), membedakan (Ngrasa) dan menerapkan (Nglakoni) (KU9; KK2)

Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)

Sub-CPMK 1	Mahasiswa mampu memahami pentingnya mempelajari perkembangan peserta didik
Sub-CPMK 2	Mahasiswa mampu memahami Pengertian, manfaat, kajian perkembangan peserta didik
Sub-CPMK 3	Mahasiswa mampu memahami Pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan, teori psikodinamika dan teori belajar
Sub-CPMK 4	Mahasiswa mampu memahami Teori belajar
Sub-CPMK 5	Mahasiswa mampu memahami Problematika Teori Pembelajaran terhadap pembelajaran
Sub-CPMK 6	Perkembangan masa kanak-kanak
Sub-CPMK 7	Perkembangan masa Periodisasi masa remaja dan ciri khasnya
Sub-CPMK 8	Bahaya dan masalah pada remaja, implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan
Sub-CPMK 9	Perkembangan masa dewasa awal dan madya
Sub-CPMK 10	Perkembangan Kognitif anak (project)
Sub-CPMK 11	Perkembangan peserta didik milenial dalam era revolusi industri 4.0

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

CPMK	Sub-CPMK										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
CPMK 1											
CPMK 2											
CPMK 3											
CPMK 4											

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	CPMK 5											
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini memuat tentang: Pengertian Perkembangan Peserta Didik, manfaat mempelajari Perkembangan Peserta Didik, kajian Perkembangan Peserta Didik, pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan individu, teori psikodinamika, teori belajar, teori humanistik, teori kognitif, teori ekologi, teori etologi, prinsip-prinsip perkembangan, implikasi prinsip perkembangan, tahapan perkembangan janin dalam kandungan, bahaya janin yang harus diperhatikan, pengaruh prenatal, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi, reflex pada bayi, tugas perkembangan masa bayi, perkembangan fisik, intelektual, emosi, sosial, moral, perkembangan masa kanak-kanak awal, tugas perkembangan masa kanak-kanak, perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah, tugas perkembangan masa kanak-kanak akhir, periodisasi masa remaja dan ciri khususnya, tugas perkembangan masa remaja, perkembangan fisik dan psikoseksual, kognitif, emosi, sosial, moral sesuai ajaran, memahami bahaya dan masalah remaja untuk mempertahankan, perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, masa lanjut usia, tugas perkembangan masa lanjut usia, pekerjaan dan masa pensiun, kondisi sosioemosional											
Mata Kuliah Prasyarat	--											
Referensi	[1] Santrock, J. W. (2002). <i>Life Span Development: Perkembangan Masa Hidup (edisi kelima)</i> . Jakarta: Erlangga. [2] Santrock, J. W. (2003). <i>Adolecent, Perkembangan Remaja</i> . Jakarta: Erlangga [3] Izzaty, dkk. (2007). <i>Perkembangan Peserta Didik</i> . FIP Universitas Negeri Yogyakarta [4] Masganti. (2012). <i>Perkembangan Peserta Didik</i> . Medan: PERDANA PUBLISHING											
Team Teaching	Tim dosen pengampu mk PPD dari fakultas											

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Mampu menjelaskan tujuan instruksional	Pendahuluan: Kontrak kuliah Perkembangan individu	Ceramah, diskusi	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mendiskusikan definisi dan contoh perkembangan individu	Kejelasan dan ketepatan dalam menyampaikan definisi dan contoh perkembangan individu	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
2	Mampu menjelaskan pengertian, manfaat, kajian Perkembangan Peserta Didik dengan Ngrasa-Nglakoni	Pengertian Perkembangan Peserta Didik Manfaat mempelajari Perkembangan Peserta Didik Kajian PPD: rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES; Physical (fisik), Intellectual (Kognitif dan Bahasa), Emotional (Emosi), dan Social-Moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan rentang kehidupan manusia yang menyangkut PIES	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
3	Mampu menjelaskan pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhi pertumbuhan, teori Psikodinamika	Pertumbuhan dan perkembangan Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan perkembangan individu Teori Psikodinamika	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan pertumbuhan dan perkembangan, faktor yang mempengaruhinya dan teori	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan pertumbuhan dan perkembangan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
	dan teori belajar sesuai dengan ajaran Tamansiswa	(Freud dan Erikson) dan perannya terhadap perkembangan Teori belajar (Skinner dan Bandura) dan perannya terhadap perkembangan				psikodinamika serta teori belajar	an, faktor yang mempengaruhi dan teori psikodinamika serta teori belajar			
4	Mampu menjelaskan teori humanistik, teori kognitif, teori ekologi, dan teori etologi melalui kerja mandiri	Teori Humanistik (Charlotte, Buhler, Maslow, dan Rogers) dan perannya terhadap perkembangan Teori Kognitif (Piaget dan Vygotsky) dan perannya terhadap perkembangan Teori Ekologi dan perannya terhadap perkembangan Teori Etologi (Lorenz, Bowlby, Hinde) dan perannya terhadap perkembangan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan Teori Humanistik, Teori Kognitif, Teori Ekologi, Teori Etologi, dan peran teori tersebut terhadap perkembangan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan Teori Humanistik, Teori Kognitif, Teori Ekologi, Teori Etologi, dan peran teori tersebut terhadap perkembangan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
5	Mampu menjelaskan prinsip perkembangan, implikasi prinsip perkembangan terhadap pendidikan, sehingga menumbuhkan Cipta, Rasa, Karsa Mampu menjelaskan tahapan perkembangan janin dan bahayanya	Prinsip-prinsip perkembangan Implikasi prinsip-prinsip perkembangan terhadap pendidikan Tahapan Perkembangan janin dalam kandungan Bahaya yang harus diperhatikan: Kondisi ibu : gizi, obat-obatan, alkohol, rokok, kondisi psikis Sinar Rontgen/X-ray Proses kelahiran	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan prinsip-prinsip perkembangan dan implikasinya, tahapan perkembangan janin dalam kandungan dan bahayanya	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan prinsip-prinsip perkembangan dan implikasinya, tahapan perkembangan janin dalam kandungan dan bahayanya	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
6	Mampu menjelaskan pengaruh prenatal, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi	Pengaruh pranatal pada tingkah laku sesudah dilahirkan Implikasi pada pendidikan Perkembangan bayi neonatal Arti tangis bayi	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan pengaruh pranatal pada tingkah laku sesudah dilahirkan, implikasi pada pendidikan, perkembangan bayi neonatal, arti tangis bayi	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan pengaruh pranatal pada tingkah laku sesudah dilahirkan, implikasi pada pendidikan, perkembangan bayi neonatal,	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
							arti tangis bayi			
7	Mampu menjelaskan refleks pada bayi, tugas perkembangan masa bayi	Refleks-refleks pada bayi Tugas-tugas perkembangan masa bayi Perkembangan Fisik Perkembangan Intelektual Perkembangan Emosi Perkembangan Sosial dan Moral Implikasinya pada pendidikan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan refleks-refleks pada bayi, tugas-tugas perkembangan masa bayi dan implikasinya pada pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan refleks-refleks pada bayi, tugas-tugas perkembangan masa bayi dan implikasinya pada pendidikan	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER									15%
9	Mampu menjelaskan Perkembangan masa kanak-kanak awal, Tugas-tugas perkembangan, dan implikasinya pada pendidikan	Perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun) Perkembangan fisik Perkembangan intelektual Perkembangan emosi Perkembangan sosial-moral Tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak awal Implikasinya pada pendidikan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun), perkembangan lainnya, tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak awal, implikasinya pada pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan masa kanak-kanak awal/usia dini (2-6 tahun), perkembangan lainnya, tugas-tugas perkembangan masa	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
							kanak-kanak awal, implikasinya pada pendidikan			
10	Mampu menjelaskan Perkembangan masa kanak-kanak akhir, tugas-tugas perkembangan, dan implikasinya pada pendidikan	Perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah (7-12 tahun) Tugas-tugas perkembangan masa kanak-kanak akhir Perkembangan fisik Perkembangan kognitif Perkembangan bahasa Perkembangan moral Perkembangan emosi Perkembangan social Implikasinya pada pendidikan	presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah (7-12 tahun) dan implikasinya	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan masa kanak-kanak akhir/masa sekolah (7-12 tahun) dan implikasinya	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
11	Mampu menjelaskan Periodisasi Masa Remaja dan ciri khasnya, Tugas Perkembangan masa remaja dengan tetep-mantep-antep	Periodisasi Masa Remaja dan ciri khasnya; Pubertas, remaja awal dan remaja akhir Tugas Perkembangan masa remaja	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan periodisasi masa remaja dan ciri khasnya; pubertas, remaja awal dan remaja akhir, tugas	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan periodisasi masa remaja dan ciri	Tes : tugas/tanya jawab	5%	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
						perkembangan masa remaja	khasnya; pubertas, remaja awal dan remaja akhir, tugas perkembangan masa remaja			
12	Mampu menjelaskan Perkembangan masa remaja	Perkembangan fisik dan psikoseksual Perkembangan kognitif Perkembangan emosi Perkembangan sosial dan moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan fisik dan psikoseksual, Perkembangan kognitif, perkembangan emosi, perkembangan sosial dan moral	Kejelasan dan ketepatan dalam mendeskripsikan perkembangan fisik dan psikoseksual, Perkembangan kognitif, perkembangan emosi, perkembangan sosial dan moral	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
13	Mampu menjelaskan bahaya dan masalah pada remaja, Implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan dan menerapkan nilai-nilai budi pekerti dan	Bahaya dan masalah-masalah pada remaja Implikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan (bagaimana guru menghadapi perkembangan dan	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan bahaya dan masalah-masalah pada remaja, mpplikasi dan perkembangan masa remaja terhadap pendidikan	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan bahaya dan masalah-masalah pada remaja, mpplikasi dan perkembang	Tes : tugas/tanya jawab	5%	




Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu TM / TT/ M	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
	ajaran Tamansiswa	permasalahan remaja)					an masa remaja terhadap pendidikan			
14	Mampu menjelaskan perkembangan masa dewasa awal dan madya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)	Perkembangan masa dewasa awal dan madya Batasan usia Ciri khas perkembangan dewasa Tugas perkembangan masa dewasa Perkembangan fisik Perkembangan kognitif Perkembangan emosi Perkembangan sosial dan moral	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, tugas perkembangan masa dewasa	Kejelasan dan ketepatan dalam menjelaskan perkembangan masa dewasa awal dan madya, batasan usia, ciri khas perkembangan dewasa, tugas perkembangan masa dewasa	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
15	Mampu menjelaskan Perkembangan peserta didik milenial dalam era revolusi industri 4.0	Peserta didik milenial dan revolusi industri 4.0 Langkah mempersiapkan perkembangan peserta didik dalam era revolusi industri 4.0	Sistem Among (Student centered learning) melalui presentasi, diskusi, ceramah	LCD, PPT, zoom	100/120/120	Mempresentasikan dan mendiskusikan langkah mempersiapkan perkembangan peserta didik dalam era revolusi industri 4.0	Kejelasan dan Ketepatan dalam menjabarkan langkah mempersiapkan perkembangan peserta didik dalam era revolusi industri 4.0	Tes : tugas/tanya jawab	5%	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER									15%

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI VOKASIONAL KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Cookies & Candys	KKA15405	MKK	3	IV	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi	
	 Ika Wahyu Kusuma Wati, M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd		 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M. Pd	
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan disatuan pendidikan tertentu.			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK1	Menerapkan (<i>Nglakoni</i>) perilaku K3 dan attitude yang baik dalam pembelajaran.
CPMK2	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen
CPMK3	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai bahan, alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen
CPMK4	Mampu (<i>Niteni</i>) dan menerapkan (<i>Niroke</i>) keterampilan tentang teknik mengaduk <i>cookies</i> dan <i>candies</i> menggunakan metode sesuai dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> , dan mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.
CPMK5	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai klasifikasi adonan dan <i>Nglakoni</i> keterampilan <i>sugar technique</i> .
CPMK6	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i> dan <i>candies</i> .
CPMK7	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) tentang metode pembuatan produk kue kering, coklat dan permen
CPMK8	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan
CPMK9	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman
CPMK10	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Menerapkan (<i>Nglakoni</i>) perilaku K3 dan attitude yang baik dalam pembelajaran.
Sub-CPMK2	Memahami (<i>Ngerti, Ngroso, Nglakoni</i>) Karakteristik <i>cookies&candies</i>
Sub-CPMK3	Ngerti, Ngroso, Nglakoni mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies&candies(chrystaline&non chrystaline)</i>
Sub-CPMK4	<i>Ngerti, Ngroso, Nglakoni</i> metode pembuatan <i>cookies &candies (press, roll, drop, bar, moulded</i> dengan <i>antep, mantep</i>
Sub-CPMK5	Menjelaskan (<i>ngerti</i>) dan membedakan (<i>ngroso</i>) golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i>
Sub-CPMK6	<i>Ngerti, niteni</i> teknik memanggang dan pendinginan serta oengemasan <i>cookies&candies</i>
Sub-CPMK 7	Niteni, nirokke cara mengetes dan tingkat pemasakan gula dengan tes jari maupun menggunakan temperatur
Sub-CPMK 8	Ngerti, Niteni, nglakoni pengolahan <i>Chrystaline candies</i> maupun <i>non chrystaline candies</i>
Sub-CPMK 9	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen <i>Chrystaline candies</i> maupun <i>non chrystaline candies</i> sesuai perkembangan jaman

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK 10 Mampu menganalisis (*Nglakoni*) dan (*Nambahi*) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK6	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK7	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK8	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK9	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK10	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah

Mata Kuliah ini bertujuan agar mahasiswa *ngerti, ngroso, dan nglakoni* K3, meliputi: konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen; bahan dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen; alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen; teknik mengaduk; jenis dan metode menghias; klasifikasi adonan dan *sugar techniques*; prinsip dasar memanggang dan pendinginan; metode pembuatan produk kue kering, coklat dan permen; pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan; kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman; analisis dan evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan **system among** berpusat pada mahasiswa (*student centered learning*) secara *blended learning*. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran *kooperatif* dan pembelajaran berbasis *project* dengan pendekatan *Tri N (niteni, nirokke, dan nambahi)*. Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan **Tri-Ko**. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktik harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS

Mata Kuliah Prasyarat

-

Media Pembelajaran

LCD, Laptop, Ppt, Modul, Hand Out, video, Jobsheet, Peralatan Pengolahan Kue

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anggri Sekar Sari. 2016. Pengetahuan dan Pengolahan Candys. Yogyakarta. 2. Berolzheimer, Ruth. 1971. Encyclopedic Cookbook. Chicago: Culinary Arts Institute. 3. Faridah, Anni. 2008. BSE Patiseri jilid 1, 2, 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Gunawan, Yongki. 2010. Wedding Cake Decorating. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama 5. Hamidah, Siti. 1996. <i>Diktat: Patiseri</i>. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta 6. Nikmawati, Ellis Endang. 2008. Modul Patiseri (Candy). Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. 7. Mohideen, M Syahrul. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti (Terjemahan dari Bakery and Pastry Making oleh Auinger Pfund, etc)</i>.Indonesia: VAIS 8. P3GK Depdikbud.1999. Confectinery. Bandung: Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata
<i>Team Teaching</i>	Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Memahami (Ngerti) konsep, dan karakteristik kue kering, coklat dan permen	1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian patiseri 3. Pengertian, karakteristik <i>cookies & candies</i>	Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	1. Melakukan komitmen dengan kontrak belajar secara Tertib, Damai, Salam dan Bahagia 2. Ngerti mengenai <i>cookies & candies</i>	1. Menanda tangani kontrak belajar 2. Memahami Pengertian an <i>cookies & candies</i> 3. Memahami karakteri stik <i>cookies & candies</i>	Pre test LK_Cookies: 01	2,5%	2,3,5,6,7
2	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) mengenai bahan, alat dan fungsinya dalam pembuatan kue kering, coklat dan permen	1. Macam-macam bahan dan fungsi <i>cookies & candies</i> 2. Macam-macam alat dan fungsi <i>cookies & candies</i>	Diskusi, Tanya jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	Ngerti, ngroso mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies & candies</i>	Ngerti, Ngroso, Nglakoni mengenai bahan, alat dan fungsi dalam pembuatan <i>cookies & candies</i>	Quiziz LK_Cookies: 02	2,5%	2,3,5,6,7

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

3,4,5,6	Mampu (<i>Niteni</i>) dan menerapkan (<i>Niroke</i>) keterampilan tentang teknik mengaduk <i>cookies</i> dan <i>candies</i> menggunakan metode sesuai dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> , dan mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materi:, metode pembuatan <i>cookies &candies</i> 2. Pengolahan dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Press</i> b. <i>Drop</i> c. <i>Roll</i> d. <i>Bar</i> e. <i>Cut out</i> f. <i>Molded</i> 3. Dekorasi/menghias <i>cookies</i> <ol style="list-style-type: none"> a. Menghias dengan kuning telur b. Menghias dengan icing sugar c. Menghias dengan tepung gula d. Menghias dengan cokelat 	Praktikum, Diskusi, Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (4x50') PT (4x60') BM (4x60') Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan praktik pengolahan <i>cookies</i> dengan berbagai metode 2. Dapat menjelaskan dan melakukan variasi dan metode dengan bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i> 3. Mampu <i>Nambahi</i> melakukan inovasi jenis dan metode menghias sesuai dengan pengembangan 	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan karakteristik <i>cookies</i> dan cara pengolahan <i>cookies</i> dengan berbagai metode maupun variasi bahan dan jenis <i>cookies</i> dan <i>candies</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifikasi • Pengamatan • Laporan 	10%	2,3,5,6,7,8
---------	---	---	--	-----------------------------	--	--	---	---	-----	-------------

		e. Menghias dengan buah				an yang dipelajarinya				
7	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan (<i>Ngroso</i>) dan (<i>Nglakoni</i>) prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i> dan pendinginan <i>cookies</i> dan <i>candies</i> .	Materi: prinsip dasar memanggang dan pendinginan <i>cookies</i>	Refleksi, Diskusi, Tanya jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	1. Ngerti, Ngroso, Nglakoni dasar memanggang cookies 2. Ngerti, Ngroso, Nglakoni pendinginan	Ngerti, ngroso, nglakoni teknik memanggang dan teknik pendinginan	<input type="checkbox"/> Pengamatan <input type="checkbox"/> Laporan	2,5%	2,3,5,6,7
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	

9,10	Memahami (<i>Ngerti</i>) dan menjelaskan (<i>Ngroso</i>) <i>cookies</i> dan <i>candies</i> mengenai klasifikasi adonan dan <i>Nglakoni</i> keterampilan <i>sugar technique</i> .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian <i>candy</i>. 2. Golongan karbohidrat 3. Penggunaan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 4. Sifat-sifat gula 5. Cara mengetes dan tingkat pemasakan gula 6. Penggunaan temperature dalam pembuatan <i>candy</i> 7. Membedakan pemasakan gula dengan tes jari 	Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Video, PPT, Modul, jobsheet	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan pengertian <i>candy</i> dan sifat-sifat gula 2. Dapat menjelaskan dan membedakan golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis, mengkomunikasikan pengertian <i>candy</i> beserta sifat-sifat gula 2. Ketepatan membedakan dan mengkomunikasikan golongan karbohidrat dan gula dalam pembuatan <i>candy</i> 	LK_Cookies: 03	5%	1,2,3,7,8
------	--	---	---	-----------------------------	--	--	---	-----------------------	----	-----------

11, 12	<p><i>Ngerti, Ngroso, Nglakoni</i> pembuatan dan penyajian berbagai kue kering, coklat dan permen dan berbagai jenis adonan dengan <i>niteni, nirokke, nambahi</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan <i>non crystalline candys</i> <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Hard candys</i> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Lolipop</i> 2) <i>Glass</i> 3) <i>Brittle</i> b. <i>Soft candys</i> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Chewy</i> 2) <i>Jelly</i> 3) <i>Gumy</i> 4) <i>Toffe</i> 5) <i>Caramel</i> <p>Pengemasan dan penyajian</p>	<p>Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	<p>Video, PPT, Modul, jobsheet</p>	<p>TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan <i>non crystalline candies</i> 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat <i>non crystalline</i> dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. 5. Dapat membuat filling maupun toping, serta 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan <i>non crystalline candies</i> sesuai 	<input type="checkbox"/> Lembar pengamatan <input type="checkbox"/> Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian <input type="checkbox"/> Laporan	5%	1,2,3,7,8
--------	--	---	--	------------------------------------	--	--	--	--	----	-----------

						<p>memben tuknon <i>crystali ne candies</i></p> <p>6. Dapat mengem as dan menyajik an <i>non crystalin e candies</i> sesuai dengan porsi yang telah ditentuka n</p>	<p>dengan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran pembuat an <i>filling</i>, membent uk <i>non crystalline candies</i></p> <p>6. Kemahir an dalam pengema san dan penyajian</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--



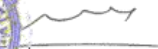
13, 14	<p><i>Ngerti, Niteni, Nirokke, Nambahi</i> mengenai kreasi pengolahan & penyajian kue kering, coklat dan permen sesuai perkembangan jaman</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan <i>ncrystaline candies</i>: <ol style="list-style-type: none"> a. <i>Fondant</i> b. <i>Gum paste</i> c. <i>Meringue</i> d. <i>Marshmallow</i> e. <i>Chocolate</i> f. <i>Fudge</i> g. <i>Marzipan</i> 3. Pengemasan dan penyajian 	<p>Praktikum, Diskusi, Tanya Jawab, Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	<p>Video, PPT, Modul, jobsheet</p>	<p>TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (2x170')</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan kanalat sesuai dengan olahan <i>crystalline candies</i> 3. Dapat menyiapkan kandan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat <i>crystalline</i> dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. 5. Dapat membua 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemandirian pembuatan <i>crystalline candies</i> sesuai dengan prosedur yang 	<p><input type="checkbox"/> Lembar pengamatan <input type="checkbox"/> Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian • Laporan</p>	5%	
--------	---	--	--	------------------------------------	--	--	---	--	----	--

						<p>t <i>filling</i> maupun toping, serta membentuk <i>crystalline candies</i></p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan <i>crystalline candies</i> sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>telah ditentukan</p> <p>5. Kemandirian pembuatan <i>filling</i>, membentuk <i>crystalline candies</i></p> <p>6. Kemandirian dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

15	Mampu menganalisis (<i>Nglakoni</i>) dan (<i>Nambahi</i>) evaluasi pembuatan kue kering, coklat dan permen	Refleksi, diskusi, dan evaluasi	Presentasi, diskusi, Tanya jawab, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Laporan	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (1x170')	Melakukan refleksi	Laporan best practise	Laporan individu	2,5%	1,2,3,4,5,6,7,8
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								40%	



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan	KKA15507	MKK	2T & 1P	II	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, S.Pd., M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Dra. Shuang Wani Karyaningsih, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga dan Tata Busana dengan pendekatan sistim untuk memecahkan masalah			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 6	Memiliki kemampuan bekerja di laboratorium dan lapangan dengan memperhatikan keselamatan dan keamanan kerja, etika dan etos kerja secara tertib, damai, salam dan bahagia			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 8	Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan keluarga bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
CPMK1	Mampu menguasai konsep manajemen teknologi pengolahan makanan; <i>mise en place</i> ; peralatan dapur; pengoperasian alat; pemeliharaan dan penyimpanan peralatan; potongan bahan makanan (sayur, daging,				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	unggas, ikan); teknik dasar pengolahan; coral tuile & <i>food plating</i> ; analisis dan evaluasi manajemen teknologi pengolahan makanan. proses <i>Niteni-Niroke-Nambahi</i>
CPMK2	Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeriti-ngrasa-Nglakoni)
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, konsep dasar manajemen pengolahan makanan dengan Tri Ngo (Ngeriti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip persiapan dasar manajemen teknologi pengolahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan dan menerapkan macam-macam alat ukur dan teknik pengukuran (ngerti, ngroso, nglakoni)
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan, menjelaskan dan menggunakan macam-macam pisau sesuai kegunaanya serta mengoperasikan peralatan dapur dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan sayuran untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan unggas untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menyiapkan, melakukan penanganan dasar pada ikan makanan hewani (ikan) dan membuat mcam-macam potongan ikan untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka kaldu , dan roux dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa																																																															
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka bumbu dasar dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa																																																															
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																																																																
<table border="1" data-bbox="656 517 2018 798"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK9</th> <th>dst</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK...</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>dst</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>			Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK9	dst	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√	dst	√	√	√	√	√	√	√	√
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK9	dst																																																								
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
dst	√	√	√	√	√	√	√	√																																																								
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep manajemen teknologi pengolahan makanan; <i>mise en place</i> ; peralatan dapur; pengoperasian alat; pemeliharaan dan penyimpanan peralatan; potongan bahan makanan (sayur, daging, unggas, ikan); teknik dasar pengolahan; <i>food plating</i> ; analisis dan evaluasi manajemen teknologi pengolahan makanan. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan sistem among , berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) secara blended learning . Perkuliahan menerapkan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis project dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi) . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko . Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.																																																															
Media Pembelajaran	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, vidio, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom																																																															
Mata Kuliah Prasyarat	Pengetahuan Boga																																																															
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. DessyWijaya.2011. Waspada Zat Aditif dalam Makanan. Jakarta. 2. Kusmiatidkk. 2000. <i>Pengetahuan Bahan Makanan</i>. Bandung: Angkasa bandung. 																																																															

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Prishastuti Ekawatiningsih. 2009.<i>Restoran</i>jilid 1, 2 dan 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Rina Setyaningsih. Handout Peralatan dapur. 2020 5. Suwarti.2000. <i>Pengelolaan Makanan</i>. Bandung: Angkasa. 6. Wisnu Cahyadi. 2009. <i>Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan tambahan Pangan</i>. Jakarta: BumiAksara. 7. Wiwi Rosmini.2013. <i>Boga Dasar (Persiapan Dasar Masakan Indonesia) Jilid 1 dan 2</i>. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 8. Internet, majalahdan tabloid.
<i>Team Teaching</i>	-

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, konsep dasar manajemen pengolahan makanan dengan Tri Ngo (Ngeringrasa-Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar Materi: mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, tentang: sejarah pengolahan makanan, pengertian pengolahan makanan, manajemen kerja pengolahan makanan. 	<ol style="list-style-type: none"> Sistem Among (<i>Student centered</i>) Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ Refleksi Diskusi 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> Mengkaji buku tentang manajemen pengolahan makanan Mengeskpl ore jurnal pengolahan makanan Mendiskusikan tentang manajemen pengolahan makanan yang benar. 	<ol style="list-style-type: none"> Mampu menjelaskan pengertian dan ruang lingkup manajemen pengolahan makanan Mampu memberikan contoh aplikasinya Mampu menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi tentang sejarah pengolahan 	Tes: refleksi, Tugas dll	2%	1,2,3,4,7

							n dan dapat memahami alur kerja yang benar.			
2	Mahasiswa mampu menerapkan prinsip persiapan dasar manajemen teknologi pengolahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Materi: Mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menerapkan tentang: prinsip pengolahan dasar, persiapan (mise en place), keselamatan kerja	1. Sistem Among <i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> 2. Diskusi 3. Demonstrasi Daring: http://sipedar.ustjogja.ac.id/ Refleksi video pengolahan makanan https://youtu.be/Hf4okUst6Cw 4. Refleksi mise en place	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	1. Mengkaji buku tentang prinsip pengolahan makanan 2. Mengeksplor e jurnal tentang persiapan pengolahan 3. Mendiskusikan tentang prinsip pengolahan dasar	1. Mampu memahami, menganalisis, mengkomunikasikan dan mengidentifikasi tentang prinsip pengolahan dasar 2. Mampu menjelaskan, mengidentifikasi dan memahami tentang persiapan dasar pengolahan 3. Mampu melakukan	Refleksi, quiziz penugasan	3%	1, 3, 4, 5

							/menerapkan proses persiapan pengolahan dengan baik dan benar			
3	Mahasiswa mampu mengidentifikasi, menjelaskan dan menerapkan macam-macam alat ukur dan teknik pengukuran (ngerti, ngroso, nglakoni)	Materi: mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menerapkan tentang: konsep pengukuran, tujuan, teknik, dan macam-macam pengukuran,	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Presentasi 4. Diskusi 5. Refleksi alat ukur 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pengukuran bahan makanan 2. Mengesksplor e jurnal tentang pengukuran meliputi: macam-macam, cara menggunakan dll 3. Mendiskusikan tentang pengukuran 4. Mencatat hasil pengukuran 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang konsep pengukuran, tujuan, teknik dan macam-macam pengukuran 2. Mampu menerapkan macam-macam teknik pengukuran 3. Mampu melakukan pengukuran yang benar dan tepat 	Lembar pengamatan Hasil analisis	5 %	2, 3, 4, 5,7

4	Mahasiswa mampu mengklasifikasikan, menjelaskan dan menggunakan macam-macam pisau sesuai kegunaannya serta mengoperasikan peralatan dapur dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Materi: Mengidentifikasi, menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menggunakan tentang: peralatan pemotong, bagian-bagian pisau, macam-macam alat pemotong, cara memegang pisau, penggunaan dan pemeliharaan pisau dan mengoperasikan peralatan dapur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered learning</i>) 2. Diskusi, Demonstrasi 3. Daring:https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 4. Refleksi video macam-macam pisau dan pengoperasiannya 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Classroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pisau 2. Mengeksplorasi jurnal tentang macam-macam pisau pengolahan dan kegunaannya 3. Mendiskusikan dan survey tentang macam-macam pisau dan kegunaannya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi peralatan memotong 3. Mampu menggunakan, merawat dan menyimpan peralatan memotong 	Tugas, refleksi, quiz Laporan hasil survey peralatan dapur	5%	3, 4, 5,7
5	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan sayuran untuk	Materi: Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pengolahan sayuran 2. Mengeksplorasi jurnal 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai 	Lembar pengamatan Produk: hasil	5%	2,3,4,7,8

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<p>olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa</p>	<p>penanganan bahan, tahapan pengolahan sayuran, teknik dan bentuk potongan sayuran</p>	<p>https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p> <p>3. Diskusi 4. Praktek macam-macam potongan sayuran</p>	<p>ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Classroom</p>	<p>Praktik (2x170)</p>	<p>tentang pengolahan sayuran meliputi: persiapan, cara memilih, penanganan dan macam-macam potongan</p> <p>3. Mendiskusikan tentang sayuran</p>	<p>denganK3</p> <p>2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang sayuran dan karakteristiknya</p> <p>3. Mampu memilih sayuran yang baik dan melakukan penanganan pada masing-masing sayuran</p> <p>4. Mampu membuat aneka potongan sayuran sesuai dengan hidangan yang akan diolah</p>	<p>praktik potongan sayuran</p> <p>Terbit kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>		
--	---	---	--	--	------------------------	--	--	--	--	--

6	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat macam-macam potongan unggas untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Materi: Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan unggas, teknik penanganan unggas, teknik dan macam-macam potongan unggas dan aplikasi pada hidangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siped.ar.ustjogja.ac.id/ 3. Video macam-macam <i>potongan unggas</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>macam-macam potongan unggas</i> 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang pengolahan unggas 2. Mengesks plore jurnal tentang pengolahan sayuran meliputi: persiapan, cara memilih, penanganandan macam-macam potongan unggas 3. Mendiskusikan tentang unggas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengidentifikasi tentang sayuran dan karakteristiknya 3. Mampu memilih unggas yang baik dan melakukan penanganan pada masing-masing unggas 4. Mampu membuat aneka potongan sayuran sesuai dengan hidangan yang akan diolah 	Lembar pengamatan Produk: Hasil praktik ek maca m- maca m potong an unggas Ter tib kerj a Lapora n praktik um	5%	2,3,4,7,8
---	---	---	--	---	--	---	---	--	----	-----------

7	<p>Mahasiswa mampu menyiapkan, melakukan penanganan dasar pada ikan makanan hewani (ikan) dan membuat macam-macam potongan ikan untuk olahan makanan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kandel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.</p>	<p>Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan ikan, teknik penanganan ikan, tahapan pengolahan ikan, teknik dan bentuk potongan ikan: <i>delice, supreme, pauppiet, troncom, darne</i> ,Teknik <i>skinning</i> dan <i>filleting</i>.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siped.ar.ustjogja.ac.id/ 3. Video macam-macam <i>potongan ikan</i> 4. Diskusi Praktek <i>macam-macam potongan ikan</i> 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang klasifikasi ikan dll 2. Mengeskpl ore jurnal tentang pengolahan ikan menggunakan ndll 3. Mencari gambar macam-macam potongan ikandan tekniknya 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan ikan dan karakteristiknya 3. Mampu melakukan memilih dan melakukan penanganan pada masing-masing ikan berdasarkan jenis dan 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Produk: Hasil prakt ek maca m- maca m potong anikan</p> <p>Ter tib kerj a</p> <p>Lapora n praktik um</p>	5%	2,3,4,7,8
---	---	--	--	--	--	---	--	--	----	-----------

							bentuknya a Mampu membuat macam- macam potongan ikan sesuai dengan hidangan yang akan diolah			
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	

9	<p>Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka kaldu , dan roux dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.</p>	<p>Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik penanganan bahan, tahapan pembuatan stock/ kaldu (white stock ,brown stock) dan pembuatan roux (white, blond, brown)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Video kaldu/stock dan Roux 4. Diskusi 5. Praktek stock dan roux 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang kadu dan roux 2. Mengeksplor e jurnal tentang kaldu dan roux 3. Mencari gambar dan cara pembuatan stock dan roux hewani 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan stock dan roux 3. Mampu melakukan mise en place dengan benar 4. Mampu membuat macam-macam kaldu dan rous sesuai kriteria 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Produk: hasil praktek stock dan roux</p> <p>Tertib kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>	5%	2,3,4,7,8
---	---	--	---	--	--	--	--	---	----	-----------

10	Mahasiswa mampu menyiapkan dan membuat aneka bumbu dasar dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik penanganan bahan, tahapan pengolahan bumbu dasar, teknik dan macam-macam bumbu dasar (bumbu putih, bumbu kuning, bumbu merah dan bumbu orange)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siped.ar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video <i>bumbu dasar</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>bumbu dasar</i> 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60) Praktik (2x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang bumbu dasar 2. Mengeksplor e jurnal tentang bumbu dasar dan aplikasi pada masakan nusantara <p>Mencari gambar dsn resep macam-macam bumbu dasar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mengklasifikasikan bumbu dasar dengan tepat 3. Mampu melakukan penanganan bumbu dan rempah yang digunakan 4. Mampu membuat macam-macam bumbu dasar dan aplikasinya pada masakan yang akan diolah 	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek potongan bumbu dasar Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,6,7
----	---	---	---	---	--	---	---	--	----	-----------


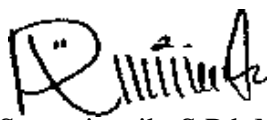

11, 12	Mahasiswa mampu mempraktekkan teknik pengolahan panas kering dan basah sesuai dengan SOP dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Materi Olahan: 1. Teknik panas basah/ Teknik most-heat/wet cooking 2. Teknik panas kering/ Teknik Dry Heat Cooking 1.	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video teknik pengolahan makanan 4. Diskusi 5. Praktek macam-macam teknik pengolahan dan aplikasinya	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Classroom	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Mengkaji buku tentang pengolahan panas basah dan kering 2. Mengesksplor e jurnal tentang teknik pengolahan panas basah dan kering Mendiskusikan tentang teknik pengolahan panas basah dan panas kering	1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menyiapkan peralatan dan bahan 3. Mampu melakukan alur kerja yang baik dan melakukan teknik pengolahan panas basah dan panas kering. 4. Kesesuaian hasil produk	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek teknik pengolahan panas basah dan kering Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8
--------	---	--	---	--	--	---	--	--	----	-----------

13	Mahasiswa mampu mempraktekkan teknik memasak dengan minyak sesuai SOP dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta , rasa, karsa.	Materi Olahan: Olahan teknik memasak dengan minyak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video teknik pengolahan dengan minyak 4. Diskusi 5. Praktek teknik pengolahan dengan minyak 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang teknik pengolahan dengan minyak 2. Mengeksplorasi jurnal tentang teknik pengolahan dengan minyak 3. Mendiskusikan tentang teknik pengolahan dengan minyak 4. Mencari kriteria yang baik tentang teknik memasak dengan minyak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menyiapkan peralatan dan bahan 3. Mampu melakukan alur kerja yang baik dan melakukan teknik pengolahan dengan minyak 4. Mampu membuat produk sesuai dengan kriteria 	Lembar pengamatan Produk: hasil praktek pengolahan makanan dengan minyak Tertib kerja Laporan praktikum	5%	2,3,4,7,8
----	--	---	---	--	-------------------------------------	--	--	--	----	-----------

14 & 15	<p>hasiswa mampu menyiapkan coral tuile dan membuat Food Platting sesuai dengan hidangan dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel-Kandel dan menerapkan cipta, rasa, karsa.</p>	<p>Menjelaskan, mengklasifikasikan, dan menyiapkan tentang: pemilihan bahan, teknik platting dan membuat macam <i>food platting</i>, dan pembuatan <i>coral tuile</i> da aplikasi <i>edible flower</i> pada makanan</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video coral tuile dan food platting 4. Diskusi 5. Praktek membuat coral tuile dan food platting 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.ustjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	<p>TM (1x50) PT (1X60) BM (1X60)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji buku tentang bumbu dasar 2. Mengesksplor e jurnal tentang bumbu dasar dan aplikasi pada masakan nusantara <p>Mencari gambar dsn resep macam-macam bumbu dasar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Mampu menjelaskan dan mempraktekan coral tuile dan tekni food platting dengan tepat 3. Mampu menggunakan condiment yang tepat dalam food platting 4. Mampu membuat macam-macam food paltting sesuai dengan hiasan 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Produk: hasil praktek coral tuile, teknik food plating dan aplikasi pada hidangan</p> <p>Tertib kerja</p> <p>Laporan praktikum</p>	5%	2,3,4,7,8
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)							40%		



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Usaha Boga	KKA15716	Boga	3 P	VI	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS		Koordinator Rumpun MK		Ketua Program Studi
	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M.Pd.		 Rina Setyaningsih, S.Pd, M.Pd		 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Memiliki kemampuan bekerja di laboratorium dan lapangan dengan memperhatikan keselamatan dan keamanan kerja, etika, dan etos kerja secara tertib, damai, salam dan bahagia;			
	CPL2	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL3	Memiliki kemampuan berkomunikasi, baik lisan maupun tulisan secara efektif dengan menggunakan media komunikasi yang tepat sesuai sasaran;			
	CPL4	Menerapkan konsep-konsep manajerial dan kepemimpinan, mampu bekerja dalam tim multi disiplin dan budaya, mengambil keputusan, dan membangun jejaring kerja dalam lingkup pekerjaannya;			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
	CPMK1	Memahami dan menjelaskan peluang, jenis usaha, manajemen produksi, sistem keuangan dan pemasaran.			
	CPMK2	Mengembangkan jenis usaha boga dalam pembelajaran.			
	CPMK3	Mampu menganalisis keunggulan dan hambatan perencanaan dan manajemen pemasaran.			
	Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK1	Mampu (ngerti) menjelaskan: pengertian manajemen usaha, jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga																																																						
Sub-CPMK2	Mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga																																																						
Sub-CPMK3	Mampu membuat (niteni-niroke) rancangan usaha dan pemasaran sesuai dengan prinsip manajemen																																																						
Sub-CPMK4	Mengimplementasikan (nambahi) perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif																																																						
Sub-CPMK5	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik																																																						
Sub-CPMK6	Mengimplementasikan (nambahi) perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif																																																						
Sub-CPMK7	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik																																																						
Sub-CPMK8	Memiliki kompetensi manajemen usaha boga																																																						
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																																																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK7</th> <th>Sub-CPMK8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK 5</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK 5	√	√	√	√	√	√	√	√
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8																																															
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√																																															
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√																																															
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√																																															
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√																																															
CPMK 5	√	√	√	√	√	√	√	√																																															

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni</i> K3, meliputi: konsep manajemen usaha boga; perkembangan usaha boga; jenis-jenis bidang usaha boga; pengelolaan produksi makanan dan patiseri; standarisasi makanan; perencanaan menu dalam bidang jasa boga; macam-macam analisis usaha boga; strategi pemasaran; perencanaan usaha boga; perhitungan harga jual dengan berbagai metode; prosedur pembelian dan penyimpanan bahan makanan; prinsip pengolahan makanan dalam jasa boga dan jasa patiseri; distribusi dan manajemen pelayanan, kontrol kualitas; mengolah makanan untuk orang banyak; <i>e-commerce</i>.</p> <p>Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri – Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>
Mata Kuliah Prasyarat	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan Boga Dasar 2. Perencanaan Menu dan Resep 3. Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abas Sunarya, dkk. 2010. Kewirausahaan. Yogyakarta: Andi Offset 2. Ari Fadiati. 2011. Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses. Bandung: Rosdakarya Offset 3. Laconi, V. Donald.-. Fundamentals Of Professional Food Preparation. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc.
<i>Time Teaching</i>	Anggri Sekar Sari, S.Pd.T, M.Pd.

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Mahasiswa mampu menjelaskan: pengertian manajemen usaha Boga	Pendahuluan: Penjelasan silabus, dan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar.	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	LCD. Laptop,	3x100	Dapat menjelaskan pengertian manajemen usaha boga.	Kriteria: PAP Indikator: Mampu menjelaskan pengertian manajemen usaha boga.	Tes: tugas Pembuatan jurnal	3%	Modul
2	Mahasiswa mampu menjelaskan: jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga	Menjelaskan: pengertian manajemen usaha, jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha dalam bidang boga	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi	LCD. Laptop, contoh brosur	3x100	1. Dapat menjelaskan jenis dan ruang lingkup usaha perkembangan dan persaingan usaha bidang boga 2. Mahasiswa menghasilkan jurnal mengenai MUB	Mampu menjelaskan jenis dan ruang lingkup usaha boga, perkembangan dan persaingan usaha bidang boga	Tes: tugas Pembuatan jurnal	3%	Modul

3	Mahasiswa mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat perencanaan SDM suatu usaha boga 2. Membuat perencanaan produksi suatu usaha boga 3. Melakukan pengamatan di catering maupun restoran 	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tugas</p> <p>Tanya jawab</p>	LCD. Laptop, contoh brosur dan proposal	3x100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga 2. Dapat mengamati usaha boga dalam catering maupun restoran 	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Indikator: Mahasiswa mampu membuat perencanaan SDM dan produksi usaha boga</p>	<p>Tes: tugas</p> <p>Pembuatan jurnal</p>	4%	Modul
4 dan 5	Mahasiswa mampu membuat rancangan usaha dan pemasaran sesuai dengan prinsip manajemen	1. Membuat perancangan suatu jenis usaha boga dengan menerapkan	<p>Ceramah</p> <p>Diskusi</p> <p>Tugas</p> <p>Presentasi</p>	LCD. Laptop, Lab Kantin	6x100	1. Menghasilkan proposal usaha boga	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Mampu membuat rancangan usaha dan pemasaran sesuai</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lembar kerja 2. Proposal 	6%	Modul

		prinsip manajemen 2.Membuat perancangan pemasaran untuk suatu usaha boga				2.Mempresentasikan proposal usaha boga	dengan prinsip manajemen			
6 dan 7	Mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif	Praktek usaha kantin sekolah dan catering	Praktek	LCD. Laptop, Lab Kantin	6x100	Dapat meningkatkan aspek manajemen keterampilan produksi, pemasaran dan kreatifitas dalam usaha kantin sekolah dan catering	Kriteria: PAP 1.Mampu mengimplementasikan perancangan usaha boga dalam praktek 2.Meningkatkan skill secara kualitatif dan kuantitatif	Produk	7%	Modul
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									23%


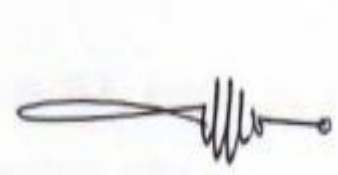

9 dan 10	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik	<p>Evaluasi kerja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penghitungan hasil penjualan 2. Menganalisis kegagalan dan keberhasilan kerja <p>Perancangan usaha</p>	<p>Diskusi</p> <p>Presentasi hasil penjualan</p>	LCD. Laptop,	6x100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menghitung pendapatan penjualan 2. Dapat menganalisis faktor penyebab kegagalan ataupun keberhasilan plan 3. Menghasilkan plan yang lebih baik 	<p>Kriteria: PAP</p> <p>Mampu membuat usaha baru sesuai dengan peluang, pangsa pasar, mengembalikan modal usaha, membuat rancangan baru</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan keuangan 2. Laporan perencanaan 	7%	Modul
----------	---	---	--	--------------	-------	---	---	---	----	-------

11, 12,13 dan 14	Mengimplementasi kan perancangan usaha boga dalam praktek, meningkatkan secara kualitatif maupun kuantitatif	Praktek usaha kafetaria/restoran dan usaha musiman (lebaran , natal dsb)	Praktek	LCD. Laptop, contoh menu Lab.kantin	6x100 6x100	Dapat meningkatkan aspek manajemen keterampilan produksi, pemasaran dan kreatifitas dalam usaha kafetaria/restoran	Kriteria: PAP 1. Mampu mengimplementasi kan perancangan usaha boga dalam praktek Meningkatkan skill secara kualitatif dan kuantitatif	Produk	13%	Modul
------------------	--	---	---------	-------------------------------------	--------------------	--	--	--------	-----	-------

15	Mampu menghitung pendapatan, faktor penyebab kegagalan perencanaan dan menghasilkan perencanaan yang lebih baik	<p>Evaluasi kerja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penghitungan hasil penjualan 2. Menganalisis kegagalan dan keberhasilan kerja <p>Perancangan usaha</p>	Presentasi hasil penjualan	LCD. Laptop.	3x100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menghitung pendapatan penjualan 2. Dapat menganalisis faktor penyebab kegagalan ataupun keberhasilan plan <p>Menghasilkan plan yang lebih baik</p>	<p>Kriteria :PAP</p> <p>Mampu membuat usaha baru sesuai dengan peluang, pangsa pasar, mengalihkan modal usaha, membuat rancangan baru</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laporan keuangan 2. Laporan perencanaan <p>4%</p>	Modul
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								30%



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
<i>Bakery and Pastry</i>	KKA15611	MKK	1T & 2P	VI	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Anggri Sekar Sari, S. Pd.T, M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Memahami (ngerti) dan menjelaskan (ngrasa) adonan solid (<i>bread</i> dan <i>pastry</i>) disiapkan, diolah, dan dihias sesuai dengan resep dan standar perusahaan.
CPMK2	Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK3	Memahami dan menerapkan (nglakoni) keterampilan dalam mengolah <i>bread</i> dan <i>pastry</i> serta porsi dan penyimpanan yang sesuai.
CPMK4	Mampu niteni dan niroke metode pengolahan sesuai dengan bahan dan jenis <i>bread</i> dan <i>pastry</i> , dan mampu nambahi produk sesuai dengan pengembangan yang dipelajarinya.
CPMK5	Mampu menganalisis keunggulan dan hambatan dalam pemilihan bahan baku, pembuatan adonan solid (<i>bread</i> dan <i>pastry</i>) hingga penyimpanan
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Memahami dan menjelaskan sejarah, pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan starter, bread, puff pastry, danish dan croissant maupun <i>artisan bread</i>
Sub-CPMK2	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan lean dough : 1. sour dough bread dengan sponge method white bread, brown bread dengan straight method
Sub-CPMK3	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough : bread with filling & shape dengan straight atau sponge method
Sub-CPMK4	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough : bread with filling & topping
Sub-CPMK5	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan fushion bread
Sub-CPMK6	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan phylo dan strudel pastry dengan metode rub in
Sub-CPMK7	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan puff pastry dengan teknik melipat (fold) <i>single</i> dan teknik melapisi (lamination) skotlandia
Sub-CPMK8	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan danish pastry dengan teknik melipat (fold) <i>double</i> dan teknik melapisi (lamination) inggris
Sub-CPMK9	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan croissant pastry dengan teknik melipat (fold) prancis dan teknik melapisi (lamination) belanda
Sub-CPMK10	Siswa dapat menganalisis kegagalan maupun keberhasilan bread dan pastry
Sub-CPMK11	Memiliki kompetensi pengolahan pastry

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10	Sub-CPMK11
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa ngerti, ngroso, dan nglakoni K3, meliputi: konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri-Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.</p>
Mata Kuliah Prasyarat	-
Media Pembelajaran	Power point, Jobsheet, Majikul, Modul, Handout, LCD, Laptop, Peralatan Pengolahan Kue

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anggri Sekar Sari. 2018. Yeast Product. <i>Handout</i>. Yogyakarta: PKK FKIP UST. 2. Anggri Sekar Sari. 2019. Pastry. <i>Handout</i> . Yogyakarta: PKK FKIP UST. 3. Anggri Sekar Sari. 2020. <i>Bakery & Pastry. Jobsheet</i> Yogyakarta: PKK FKIP UST. 4. Anggri Sekar Sari. 2020. Majalah Inovatif Kuliner (MAJIKUL). Yogyakarta: PKK FKIP UST. 5. Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bandung. 1992. <i>Pengolahan Kue Kontinental</i>. Bandung: Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi. 6. Berolzheimer, Ruth. 1971. <i>Encyclopedic Cookbook</i>. Chicago: Culinary Arts Institute. 7. Cita Rasa Promedia. -. <i>Seri Memasak Step by Step: Variasi Bakery</i>. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 8. Cita Rasa Promedia. 1997. <i>Seri Memasak Step by Step: Variasi Pastry</i>. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 9. Faridah, Anni. 2008. BSE Patiseri jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 10. Gisleen, Wayne. 2005. <i>Profesional Baking 6th</i>. New Jersey: Jhon Wiley & Sons Inc. 11. Hamidah, Siti. 1996. <i>Diktat: Patiseri</i>. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta 12. Koki. -. <i>Booklet Koki 267</i>. Surabaya: PT Pertiwi Mediasindo. 13. Laconi, V. Donald. -. <i>Fundamentals Of Professional Food Preparation</i>. New York: Jhon Wiley & Sons, Inc. 14. Mohideen, M Syahrul. 1999. <i>Pengolahan Kue dan Roti (Terjemahan dari Bakery and Pastry Making oleh Auinger Pfund, etc)</i>. Indonesia: VAIS 15. PT Media Boga Utama. 2005. <i>Kreatif Pastry Lengkap dan Lezat</i>. Jakarta: PT Gramedia. 16. Saji. 2013. <i>Booklet Saji 281: 28 Resep Roti Layak Jual</i>. Jakarta: PT Gramedia.
Time Teaching	Ika Wahyu Kusuma Wati, S.Pd., M.Pd.

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1&2	Memahami dan menjelaskan sejarah, pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan starter, bread, puff pastry, danish dan croissant maupun <i>artisan bread</i>	1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian, karakteristik, alat, bahan dan metode pembuatan, macam-macam filling dan topping, standar porsi dan penyimpanan bread dan <i>artisan bread</i> 3. Teori pastry Teknik melipat (<i>fold</i>) adonan puff pastry, Danish maupun croissant.	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, Ppt, Modul	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	1. Dapat menjelaskan karakteristik bread 2. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan pengolahan bread dengan berbagai metode 3. Dapat menjelaskan variasi dan metode filling dan topping 4. Dapat membuat <i>star ter sourdough</i> 5. Dapat menjelaskan	Kriteria: PAP Indikator: menganalisis, mengkomunikasikan karakteristik bread, puff pastry, danish pastry, croissant dan cara pengolahan bread dengan berbagai metode maupun variasi filling dan topping menganalisis,	Tes: tugas Pembuatan jurnal Pembuatan starter 1. Tes: tulis 2. Lembar pengamatan	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

	<p>a. Single fold metode</p> <p>b. Double fold metode</p> <p>Dan teknik melapisi (<i>lamination</i>):</p> <p>a. English metode</p> <p>b. Franch metode</p> <p>c. England metode</p> <p>d. Scotland metode</p>				<p>karakteristik dan perbedaan puff pastry, danish pastry, dan croissant</p> <p>6. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan bahan, alat, dan metode-metode yang digunakan dalam pengolahan puff pastry, danish pastry, maupun croissant</p> <p>7. Dapat menjelaskan variasi dan metode filling dan topping</p> <p>8. Mengkaji buku profesional baking seven edition</p>	<p>mengkomunikasikan karakteristik dan perbedaan puff pastry, danish pastry, croissant dengan berbagai metode maupun variasi filling dan topping</p>		
--	---	--	--	--	---	--	--	--

						9. Mempelajari teknik folding dan lamination melalui MAJIKUL				
3&4	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan lean dough: 1. sour dough bread dengan sponge method 2. white bread, brown bread dengan straight method	1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan lean dough: a. Sour dough bread b. Wheat bread c. Burger buns d. French bread 3. Pengemasan dan penyajian	Ceramah Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, Ppt, video, Modul	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan white & brown bread 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat white & brown bread dengan metode straight	Kriteria: PAP 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode straight dan	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

						<p>dengan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk white & brown bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan white & brown bread sesuai dengan porsi</p>	<p>prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk white & brown bread</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan pengemasan</p>			
5&6	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough: bread with filling & shape dengan straight atau sponge method	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan roti manis dengan bentuk: <ol style="list-style-type: none"> Bakpao Donat Roti keping Roti sobek 	Praktik, Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (2x50') PT (2x60') BM (2x60') Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan bread Dapat menyiapkan 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 Ketepatan mempersiapkan alat 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

		<p>e. Roti berbentuk hewan dan tumbuhan (marmut, kelinci, buaya, mawar, dll)</p> <p>3. Pengemasan dan penyajian</p>				<p>dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat bread dengan metode sponge dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling serta membentuk bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>sesuai dengan olahan</p> <p>3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode sponge dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling serta membentuk bread</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--

7	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan rich dough: bread with filling & topping	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan: <ol style="list-style-type: none"> a. Roti kopi b. Roti nanas bertopping c. Roti abon keju 3. Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan bread 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat bread dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. 5. Dapat membuat filling maupun topping bread 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode dan prosedur 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	2,5%	1,2,3,4 ,5,6,9,10,11,13,14
---	--	---	--	---	--	--	--	--	------	-------------------------------

						6. Dapat mengemas dan menyajikan bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan secara menarik	yang telah ditentukan 5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping bread 6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian bread sesuai porsi			
8	UTS								25%	

9	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan fushion bread	<ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan diri, alat dan bahan 2. Pengolahan: <ol style="list-style-type: none"> a. Japaneshe bread b. Taiwan bread 3. Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan fushion bread 3. Dapat menyiapkan 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 2. Ketepatan mempersiapkan alat 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembar pengamatan • Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	2,5%	1,2,3,4 ,5,6,9,10,11,13,14
---	---	---	--	---	--	--	---	--	------	-------------------------------

						<p>dan mengukur bahan secara tepat</p> <p>4. Dapat membuat fushion bread dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun toping, serta membentuk fushion bread</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan fushion bread sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>sesuai dengan olahan</p> <p>3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan</p> <p>4. Kemahiran pembuatan bread sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun toping, serta membentuk fushion bread</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

							6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)			
10	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan phylo dan strudel pastry dengan metode rub in	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan phylo pastry manis dan gurih dengan metode rub in <ol style="list-style-type: none"> baklava Strudle Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan phylo pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat puff pastry dengan metode yang dan prosedur 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapihan 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

						<p>yang telah ditentukan.</p> <p>5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk phylopastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan phylopastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>membuat sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
11	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan puff pastry dengan teknik lipat (fold) single dan teknik	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan puff pastry manis dan gurih dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> Single fold 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	melapisi (lamination) skotlandia	b. Scotland lamination 3. Penyajian dan pengemasan				dengan olahan puff pastry 3. Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat 4. Dapat membuat puff pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. 5. Dapat membuat filling maupun topping, serta membentuk puff pastry 6. Dapat mengemas dan menyajikan puff pastry sesuai dengan porsi yang	2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan 3. Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan 4. Kemahiran pembuatan puff pastry sesuai dengan metode dan prosedur yang telah ditentukan 5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun	tekstur, kerapian		
--	----------------------------------	---	--	--	--	--	--	-------------------	--	--

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

						telah ditentukan secara menarik	toping, serta membentuk puff pastry 6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan danish pastry dengan teknik melipat (fold) double dan teknik melapisi (lamination) inggris	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan danish pastry manis dan gurih dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> Double fold English lamination Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan danish pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat danish pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. Dapat membuat filling maupun topping, 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran pembuatan danish pastry sesuai dengan metode dan 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	2,5%	1,2,3,4 ,5,6,9,10,11,13,14
----	--	--	--	---	--	--	--	--	------	-------------------------------

						<p>serta membentuk danish pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan danish pastry sesuai dengan porsi yang telah ditentukan</p>	<p>prosedur yang telah ditentukan</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun topping, serta membentuk danish</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian secara menarik (porsi)</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

13	Siswa dapat menyiapkan, mengolah dan menyajikan croissant pastry dengan teknik melipat (fold) Prancis dan teknik melapisi (lamination) Belanda	<ol style="list-style-type: none"> Persiapan diri, alat dan bahan Pengolahan Danish pastry manis dan gurih dengan metode: <ol style="list-style-type: none"> French lamination England lamination Penyajian dan pengemasan 	Praktik Diskusi Tugas Presentasi Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD. Laptop, video, Ppt, Modul, Jobsheet	TM (1x50') PT (1x60') BM (1x60') Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat menyiapkan alat sesuai dengan olahan croissant pastry Dapat menyiapkan dan mengukur bahan secara tepat Dapat membuat croissant pastry dengan metode yang dan prosedur yang telah ditentukan. Dapat membuat filling 	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai K3 Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan Ketepatan penyiapan dan pengukuran bahan Kemahiran pembuatan croissant pastry sesuai dengan 	<ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan Hasil produk dilihat dari rasa, warna, aroma, tekstur, kerapian 	2,5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
----	--	--	--	---	--	--	--	--	------	---------------------------


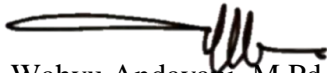

						<p>maupun toping, serta membentuk croissant pastry</p> <p>6. Dapat mengemas dan menyajikan croissant pastry sesuai dengan porsi yang ditentukan</p>	<p>metode dan prosedur</p> <p>5. Kemahiran dalam pembuatan filling maupun toping, serta membentuk croissant</p> <p>6. Kemahiran dalam pengemasan dan penyajian</p>			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

14&15	Siswa dapat menganalisis kegagalan maupun keberhasilan bread dan pastry	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisis keberhasilan dan kegagalan dilihat dari: <ol style="list-style-type: none"> a. Alat dan bahan b. Metode pencampuran dan lipatan c. Prooving d. Pemanggan 2. Inovasi dan fushion bread, 	Tugas Diskusi Presentasi Survey ke lapangan penelitian	LCD. Laptop, Ppt, Modul	<p>TM (2x50')</p> <p>PT (2x60')</p> <p>BM (2x60')</p> <p>Praktik (4x170')</p>	1. Dapat menganalisis kegagalan dan keberhasilan pengolahan cake dan pastry dilihat dari alat yang digunakan, bahan baku yang dipakai,	<p>Kriteria: PAP, Indikator:</p> <p>1. Menganalisis, mengkomunikasikan, dan mempresentasikan kegagalan dan keberhasilan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan laporan hasil pengamatan • Lembar pengamatan • Pembuatan buku bread & pastry 	5%	1,2,3,4,5,6,9,10,11,13,14
-------	---	--	--	-------------------------	---	--	---	--	----	---------------------------

		puff pastry, danish pastry, dan croissant pastry.				<p>maupun teknik pengolahan yang digunakan</p> <p>2. Dapat mengkomunikasikan, dan mempresentasikan hasil praktikum dengan olahan di industri</p> <p>3. Meresume bread dan pastry</p>	<p>pengolahan cake dan pastry dilihat dari alat, bahan, dan teknik pengolahan.</p> <p>2. Menganalisis, mengkomunikasikan, dan mempresentasikan hasil praktikum dengan olahan di industri</p>			
16	UAS								40%	



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
(RPS) SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN
2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU
PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
M3 Oriental	KKA15507	MKK	1T&2P	IV	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Ika Wahyu Kusuma Wati, S.Pd., M.Pd.	 Sri Wahyu Andayani, M.Pd.	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatighandi satuan Pendidikan tertentu.			
	CPL4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga			
	CPL7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga			
	CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	dst				
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK1	1. Memahami dan menjelaskan tentang konsep dasar dan prinsip Asia Cuisine meliputi: : konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fusion dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
CPMK2	2. Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	3. Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK4	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)
CPMK 5.....	Mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan Asian cuisine (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat) dan menerapkan cipta, rasa dan karsa.
dst	Dst
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu memahami konsep makanan dan Ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia dengan meliputi bahan, bumbu dan peralatan, teknik dalam mengolah makanan Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menganalisa kebudayaan, terminologi teknik pengolahan dan pengetahuan kuliner Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Tenggara proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Timur proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Selatan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menyipakan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Barat proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
Sub-CPMK....	Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan kreasi pengolahan makanan Asiasecara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia dengan proses Cipta, Rasa dan Karsa
dst	dst

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK...	dst
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√
dst	√	√	√	√	√	√	√	√

Deskripsi Singkat MataKuliah

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa ngerti, ngroso, dan nglakoni K3, meliputi: konsep makanan Asia; bahan, bumbu dan peralatan dalam mengolah makanan Asia; ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia; analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat); terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus; kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia. Perkuliahan bersifat praktik dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat mahasiswa (*student centered learning*) dan *blended learning*. Perkuliahan menerapkan pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis project dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.

Mata Kuliah Prasyarat

1. Pengetahuan Boga
2. Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan
3. Menu dan Resep

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adelya Desi K. Makanan Asian Timur.2017.Fundamental diet dan culinary 2. Chapter 50: Foods of South, East, & Southeast Asia 3. Cheong Liew & Ming Tsai (2002). <i>The Food Of Asia</i>. Singapore : Periplus.; 4. Hyun Jin Lee. (2005). <i>Aneka Masakan Khas Korea</i> (edisi 2). Bandung : CV Korean 5. House Dan Mart.; Steven Krauss.(2004). <i>Aunthentic Recipes From Thailand</i>. Singapore: Periplus. 6. Halimah Kadar & Aan Hasanah. <i>Masakan Oriental Seri B</i>. Bandung:Tarate Bandung. 7. Pettid, Michael J. <i>Korean Cuisine An Illustrated History</i>. London: Reaktion Books Ltd, 2008. 8. Robert Cramack & Sompon Nabnian. (2001). <i>Thai Home Cooking</i>; Singapore :Periplus; 9. Rene D.Osorno & Grayfield T.Bajao.<i>Asian Cuisine</i>.2019 10.Sabi Shinojima .(2003). <i>Authentic Japanese Cuisine</i>. Tokyo: Graph- Sha; 11. (2003). <i>New Asian Cooking</i>. Singapore : Periplus; 12. Shunsuke Fukushima (2001). <i>Japanese Home Cooking</i>. Singapore : Periplus;
<i>Time Teaching</i>	-

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1 & 2	Memahami konsep makanan dan Ciri khas hidangan dari berbagai negara di kawasan Asia dengan meliputi bahan, bumbu dan peralatan, teknik dalam mengolah makanan Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan RPS, bentuk perkuliahan, dan kontrak perkuliahan 2. Materi: Pengertian dan ruang lingkup asian cuisine 3. Karakteristik, dan ciri khas negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat meliputi bahan, bumbu, peralatan 	<i>student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui ceramah, diskusi, tanya jawab, presentasi, daring	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan komitmen dengan kontrak belajar secara Tertib, Damai, Salam dan Bahagia 2. Dapat menjelaskan konsep makanan dan ciri khas hidangan dari negara asia 3. Dapat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menandatangani kontrak perkuliahan 2. Ketepatan menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi konsep makanan, karakteristik dan ciri khas hidangan dari negara asia 	Tes: refleksi, Tugas dll	2%	1,5,8

	<p>menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>					<p>menjelaskan tentang ruang lingkup Asian cuisine</p> <p>4. Dapat memahami karakteristik dan ciri khas negara asia</p>				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

3&4	<p>Menganalisa kebudayaan, terminologi teknik pengolahan dan pengetahuan kuliner Asia dengan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>	<p>1. Analisa kebudayaan yang berkaitan dengan makanan di negara-negara Asia (Asia Tenggara, Asia Timur, Asia Selatan, Asia Barat) 2. Terminologi teknik pengolahan; pengetahuan kuliner Asia; pengolahan dan penataan untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus</p>	<p><i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui ceramah, diskusi, tugas, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	<p>LCD, Laptop, PPT, Vidio</p>	<p>TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)</p>	<p>1. Dapat menganalisa kebudayaan makanan, dari masing-masing negara asia 2. Dapat memahami teknik pengolahan dan kuliner asia meliputi pengolahan dan penyajian makanan</p>	<p>Ketepatan menganalisis, mengkomunikasikan, mengidentifikasi kebudayaan makanan dari masing-masing negara dan teknik pengolahan dan kuliner</p>	<p>Refleksi, quiziz presentasi, hasil pengamatan</p>	<p>3%</p>	<p>1,5,8</p>
-----	--	--	--	--------------------------------	--	---	---	--	-----------	--------------

5&6	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Tenggara proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Hidangan negara singapura Thailand, Malaysia, vitnam, pilipina meliputi: 1. Karakteristik, 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunaka yang menu, dan 5. Pola pengolahan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan makanan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat 4. Dapat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan 4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 5. Ketepatan menyiapkan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum 	5%	2,3,5,8,9,11,12
-----	--	--	---	-------------------------	--	--	--	--	----	-----------------

						<p>mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik</p>	<p>alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

7&9	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Timur proses Niteni-	Hidangan negara cina, korea, jepang, meliputi: 1. Karakteristik 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan	5%	1,2,4,6,7, 9,10,12
-----	---	---	---	-------------------------	--	--	---	--	----	--------------------

	<p>Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel</p>		<p>https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>			<p>menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan</p> <p>3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar</p>	<p>kegunaan dan hidangan</p> <p>3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan</p> <p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food platting sesuai dengan karakteristik</p>	<p>3. Lembar evaluasi</p> <p>4. Laporan praktikum</p>		
--	--	--	--	--	--	---	---	---	--	--

						serta tepat				
						5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								25%	
10&11	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Selatan proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Hidangan negara india, Pakistan, banglades, srilangka meliputi: 1. Karakteristik, 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum	5%	2,3,7,9,11

						<p>hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik</p>	<p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--




12&13	Menyipakan, mengolah dan menyajikan hidangan dari negara Asia Barat proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel	Hidangan negara arab Saudi, turki, irak, qatar meliputi: 1. Karakteristik, 2. Bahan 3. Bumbu 4. Alat makan yang dipergunakan 5. Pola menu, pengolahan dan penyajian	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT, Vidio	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan sesuai dengan hidangan yang akan dibuat 4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan digunakan 4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food platting sesuai dengan karakteristik	1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan asia selatan 3. Lembar evaluasi 4. Laporan praktikum	5%	2,3,7,9,11,12
-------	---	--	---	-------------------------	--	---	--	--	----	---------------

						5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik				
14&15	Menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan kreasi pengolahan makanan Asia secara fussion; analisis dan evaluasi pembuatan makanan Asia dengan proses Cipta, Rasa dan Karsa	Hidangan fushion food dengan memperhatikan prinsip dan karakteristik dari hidangan	<i>Student centered learning</i>) dan <i>blended learning</i> melalui praktikum, diskusi, presentasi, daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	LCD, Laptop, PPT	TM (2x50) PT (2X60) BM (2X60) Praktik (4x170)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat menyiapkan alat sesuai dengan kegunaan 3. Dapat menyiapkan bahan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan 3. Ketepatan menyiapkan dan melakukan penanganan terhadap bahan makanan yang akan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tertib kerja, 2. Produk: Hasil Praktek hidangan selatana 3. Lembar evaluasi 4. Laporan prakti 	10%	1,5,8,11

						<p>sesuai dengan hidangan yang akan dibuat</p> <p>4. Dapat mengolah hidangan sesuai dengan karakteristiknya dan menggunakan teknik yang benar serta tepat</p> <p>5. Dapat menyajikan hidangan dengan tepat dan menarik</p>	<p>digunakan</p> <p>4. Ketepatan menyiapkan alat pengolahan, alat bantu sesuai dengan kegunaan dan hidangan</p> <p>5. Ketepatan menyiapkan alat hidang dan membuat food plating sesuai dengan karakteristik</p>	kum		
--	--	--	--	--	--	--	---	-----	--	--



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Tata Hidang & Pelayanan Makanan Minuman	KKA15614	MKK	2P	VI	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, S.Pd., M. Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M. Pd	 Dra. E. Gang Wani Karyaningsih, M.Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan disatuan pendidikan tertentu.			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
	CPL 7	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;			
	CPL 12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah					

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK1	Mampu menguasai dalam menganalisis konsep dasar pelayanan makanan dan minuman serta ruang lingkungannya (<i>Food & Beverage Service</i>) meliputi: Pramusaji, peralatan dan perlengkapan alat hidang, merangkai bunga, <i>napkin folding</i> , <i>barista</i> , <i>mocail</i> , <i>polishing</i> , <i>table setting</i> , kartu menu, etiket makan dan prosedur pelayanan melalui proses <i>Niteni-Niroke-Nambahi</i>
CPMK2	Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK3	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa Memahami prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menguraikan konsep dasar pramusaji hotel, departemen dan penataan serta pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menguraikan dan mendemonstrasikan Perabot dan perlengkapan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food & Beverage service</i>) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni) dan membiasakan berfikir kreatif dan kendel
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu mendeskripsikan,menyusun dan mendesain kartu menu dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni) dan membiasakan berfikir kreatif dan kendel
Sub-CPMK5	Mendeskripsikan dan membuat rangkaian bunga dan napkin folding untuk meja makan dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni) membiasakan berfikir kreatif dan kendel
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mendeskripsikan dan membuat minuman non alcohol, minuman panas dan minuman dingin dengan Cipta, Rasa, Karsa)
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menjelaskan, menguraikan dan mendemonstrasikan <i>Polishing</i> dan dasar-dasar menata meja dan <i>table setting</i> dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu mendemonstrasi-penataan ruangan, room service tipe tipe pelayanan makan dan minum di restoran dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Sub-CPMK9	Menerapkan, melakukan, mengelola Pelayanan Makanan dan minuman dengan sikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa.
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<table border="1"> <tr> <td>CPMK2</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK...</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>dst</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </table>	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√	dst	√	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√																																						
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√																																						
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√																																						
CPMK...	√	√	√	√	√	√	√	√																																						
dst	√	√	√	√	√	√	√	√																																						
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa <i>ngerti, ngroso, dan nglakoni K3</i> , meliputi: konsep dan ruang lingkup tata hidang; pengertian <i>food and beverage service</i> , konsep dasar pramusaji dan pelayanan, perabot dan perlengkapan restoran, kartu menu, rangkaian bunga, <i>napkin folding, barista, moctail, polishing, table setting</i> , jenis pelayanan dan prosedur pelayanan serta <i>table manner</i> . Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan <i>blended learning</i> . Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan <i>Tri N (niteni, niroke dan nambahi)</i> . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan <i>Tri –Ko</i> . Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktek harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.																																													
Media Pembelajaran	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, vidio, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom																																													
Mata Kuliah Prasyarat	-																																													
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Annayanti Budiningsih. 2012. Pelayanan Makanan dan Minuman. Depok Arya Duta. 2. Hastuti Budianto.1998.Teknik-teknik merangkai bunga. Ikatan Perangkai Bunga Indonesia JawaTimur 3. Prihastuti Ekawatiningsih. 2009. Restoran Jilid 1,2 dan 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 4. Soediasih. Tata Hidang. Jakarta:PT.Gramedia PustakaUtama. 5. Richard Sihite.2000.Food Service (Tata Hidang).Jakarta:SIC 6. Internet, majalah dan tabloid 																																													
<i>Team Teaching</i>	Ika Wahyu Kusuma Wati, M. Pd																																													

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Memahami prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan: Penjelasan silabus, bentuk perkuliahan, dan kontrak belajar 2. Materi: Pengertian dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/<i>food & beverage service</i>) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi 4. Diskusi 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	1. Dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup tata hidang (pelayanan makanan dan minuman / <i>food & beverage service</i>)	1. Kemampuan menjelaskan, menganalisis, mengkomunikasikan hasil diskusi prinsip dan ruang lingkup Tata Hidang (pelayanan makanan dan minuman/food & beverage service)	Tes: refleksi, Tugas dll	1%	3

2	Menjelaskan konsep dasar pramusaji hotel, departemen dan penataan serta pelayanan makanan dan minuman (food and beverage service) dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Materi: 2. Pengertian Pramusaji, syarat-syarat pramusaji (syarat fisik dan non fisik) 3. Guest Satisfaction (kepuasan pelanggan): makanan & minuman bermutu, kebersihan, prestise tamu, sikap dan penampilan, seragam dan peralatan makan. 4. Pengertian departemen dan pelayanan makanan dan minuman (<i>food & beverage service</i>) 5. Fungsi dan tujuan departemen dan pelayanan makanan dan minuman (<i>food & beverage service</i>) 6. Prinsip-prinsip dasar pelayanan makanan dan minuman (<i>food & beverage service</i>) 7. Psikologi layanan terhadap pelanggan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Presentasi 4. Diskusi 5. Refleksi pramusaji di restoran 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.ustjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan Pramusaji, syarat-syarat pramusaji (syarat fisik dan non fisik), <i>Guest Satisfaction</i> (kepuasan pelanggan), prinsip dasar pelayanan. 2. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan Fungsi dan tujuan departemen dan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan menganalisis, mengkomunikasikan dan mengidentifikasi pengertian, fungsi, tujuan dan prinsip dasar dalam pelayanan makanan dan minuman (<i>food & beverage service</i>) 	Refleksi, quiz, presentasi	2%	1, 3, 4, 5
---	--	--	---	---	------------------	--	---	----------------------------	----	------------

						<p>pelayan n makanan dan minuman (<i>food & beverage service</i>)</p> <p>3. Dapat memahami dan mengerti psikologi layanan terhadap pelanggan</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3, 4	<p>Menguraikan dan mendemonstrasikan Perabot dan perlengkapan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food & Beverege service</i>) dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)</p>	<p>Peralatan makan dan minum, alat hidang serta lenan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor-faktor yang dipertimbangkan dalam memilih peralatan 2. Ruangan 3. Jenis-jenis peralatan makan dan minum 4. Jenis-jenis alat hidang 5. Jenis-jenis lenan 6. Penggunaan, pemeliharaan dan penyimpanan peralatan dan lenan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Presentasi 4. Diskusi 5. Refleksi menu dan peralatan 	<p>Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom</p>	Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan ruangan dengan bersih, tepat dan rapi. 3. Dapat menjelaskan, menunjukkan dan menyiapkan peralatan dan perlengkapan food and 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan menyiapkan ruangan sesuai dengan kegunaannya 3. Ketepatan menyiapkan peralatan dan perlengkapan yang akan 	Lembar pengamatan Tugas	5 %	1, 3, 4, 5
------	--	---	--	---	------------------	---	---	-------------------------	-----	------------

						beverage service 4. Dapat menggunakan, memelihara dan menyimpan peralatan tata hidang sesuai dengan jenis dan kegunaanya.	digunakan untuk pelayanan makanan dan minuman. 4. Ketepatan dalam menggunakan, memelihara, dan menyimpan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaanya.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5	Mendeskripsikan, menyusun dan mendesain kartu menu dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)	<p>Menu</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian, fungsi, manfaat 2. Sejarah, kerangka 3. Jenis-jenis, Waktu makan 4. Menyusun, disain kartu menu <p>Menu dengan perkembangan sistem informasi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring <p>https://sipedar.ust</p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id ,	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai	1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai	Tugas	2%	1, 3, 4, 5
---	--	--	--	---	------------------	--	--	-------	----	------------

			<p>jogja.ac.id/</p> <p>3. Diskusi</p> <p>4. Praktek kartu menu</p>	<p>sipedar.us</p> <p>tjogja.ac.id, WAG, Google Classroom</p>		<p>dengan K3</p> <p>2. Dapat mendeskripsikan pengertian, fungsi dan manfaat menu dengan tepat</p> <p>3. Dapat mendeskripsikan sejarah dan kerangka menu dengan tepat</p> <p>4. Dapat menyusun, mendesain kartu menu sesuai dengan jenis menu dan kesempatan.</p>	<p>dengan K3</p> <p>2. Ketepatan mempersiapkan alat sesuai dengan olahan</p> <p>3. Menyusun dan mendesain kartu menu</p>	<p>Produk: Hasil Praktek kartu menu</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

6	Mendeskripsikan dan membuat rangkaian bunga untuk meja makan dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)	<p>Rangkaian bunga</p> <ol style="list-style-type: none"> Pengertian, fungsi Syarat-syarat, keperluan alat <p>Macam bentuk dan gaya rangkaian bunga</p>	<ol style="list-style-type: none"> Sistem Among (Student centered) Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ Diskusi Praktek rangkaian bunga 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 Dapat mendeskripsikan pengertian dan fungsi rangkaian bunga untuk meja Dapat menyiapkan dan peralatan dan kebutuhan pada waktu merangkai bunga Dapat merangkai bunga dengan berbagai bentuk dan gaya. 	<ol style="list-style-type: none"> Mampu mempersiapkan diri sesuai dengan K3 Ketepatan mempersiapkan alat dan bahan merangkai bunga dengan tepat Kemahiran dalam merangkai bunga dengan berbagai bentuk dan gaya 	Lembar pengamatan Produk : hasil praktik rangkaian bunga	3%	2
---	---	---	---	--	------------------	--	---	---	----	---

7	Mendeskripsikan dan membuat lipatan serbet (<i>napkin folding</i>) untuk meja makan. dengan Tri Ngo (Ngeringrasa-Nglakoni)	Lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> 1. Pengertian, fungsi 2. Syarat-syarat serbet/ <i>napkin folding</i> 3. Jenis lipatan dasar 4. Model Langkah-langkah <i>napkin folding</i>	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siperdar.usjogja.ac.id/ 3. Video <i>napkin folding</i> 4. Diskusi Praktek <i>napkin folding</i>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.usjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat dan kebutuhan untuk <i>napkin folding</i> 3. Dapat membuat aneka model lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> dengan baik dan rapi.	1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat dan kebutuhan untuk <i>napkin folding</i> 3. Dapat membuat aneka model lipatan serbet/ <i>napkin folding</i> dengan baik dan rapi.	Lembar pengamatan Produk: Hasil praktik - macam bentuk lipatan dan kreasi Jurnal pribadi langkah-langkah lipatan <i>napkin folding</i>	3%	1, 3, 4, 5
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)							25%		

9	Mendeskripsikan dan membuat minuman non alcohol, minuman panas dan minuman dingin dengan Cipta, Rasa, Karsa)	<p>Minuman panas, dingin dan non alcohol:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan fungsi bar 2. Pengertian minuman 3. Fungsi minuman 4. Klasifikasi jenis minuman panas 5. Klasifikasi jenis minuman dingin 6. Klasifikasi jenis minuman non alcohol 7. Klasifikasi peralatan yang digunakan sesuai dengan jenis minuman 8. Method (cara) membuat minuman <p>Pengertian moctail</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fungsi moctail 2. Teknik moctail 3. Cara membuat moctail <p>Resep moctail Barista</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (Student centered) 2. Daring https://sipeda.r.ustjogja.ac.id/ 3. Video moctail 4. Diskusi <p>Praktek moctail</p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.usjtogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan alat, bahan dengan tepat sesuai dengan jenis moctail dan teknik yang dibuat 3. Dapat membuat moctail dengan teknik dan menyajikannya dengan baik 4. Dapat melakukan kerjasama dengan baik. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan melakukan praktikum pembuatan moctail dengan baik 	Lembar pengamatan Proses pembuatan moctail	4%	1, 3, 4, 5
---	---	--	--	---	------------------	---	--	---	----	------------

10	Menjelaskan, menguraikan dan mendemonstrasikan <i>Polishing</i> dan dasar-dasar menata meja dan <i>table setting</i> dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Polishing 2. Dasar-dasar menata meja <ol style="list-style-type: none"> a. Pengertian, keperluan alat b. Jenis-jenis penataan meja c. Menata <i>side board</i> d. <i>Laying the table cloth</i> e. <i>Laying the cover</i> f. <i>Basic cover</i> g. <i>Table cover</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.usjogja.ac.id/ 3. Refleksi video <i>table setting</i> 4. Diskusi 5. Praktek <i>polishing dan table setting</i> 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.usjogja.ac.id , WAG, Google Clasroom	Praktik (1x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3, dapat melakukan <i>polishing</i> pada masing-masing peralatan dengan cara yang benar dan tepat. 2. Dapat menjelaskan, menguraikan tentang pengertian, keperluan alat dan jenis penataan meja 3. Dapat menyiapkan alat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 dan melakukan <i>polishing</i> dengan benar dan tepat. 2. Ketepatan mempersiapkan dan mengelompokkan alat sesuai dengan jenisnya 3. Ketepatan menata peralatan di <i>sideboard</i> 	Lembaran pengetahuan Hasil praktik <i>table setting</i>	5%	1, 3, 4, 5
----	--	--	---	---	------------------	---	---	---	----	------------

						<p>dan menata <i>sideboard</i> secara tepat</p> <p>4. Dapat melakukan <i>laying the table cloth, laying the cover</i> dengan tepat</p> <p>5. Dapat melakukan <i>table setting :basic cover dan table cover</i></p>	<p>4. Kemahiran dalam melakukan <i>laying the table cloth, laying the cover</i> dengan tepat, mahir melakukan <i>table setting :basic cover dan table cover</i></p>			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

11, 12	Mendemonstrasikan pelayanan makan dan minum di restoran dengan Tri Ngo (Ngerti-ngrasa-Nglakoni)	Prosedur pelayanan: <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Greeting and sitting the guest</i> 2. <i>Unfolding guest napkin</i> 3. <i>Handling the menu list</i> 4. <i>Taking order</i> 5. <i>Serving the food</i> 6. <i>Clear up</i> 7. <i>Crumbing down</i> 8. <i>Changing ashtray</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://siper.ustjogja.ac.id 	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id , sipedar.usjogja.ac.id , WAG,	Praktik (4x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat melakukan persiapan diri sesuai dengan K3 2. Dapat mempersiapkan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan 	Lembar pengamatan Proses pelayanan	5%	1, 3, 4, 5
--------	--	--	---	---	------------------	--	--	---	----	------------

			<p>ogja. ac.id/</p> <p>3. Refleksi video Prosedur pelayanan</p> <p>4. Diskusi</p> <p>5. Praktek Prosedur pelayanan</p>	<p>Google Clasroom</p>		<p>apkan ruangan, peralatan dan perabot dengan benar dan tepat.</p> <p>3. Dapat melakukan pelayanan dengan benar dan tepat sesuai dengan macam pelayanan dan prosedur pelayanan</p> <p>4. Dapat melakukan kerjasama dengan baik.</p>	<p>melakukan prosedur pelayanan</p>			
--	--	--	--	----------------------------	--	--	-------------------------------------	--	--	--

13	Menjelaskan, menguraikan dan mendemonstra	Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>): 1. Pengertian 2. Tujuan	1. Sistem Among (<i>Student centered</i>)	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul,	Praktik (2x170')	1. Dapat melakukan persiapan	1. Mampu mempersiapkan diri	Lembar pengamatan	3%	1, 3, 4, 5
----	---	---	---	---	------------------	------------------------------	-----------------------------	-------------------	----	------------

	<p>sikan penataan ruang dengan Tri Ngo (Ngrasa-Nglakoni)</p>	<p>3. <i>Room service area</i> 4. Lokasi 5. Sistem</p> <p>Perlengkapan dan peralatan <i>room service</i></p>	<p>2. Daring https://sipedar.usjtjogja.ac.id/WAG, ustjogja.ac.id/Google Classroom</p> <p>3. Refleksi video Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>)</p> <p>4. Diskusi</p> <p>5. Praktek Pelayanan makan dan minum di kamar (<i>Room service</i>)</p>	<p>Portal ustjogja.ac.id, sipedar.usjtjogja.ac.id, WAG, Google Classroom</p>		<p>diri sesuai dengan K3</p> <p>2. Dapat mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai dengan tujuan penataan ruang <i>Room service</i></p> <p>3. Dapat membedakan tatanan ruangan untuk sehari-hari dan berdasarkan kesempatan</p> <p>4. Dapat menata ruangan dengan baik sesuai dengan tujuan penataan ruangan</p>	<p>sesuai dengan K3</p> <p>2. Ketersiapan mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai dengan tujuan penataan ruangan</p> <p>3. Ketepatan dan kem</p>	<p>Hasil praktek penataan ruang</p>		
--	---	--	---	---	--	--	--	-------------------------------------	--	--

							ah ran dala m men ata ruan ga n sehar i- hari dan kese mp atan.			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

14	Menjelaskan, menguraikan, mendeskripsikan dan mendemonstrasikan macam-macam tipe-tipe pelayanan makanan dan minuman dengan Tri Ngo (Ngetingrasa-Nglakoni)	<p>Pelayanan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Table service</i> 2. <i>Self service</i> 3. <i>Tray service</i> 4. <i>Counter service</i> 5. <i>Buffetservice</i> <p>Mendiskripsikan tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>American service</i> ➤ <i>English service</i> ➤ <i>Russian service</i> ➤ <i>Gueridon service</i> <p><i>Buffet service</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistem Among (<i>Student centered</i>) 2. Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/ 3. Refleksi video tipe – tipe Pelayanan Makanan dan Minuman 4. Diskusi <p>Praktek <i>American service</i></p>	Lap-top, Buku Referensi, Internet, Modul, Portal ustjogja.ac.id, sipedar.us tjogja.ac.id, WAG, Google Clasroom	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat menjelaskan dan mempresentasikan macam-macam pelayanan 2. Dapat menjelaskan dan membedakan ke 4 jenis pelayanan dengan benar dan tepat 3. Dapat menggunakan dan menata macam-macam pelayanan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menganalisis, mengkomunikasikan tentang macam-macam pelayanan 2. Ketepatan mempersiapkan alat, perabot dan perlengkapan sesuai 	<p>Lembar pengamatan</p> <p>Hasil Lembar pengamatan</p> <p>Hasil praktek <i>American servis</i></p>	4%	1, 3, 4, 5
----	--	--	--	--	------------------	---	--	---	----	------------

							i deng an jenis pelay anan 3. Ketep at an dan			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--




						n dengan tepat	kema hira n da la m me na ta da n me la ku ka n pe lay a na n se sua i de ng a n je nis nya			
--	--	--	--	--	--	-------------------	--	--	--	--

15	Menerapkan, melakukan, mengelola Pelayanan Makanan dan minuman dengan sikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa.	Praktek pelayanan makanan dan minuman secara <i>buffet</i> (praktek membuka restoran)	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Project Based Learning</i> 2. Praktikum 	Alat-alat hidang	Praktik (2x170')	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat memahami dan mengetahui praktek pelayanan makanan dan minuman secara buffet yang benar dan tepat 2. Dapat berkomunikasi dengan dengan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan mempersiapkan diri sesuai dengan K3 2. Ketepatan melakukan pelayanan makanan dan minuman dengan baik, benar 	Hasil pengamatan Laporan	3%	
----	--	---	--	------------------	------------------	---	---	--------------------------	----	--

						baik, benar dan tepat dengan pelanggan.	dan tepat.			
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								40%	



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA**

MATA KULIAH	KODE MK	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	REVISI
Industri Rumah Tangga Busana	KKB 15406	MKB	1 T 2P	IV	-
Otorisasi	<p>Dosen Pengampu</p>  Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd		 <p>aprodi</p>  Dra. Eneng Wani Karyaningsih, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami prinsip dasar industri rumah tangga busana, mahir dalam membuat berbagai macam produk yang mempunyai nilai guna dan layak jual dan mengaplikasikannya dalam praktik kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya, yang meliputi: lenan ruang tamu, ruang makan dan ruang tidur dengan mempertajam daya cipta, rasa dan karsa 2. Berbudhi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, bener dan pener (benar dan tepat) dan mampu meneladani sikap perjuangan ki Hadjar Dewantara. 3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan mampu mengaplikasikan ajaran Tamansiswa dalam praktik kehidupan serta memecahkan permasalahan dalam kehidupan sehari-hari secara kekeluargaan dengan Ngerti, Ngrasa, Nglakoni. 				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini merupakan mata kuliah Keahlian Berkarya (MKB) yang mengkaji berbagai aspek teoritis maupun praktis yang membekali mahasiswa memiliki wawasan, pemahaman dan pengetahuan tentang prinsip dasar industri rumah tangga busana serta terampil dalam membuat berbagai lenan rumah tangga, meliputi lenan ruang tamu, lenan ruang makan dan lenan dapur.</p> <p>Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan sistem Among (<i>student centered</i>), demonstrasi dan praktik dengan niteni, nirokake dan nambahi, praktik dan penugasan. Penilaian memperhatikan aspek pengetahuan (<i>cognitive</i>), sikap (<i>affective</i>), dan ketrampilan (<i>skills</i>), UTS, UAS, tugas, hasil praktik, dan kehadiran mahasiswa.</p>				
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tim Fakultas Teknik UNESA. 2001. <i>Menggambar Desain Hiasan Lenan Rumah Tangga</i>. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta 2. Dyah Supartini. <i>Seni Menghias dan Menyulam Lenan Rumah Tangga</i>. Warta Widya. 3. Iva Hardiana. 2007. <i>Terampil Membuat Aneka Bunga Cantik dari Kain</i>. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 4. Internet, tabloid, majalah, koran. 				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Contoh Produk berbagai lenan rumah tangga, dokumen perencanaan dan penjualan
<i>Team Teaching</i>	-
Mata Kuliah Prasyarat	-

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai
						Indikator	Bentuk	
I	Memahami prinsip dasar pembuatan benda/ produk industri rumah tangga	Materi : Prinsip dasar Industri Rumah Tangga Busana, meliputi: 1. Pengertian industri rumah tangga busana 2. Jenis benda yang dapat dibuat untuk produk industri rumah tangga busana 3. Macam-macam material untuk industri rumah tangga busana 4. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat lenan rumah tangga	Ceramah	1 x 370 menit	Dapat menjelaskan prinsip dasar pembuatan benda/ produk industri RT busana	KRITERIA: PAP 1. Kemampuan menjelaskan macam-macam bahan untuk membuat produk industri rumah tangga 2. Kemampuan menjelaskan jenis benda yang termasuk dalam industri Rumah Tangga busana	TES : tertulis	5 %
II, III	Memahami pembuatan berbagai garniture untuk menghias benda lenan rumah tangga dengan berbagai teknik	Materi : 1. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat garniture 2. Keserasian warna dan motif yang mengangkat daya jual produk 3. Membuat berbagai macam garniture untuk menghias benda-benda lenan rumah tangga dengan berbagai teknik	Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	Dapat membuat berbagai macam garniture untuk menghias lenan rumah tangga dengan berbagai teknik secara benar	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat garniture untuk menghias benda-benda rumah tangga dengan teknik yang benar 2. Kemampuan memadukan keserasian warna	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	10 %

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai
						Indikator	Bentuk	
IV, V, VI	Memahami pembuatan bucket bunga pengantin	Materi: 1. Membuat disain bucket bunga 2. Membuat bunga dari pita/ perca atau benda alam dengan berbagai bentuk dan teknik 3. Teknik merangkai bunga 4. Perhitungan harga jual	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	3 x 370 menit	1. Dapat membuat bunga dari pita/ perca atau benda alam 2. Dapat merangkai bunga 3. Dapat membuat perhitungan harga jual produk	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat bunga dari pita/ perca dan benda alam 2. Kemampuan memadukan keserasian warna 3. Kemampuan membuat rangkaian bunga 4. Kreativitas produk 5. Kemampuan membuat perhitungan harga jual	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	20 %
VII	Memahami pembuatan lenan ruang dapur: celemek	Materi : Membuat celemek 1. Disain dan ukuran celemek 2. Macam-macam bahan untuk celemek 3. Membuat pola celemek 4. Menghias dan menjahit celemek	Ceramah, Demonstrasi dan praktik	1 x 370 menit	1. Dapat membuat desain celemek 2. Dapat membuat pola celemek 3. Dapat menjahit celemek dengan teknik yang benar 4. Dapat menghias celemek 5. Dapat menghitung harga jual produk	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan menjelaskan desain celemek 2. Ketepatan pola 3. Ketepatan memotong kain 4. Ketepatan pemilihan bahan yang digunakan 5. Ketepatan jahitan 6. Kerapihan jahitan 7. Kreativitas hasil produk 8. Kemampuan membuat perhitungan harga jual	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	10%
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (I, II, III, IV, V, VI dan VII) = 30%							
VIX	Memahami pembuatan cempal	Materi : Membuat cempal dan celemek	Ceramah, Demonstrasi dan praktik	1 x 370 menit	1. Dapat membuat desain cempal 2. Dapat membuat pola cempal	Kriteria : PAP Indikator:	TES: Hasil Produk	10%

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai
						Indikator	Bentuk	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Disain dan ukuran cempal 2. Jenis bahan untuk cempal 3. Macam-macam bentuk cempal 4. Membuat pola cempal 5. Menghias dan menjahit cempal 			<ol style="list-style-type: none"> 3. Dapat menjahit cempal dengan teknik yang benar 4. Dapat menghias cempal 5. Dapat menghitung harga jual produk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan menjelaskan desain cempal 2. Ketepatan pola 3. Ketepatan memotong kain 4. Ketepatan pemilihan bahan yang digunakan 5. Ketepatan jahitan 6. Kerapihan jahitan 7. Kreativitas hasil produk 8. Kemampuan membuat perhitungan harga jual 	Lembar pengamatan	
X, XI	Memahami pembuatan penutup kulkas	<p>Membuat Penutup Kulkas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Model dan ukuran penutup kulkas 2. Macam-macam bahan untuk membuat penutup kulkas 3. Membuat desain hiasan penutup kulkas 4. Membuat pola penutup kulkas 5. Menghias dan menjahit 6. Finishing 7. Perhitungan harga jual 	Ceramah, Demonstrasi dan praktik	2 x 370 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat membuat desain tutup kulkas 2. Dapat membuat pola tutup kulkas 3. Dapat menjahit tutup kulkas 4. Dapat menghias tutup kulkas 5. Dapat menghitung harga jual produk 	<p>Kriteria : PAP</p> <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan menjelaskan desain tutup kulkas 2. Ketepatan pola 3. Ketepatan memotong kain 4. Ketepatan jahitan 5. Kerapihan jahitan 6. Kreativitas hasil produk 7. Kemampuan membuat perhitungan harga jual 	<p>TES:</p> <p>Hasil Produk</p> <p>Lembar pengamatan</p>	15%
XII, XIII	Memahami pembuatan penutup galon	<p>Materi:</p> <p>Membuat penutup galon:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desain dan ukuran penutup galon 	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dapat membuat desain tutup galon 2. Dapat membuat pola tutup galon 	<p>Kriteria : PAP</p> <p>Indikator:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kemampuan menjelaskan desain tutup galon 	<p>TES:</p> <p>Hasil Produk</p>	15%



Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	
						Indikator	Bentuk		
		2. Macam-macam bahan untuk penutup galon 3. Membuat pola penutup galons 4. Cara menjahit penutup galon 5. Menghias penutup galon 6. Perhitungan harga jual produk			3. Dapat menjahit tutup galon 4. Dapat menghias tutup galon dengan berbagai teknik 5. Dapat menghitung harga jual produk	2. Ketepatan pola 3. Ketepatan memotong kain 4. Ketepatan jahitan 5. Kerapihan jahitan 6. Kreativitas hasil produk 7. Ketepatan ukuran 8. Kemampuan membuat perhitungan harga jual	Lembar pengamatan		
XIV, XV	Memahami pembuatan kerajinan <i>decoupage</i>	Materi: Membuat kerajinan <i>decoupage</i> (talenan/ rak/ centong/tas, dll) 1. Alat dan bahan untuk membuat kerajinan <i>decoupage</i> 2. Disain <i>decoupage</i> 3. Kriteria paper yang digunakan untuk <i>decoupage</i> 4. Membuat kerajinan <i>decoupage</i> 5. Perhitungan harga jual produk	Ceramah, Demonstrasi dan praktik	2 x 370 menit	1. Dapat membuat desain kerajinan <i>decoupage</i> 2. Dapat memilih paper dan media untuk <i>decoupage</i> 3. Dapat membuat kerajinan <i>decoupage</i> 4. Dapat menghitung harga jual produk 5. Dapat memasarkan produk	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan membuat desain 2. Ketepatan pemilihan material yang digunakan 3. Ketepatan membuat teknik <i>decoupage</i> 4. Kerapihan hasil produk 5. Kreativitas hasil produk 6. Tingkat kesulitan desain 7. Kemampuan membuat perhitungan harga jual 8. Kemampuan mencari konsumen/melihat pangsa pasar	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%	
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (IX, X, XI, XII, XIII, XIV dan XV) = 30%								

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA (PKK)
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN - UST**

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Assesoris dan Milineris	KKB 15613	MKK	1 T 2P	VI	-
Otorisasi	Dosen Pengampu  Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd		Kaprodi PKK  Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd		
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu memahami prinsip dasar pembuatan assesoris dan milineris 2. Terampil dalam membuat pelengkap busana yang berfungsi memperindah penampilan 3. Terampil dalam membuat pelengkap busana yang selain memperindah juga memiliki fungsi lain 4. Mampu mengembangkan konsep dan ide serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan karya 				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini merupakan Mata kuliah Keilmuan dan Ketrampilan (MKK). Assesoris dan milineris membahas mengenai prinsip dasar pembuatan assesoris dan milineris, macam-macam dan fungsi assesoris dan milineris, tema trend <i>fashion</i> , dan faktor-faktor pendukungnya serta cara pemeliharaan. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan SCL (<i>Student center learning</i>), ceramah, demonstrasi, praktek dan penugasan. Tahap evaluasi melalui UTS, UAS, tugas, hasil praktek, partisipasi dalam kegiatan pembelajaran dan kehadiran.				
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 5. Lucita dan Heri. <i>Membuat Sendiri Aksesori Wirework</i>. 2009. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 6. Budi Indriyani dan Endah Dwi. A. K. 2015. <i>Inspirasi Aksesori Brokat</i>. Tiara Aksara. 7. Dyah Supartini. <i>Seni Menghias dan Menyulam Lenan Rumah Tangga</i>. Warta Widya. 8. Iva Hardiana. 2007. <i>Terampil Membuat Aneka Bunga Cantik dari Kain</i>. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 9. Iva Hardiana. 2006. <i>Corsage Kain Assesoris Cantik Busana Muslimah</i>. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 10. Indah Asriyani. 2013. <i>Inspirasi Macrame</i>. Tiara Aksara 11. Internet, tabloid, majalah, koran. 				
Time Teaching	Chytra Mahanani, M.Pd				
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Contoh assessoris dan milineris, Gambar				
Mata Kuliah Prasyarat	-				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

(1) MINGGU KE	(2) KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	(3) BAHAN KAJIAN (materi ajar)	(4) METODE PEMBELAJARA N	(5) WAKT U	(6) PENGALAMAN BELAJAR MAHASISWA	(7) ASSESSMENT		(8) BOBOT NILAI
						Indikator	Bentuk	
I	Memahami prinsip dasar pembuatan asesoris dan milineris	Materi : Prinsip dasar pembuatan asesoris dan milineris, meliputi: 1. Pengertian aksesoris dan milineris 2. Macam-macam asesoris dan milineris 3. Fungsi asesoris dan milineris 4. <i>Trend fashion</i> 5. Pemeliharaan asesoris dan milineris 6. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat asesoris dan milineris	Ceramah, diskusi	1 x 370 menit	1. Dapat menjelaskan prinsip dasar pembuatan asesoris dan milineris 2. Dapat menjelaskan macam dan fungsi asesoris dan milineris 3. Dapat menjelaskan pemeliharaan asesoris dan milineris serta alat dan bahan yang digunakan	KRITERIA: PAP 1. Kemampuan menjelaskan prinsip dasar pembuatan asesoris dan milineris 2. Kemampuan menjelaskan macam dan fungsi asesoris dan milineris 3. Kemampuan menjelaskan pemeliharaan asesoris dan milineris serta alat dan bahan yang digunakan	TES : tertulis	5 %
II,III, IV	Memahami pembuatan teknik memayet	Materi: 1. Jenis payet 2. Teknik memayet berbagai bentuk 3. Hiasan Tepi Kain	Ceramah, dan Praktik	2 x 370 menit	Dapat menghias kain dengan berbagai macam teknik memayet	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan memilih jenis payet 2. Kemampuan teknik memayet 3. Kemampuan teknik hiasan tepi kain	TES: Hasil Produk Lembar pengama tan	10%

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



						4. Kerapihan hasil payet 5. Kreativitas hasil produk		
V, VI, VII	Memahami pembuatan Assesoris: <i>Headpiece</i>	Materi : 1. Pengertian dan fungsi <i>Headpiece/</i> hiasan kepala 2. Alat dan bahan yang digunakan untuk membuat <i>headpiece</i> 3. Membuat desain <i>headpiece</i> Gala 4. Membuat <i>headpiece</i> untuk pengantin/ <i>wedding</i> 5. Dokumentasi (pemetretan)	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	3 x 370 menit	1. Dapat membuat <i>headpiece/</i> hiasan kepala untuk Pesta Gala 2. Dapat membuat <i>headpiece wedding/</i> pengantin	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat <i>headpiece</i> pesta Gala dan pengantin 2. Kemampuan memadukan keserasian warna 3. Kerapihan Produk 4. Kreativitas Produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	25%
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (I, II, III, IV, V, VI dan VII) = 30%							
IX, X	Memahami pembuatan Assesoris : perhiasan (kalung, gelang, anting)	Materi: 1. Pengertian dan fungsi perhiasan 2. Jenis perhiasan 3. Teknik membuat kalung, gelang dan anting dari kain/ pita/ batu-batuan/ manik-manik 4. Pemeliharaan Perhiasan 5. Dokumentasi (pemetretan)	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	Dapat membuat perhiasan (kalung, gelang, anting)	KRITERIA: PAP : 1. Kemampuan membuat perhiasan (kalung, gelang, anting) dari berbagai material 2. Kemampuan memadukan keserasian warna 3. Kerapihan Produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15 %

						4. Kreativitas hasil produk		
XI, XII	Memahami pembuatan Assesoris: sarung tangan pesta/ pengantin	Materi: 1. Pengertian dan fungsi sarung tangan 2. Desain sarung tangan 3. Pola sarung tangan 4. Bahan dan alat untuk membuat sarung tangan 5. Menjahit dan menghias 6. Dokumentasi (pemotretan)	Ceramah, praktik	2 x 370	Dapat membuat sarung tangan untuk memperindah penampilan	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan membuat desain sarung bantal untuk ke pesta/ pengantin 2. Kemampuan memadukan motif dan keserasian warna 3. Kerapihan jahitan 4. Kreativitas hasil produk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%
XIII, XIV	Memahami pembuatan Milineris : Tas Lukis dari <i>opag</i> dan <i>binder</i>	Materi: Membuat Tas lukis: 1. Fungsi tas 2. Desain dan ukuran tas 3. Pola tas 4. Macam-macam bahan untuk membuat tas 5. Bahan dan alat untuk melukis tas 6. Membuat desain motif untuk lukisan 7. Teknik melukis diatas kain 8. Menjahit dan <i>Finishing</i> 9. Dokumentasi (pemotretan)	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	2 x 370 menit	1. Dapat membuat tas 2. Dapat melukis diatas kain	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan menjelaskan desain tas lukis 2. Ketepatan jahitan 3. Kerapihan jahitan dan lukisan 4. Tingkat kerumitan motif lukisan 5. Kemampuan memadukan	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%

						keserasian warna 6. Kreativitas hasil produk		
XV	Memahami pembuatan katalog produk	Materi : 1. Foto Produk 2. <i>Layout</i> Produk 3. Kertas cetak	Ceramah, Demonstrasi dan Praktik	1 x 370 menit	Dapat membuat katalog produk berbentuk buku	Kriteria : PAP Indikator: 1. Kemampuan fotografi produk 2. Kemampuan <i>melayout</i> produk 3. Kemampuan memadukan keserasian warna dan bentuk	TES: Hasil Produk Lembar pengamatan	15%
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER / Tes Praktek Pertemuan (IX, X, XI, XII, XIII, XIV dan XV) = 30%							



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN- UST

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Manajemen Teknologi Busana	KKB15302	Mata Kuliah Keilmuan dan Ketrampilan (MKK)	1T+2 P	2	-
Otorisasi	Pengembang RPS			Kaprodi	
	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.			 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	<ol style="list-style-type: none"> Memahami konsep Manajemen Teknologi Busana (Ngeriti) Bersikap baik, berbudi pekerti luhur menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika, etos kerja, dan tanggung jawab yang tinggi (Ngrasa) Dapat membuat detail busana dan dapat menerapkan dalam busana (Nglakoni) 				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini merupakan mata kuliah keilmuan dan ketrampilan yang membahas tentang pembuatan pola, membuat detail busana yang meliputi kerung leher, kerah, lengan, rok, saku, kancing, belahan, dan menerapkan dalam busana serta merubah model. Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan sistem among (<i>student centered</i>), tanya jawab, konsultasi, dan penugasan. Penilaian untuk mengetahui keberhasilan belajar mahasiswa pada perkuliahan ini memperhatikan aspek				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	pengetahuan (<i>cognitive</i>), sikap (<i>affective</i>), dan ketrampilan (<i>skills</i>). Pembelajaran dilaksanakan secara online dengan media zoom meeting.
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Herawaty Saron dan Soekarno. 1989. <i>Menjahit Pakaian Wanita dan Anak</i>. Jakarta: Karya Utama 2. Djati Pratiwi. 2004. <i>Pecah Pola Busana Wanita</i>. Yogyakarta: Kanisius 3. Ernawati, dkk. <i>Tata Busana</i>. Depdiknas, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
Media Pembelajaran	LCD, Laptop, fragmen detail busana
<i>Team Teaching</i>	Chytra Mahanani, M.Pd
Mata Kuliah Prasyarat	-

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot
						Indikator	Bentuk	
1	Mahasiswa memahami Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan pelaksanaan perkuliahan praktek	1. Penjelasan RPS 2. kontrak perkuliahan 3. penjelasan materi dan peralatan praktek	Ceramah, Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	250'	Mahasiswa memahami RPS	Kejelasan dalam memahami bentuk perkuliahan	Tugas	5%
2	Mahasiswa dapat mengambil ukuran badan dan dapat membuat pola dasar badan, rok, lengan	1. Cara mengambil ukuran badan 2. Membuat Pola Dasar badan, lengan, dan rok	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Menganalisis, Praktek Tugas	Ketepatan dalam mengambil ukuran dan membuat pola dasar	Penugasan Pola dasar	10%
3	Mahasiswa dapat membuat macam-macam kampuh	Macam-macam kampuh (buka, sarung, perancis, pipih, kostum, balik)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek Membuat kampuh	Ketepatan dalam menyelesaikan kampuh sesuai keperluan busana	Praktek Fragmen macam-macam kampuh	5%
4	Mahasiswa dapat memindahkan lipit pantas	Memindahkan Lipit Pantas (pinggang; bahu dipindah ke sisi, ketiak, dada, empire, sirlime)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Menganalisis, praktek	Ketepatan memindahkan lipit pantas sesuai kebutuhan	Praktek Fragmen macam-macam lipit pantas	10%

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa




5	Mahasiswa dapat membuat bentuk garis leher	Macam-macam Bentuk Garis leher (bulat, segitiga, segiempat, sabrina)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat bentuk garis leher	Kemampuan membuat bentuk garis leher	Praktek Fragmen macam-macam bentuk garis leher	10%
6,7	Mahasiswa dapat membuat macam-macam kerah	Macam-macam Kerah (rebah, tegak, setali, kemeja, shiller)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	500'	Praktek membuat macam-macam kerah	Kemampuan membuat macam-macam kerah	Praktek Fragmen macam-macam kerah	10%
8	UJIAN TENGAH SEMESTER / Tes Tulis Pertemuan							
9,10	Mahasiswa dapat membuat macam-macam lengan	Macam-macam Lengan (licin, balon, kop, poff, kuncup mawar)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	500'	Praktek membuat macam-macam lengan	Kemampuan membuat macam-macam lengan	Praktek Fragmen macam-macam lengan	10%
11	Mahasiswa dapat membuat macam-macam rok dan saku dalam	Macam-macam rok dan saku dalam (suai, lipit hadap, lipit sungkup). Saku segaris, tak segaris)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat macam-macam rok dan saku dalam	Kemampuan membuat macam-macam rok dan saku dalam	Praktek Fragmen macam-macam rok dan saku dalam	10%
12	Mahasiswa dapat membuat saku	Saku vest dan pastpoile	Sistem Among (<i>Student centered</i>)	250'	Praktek membuat macam-macam saku	Kemampuan membuat macam-macam saku	Praktek	10%

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

			Praktek				Fragmen macam-macam saku	
13	Mahasiswa dapat membuat belahan	Macam-macam Belahan (satu jalur, dua jalur, pastpoile)	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek membuat macam-macam belahan	Kemampuan membuat macam-macam belahan	Praktek Fragmen macam-macam belahan	10%
14	Mahasiswa dapat membuat lubang kancing dan memasang kancing	Memasang kancing dan membuat Lubang kancing (cethit, lubang 2, lubang 4, berkaki, tak berkaki). Lubang kancing biasa dan pastpoile.	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek memasang dan membuat lubang kancing	Kemampuan memasang dan membuat lubang kancing	Praktek Fragmen macam-macam kancing dan lubang kancing	10%
15	Mahasiswa dapat merubah model, merancang bahan dan harga dengan menerapkan teori dan materi yang sudah dipraktekkan.	Merubah model, merancang bahan dan merancang harga	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Praktek	250'	Praktek merubah model, merancang bahan dan harga.	Kemampuan merubah model, merancang bahan dan harga	Fragmen merubah model, merancang bahan dan harga	10%
16	UJIAN AKHIR SEMESTER / Tes Tulis							



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA**

MATA KULIAH	KODE MK	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	REVISI
Nama mata kuliah TAILORING	KKB15611		3	6	
Otorisasi	<p>Pengembang RPS</p>  Dr. Widjingsih, M. Pd		<p>Koordinator RMK</p>  Dra. Endang Wani K. MPd.	<p>Kaprodi</p>  Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd	
Capaian Pembelajaran	<p>CPL-1. Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi <i>science</i>, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;</p> <p>CPL-4. Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Busana</p> <p>CPL-7. Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri busana;</p> <p>CPL-8. Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan Ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan keluarga bidang keahlian Tata Busana;</p> <p>CPL-12. Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.</p>				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini terdiri dari teori dan praktik yang membahas tentang pengertian busana tailoring, bahan busana tailoring, macam-macam busana tailoring, cara menyusutkan bahan busana tailoring, baik bahan utama maupun bahan pelengkap, pola busana tailoring (setelan jas wanita/mantel pak), teknik menjahit dan penyelesaiannya. Membuat laporan proses pembuatan busana tailoring secara lengkap dan menyeluruh</p>				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goet Poespa. 2009. <i>Tailoring membuat blaser dalam 1 hari</i>. Yogtakarta: Kanisius 2. Porrie M (1990), <i>Konstruksi pola busana wanita</i>. Jakarta: BPK Gunung Mulia 3. Sicilia Sawitri, dkk (1997), <i>Tailoring</i>. Yogyakarta: FPTK IKIP Yogyakarta 4. Sukarno (1984), <i>Pelajaran Menjahit Pakaian Pria Jilid 3</i>. Jakarta: Karya Utama 5. Sri Endah Wahyuningsih dkk (2019) <i>Manajemen Busana Tailoring</i>. Semarang: Lembaga Pendidikan Soekarno uessindo
Media Pembelajaran	Job sheet, ppt
Team Teaching	Desy Tri Inayah, M.Pd
Mata Kuliah Prasyarat	

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
I	Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian dan ruang lingkup tailoring dan tugas-tugas yang harus dilaksanakan dalam mengikuti mata kuliah tailoring	Pengantar, tugas-tugas mata kuliah, lingkup tailoring dan kontrak kuliah	Ceramah dan diskusi	250	Mahasiswa memahami kontrak kuliah dan tugas yang harus dikerjakan dalam menempuh kuliah tailoring	-	-	-	
II III	Mahasiswa memahami dan menguasai berbagai teori tailorig untuk mendukung praktik pembuatan busana tailoring	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian busana tailoring 2. Disain busana tailoring 3. Syarat-syarat busana tailoring 4. Pemilihan bahan busana tailoring 5. Bahan pelengkap dan bahan pembantu busana tailoring 6. Cara menyutkan bahan untuk busana Tailoring 7. Cara pengepresan 8. Mendisain mantel pak 9. Pola dasar dan mengubah pola mantel pak 	Ceramah dan diskusi	500	Mahasiswa memahami dan menguasai berbagai teori yang berkaitan dengan praktik pembuatan busana tailoring	Teori-teori yang berkaitan dengan praktik pembuatan busana Tailoring	Lisan	15	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa




Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		mengembangkan /pecah pola, merancang bahan dan harga baik bahan utama, lining, maupun interfacing, dengan skala maupun ukuran sebenarnya,							
IV V	Mahasiswa terampil dalam membuat pola dan busana tailoring (mantel pak)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motong bahan utama, lining, maupun interfacing, , 2. Meletakkan pola pada bahan, motong bahan , melekatkan interfacing 3. Menandai pola dengan jelujur renggang pada bahan utama, dan kapur jahit pada lining, 	Praktek	500	Mahasiswa terampil dalam membuat pola busana tailoring, Mahasiswa terampil dalam merancang bahan dan harga mantel pak	Terampil membuat pola busana tailoring	Menggambar pola busana tailoring	15	
VI VII	Mahasiswa terampil dalam membuat busana tailoring (mantel pak)	Menjelujur untuk menyatukan potongan bahan,	Praktek	750	1.Mahasiswa terampil menyiapkan langkah-langkah pembuatan	Hasil pembuatan busana tailoring yang masih	Hasil praktik	10	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
		baik bahan utama maupun lining, Mengepas pertama.			busana tailoring untuk pengepasan pertama. 2..Mahasiswa terampil menganalisis hasil pengepasan pertama busana tailoring	dalam bentuk jelujuram			
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)							15	
IX X XI XII XIII XIV XV		1. Menjahit mantel pak dengan langkah kerja sesuai disain 2. Penyelesaian mantel pak. Pengepasan kedua.	Praktik	1500	1. Mahasiswa terampil menjahit sesuai langkah-langkah pembuatan busana tailoring sesuai disain 2. Mahasiswa terampil melaksanakan penyelesaian sesuai langkah-langkah dalam membuat busana tailoring sesuai disain 3. Mahasiswa dapat membuat laporan praktek pembuatan busana tailoring dengan baik	1. Hasil akhir pembuatan busana tailoring 2. Laporan praktek pembuatan busana tailoring	Hasil jadi busana tailoring dan laporannya	25	
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)							20	



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GENAP TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
KESEHATAN DAN PERAWATAN KELUARGA (KPK)	PKK15210	MKK	1 T 2 P	II	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Rina Setyaningsih, S.Pd., M.Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M.Pd.	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL 2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL 4	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana;			
	CPL 8	Menguasai konsep teoritik dan mengaplikasikan Ajaran Tamansiswa pada Pendidikan Kesejahteraan Keluarga bidang keahlian Tata Boga/Tata Busana;			
	CPL 9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative;			

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK 1	Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep , menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati, tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel , tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa .
CPMK 2	Mengembangkan perilaku K3 dan <i>attitude</i> yang baik dalam pembelajaran.
CPMK 3	Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo (Ngeri-ngrasa-Nglakoni)
CPMK 4	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi sanitasi dan hygiene di lingkungan keluarga proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
CPMK 5	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi deteksi gejala dan perawatan orang sakit (fisik, mental, sosial) di lingkungan keluarga proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel
	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi dan mempraktikkan perawatan kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia) proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel dan mempraktikkan dengan sikap tetep-mantep-antep
	Menjelaskan, menganalisis, mengidentifikasi dan mempraktikkan pertolongan pertama pada kecelakaan (ilmu urai dan faal, gangguan umum, perdarahan, pertolongan pertama pada keracunan, patah tulang, pembalutan, pengangkutan) proses Niteni-Niroke-Nambahi dan menyampaikan secara singkat dengan sikap Ngandel-Bandel-Kendel dan mempraktikkan dengan sikap tetep-mantep-antep
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menjelaskan maksud dan tujuan serta prosedur perkuliahan perawatan keluarga;
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menerapkan perawatan keluarga untuk orang sakit;
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menjelaskan arti dan fungsi sanitasi hygiene di lingkungan keluarga;
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menjauhkan dan memberantas penyakit, hama penyakit berkembang, dan cara memperkuat daya tahan tubuh;
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan persiapan merawat orang sakit di rumah;
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara mencuci tangan dan memasang celemek;
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menjelaskan gejala-gejala penyakit dan membuat daftar catatan harian;
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyebutkan gejala-gejala orang sakit, membedakan gejala umum dengan gejala khusus;

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara mengukur suhu, nadi, dan pernafasan;
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan persyaratan Ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK11	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mengidentifikasi perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK12	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah;
Sub-CPMK13	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menerapkan cara menolong dan membersihkan orang sakit di atas tempat tidur;
Sub-CPMK14	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menerapkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur;
Sub-CPMK15	Mahasiswa mampu menjelaskan dan membedakan dan mengompres panas dan dingin serta menerapkan uap panas pada penderita;
Sub-CPMK16	Mahasiswa mampu menerapkan menolong orang sakit naik/turun dari tempat tidur;
Sub-CPMK17	Mahasiswa mampu memberi contoh cara membantu berjalan dan mendudukkan orang sakit di atas kursi;
Sub-CPMK18	Mahasiswa mampu menyajikan makanan untuk orang sakit, memberi obat dengan tepat sesuai petunjuk dokter dan menenangkan serta menyenangkan pasien;
Sub-CPMK19	Mahasiswa mampu menjelaskan dan mendiskripsikan perawatan pada kelompok rentan;
Sub-CPMK20	Mahasiswa mampu menyebutkan langkah-langkah memandikan bayi;
Sub-CPMK21	Mahasiswa mampu menyebutkan persyaratan ruangan untuk bayi di rumah;
Sub-CPMK22	Mahasiswa mampu mengidentifikasi perlengkapan perawatan bayi;
Sub-CPMK23	Mahasiswa mampu mendiskripsikan ilmu faal;
Sub-CPMK24	Mahasiswa mampu menjelaskan gangguan umum pada P3K;
Sub-CPMK25	Mahasiswa mampu mengidentifikasi perdarahan;
Sub-CPMK26	Mahasiswa mampu menjelaskan pertolongan pertama pada keracunan;
Sub-CPMK27	Mahasiswa mampu menjelaskan ciri-ciri patah tulang;
Sub-CPMK28	Mahasiswa mampu melaksanakan pembalutan dan pengangkutan;
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8-CPMK28
	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK2	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK3	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK4	√	√	√	√	√	√	√	√
	CPMK5	√	√	√	√	√	√	√	√
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: konsep dasar perawatan keluarga (pengertian dan tujuan); sanitasi dan hygiene, deteksi gejala dan perawatan orang sakit (fisik, mental, sosial) perawatan kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia), pertolongan pertama pada kecelakaan (ilmu urai dan faal, gangguan umum, perdarahan, pertolongan pertama pada keracunan, patah tulang, pembalutan, pengangkutan), khususnya di lingkungan keluarga sebagai bekal mahasiswa dalam mengaplikasikan pengetahuan dan ketrampilannya dalam kehidupan sehari-hari. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among , berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning (<i>synchronous & asynchronous</i>). Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi) . Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko . Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, praktik harian, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.								
Mata Kuliah Prasyarat	-								
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abdul Bari S. 2000. Buku Acuan Nasional Kesehatan Maternal dan Neonatal 2. Ali Khomson. 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: Ladang Pustaka 3. Bobak, Lowdermilk, Jansen. 2005. Buku Ajar Keperawatan Maternitas. Edisi 4. Jakarta : EGC 4. Dewi Laelatul Badriah, 2006. Metodologi Penelitian Ilmu-Ilmu Kesehatan. Multajam Bandung 5. Direktorat Gizi Depkes RI.2000. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta 6. Edward, Martin. 2000. Penyakit Anak Sehari-hari dan Tindakan Keperawatan. Jakarta. 7. Hamam Hadi. 2005. Keunggulan ASI dan Manfaat Menyusui. Yogyakarta 8. Hurlock, EB. 2005. Psikologi Perkembangan. Edisi ke-5. Jakarta : Erlangga. 9. Mueser, Anne Marie. 2007. Panduan Lengkap Perawatan Bayi dan Anak. A-2 : Jogjakarta: Diglosia 10. Palang Merah Indonesia. Tt. <i>Pedoman Perawatan Keluarga</i>. Markas Besar Palang Merah Indonesia 11. Palang Merah Indonesia . Tt. <i>Pedoman PPPK</i>. Markas Besar Palang Merah Indonesia. Yogyakarta 								

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

<i>Time Teaching</i>	Dra. Yasmi Teni Susiati, M.Pd, Desy Tri Inayah, M.Pd.
----------------------	---

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bbt Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	1. Mahasiswa memahami maksud dan tujuan perkuliahan perawatan keluarga. 2. Komitmen terhadap kontrak perkuliahan. (Ngeri, Ngroso, Nglakoni)	1. Pendahuluan : maksud dan tujuan, ruang lingkup perkuliahan, prosedur perkuliahan 2. Kontrak perkuliahan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Dapat menjelaskan maksud dan tujuan serta prosedur perkuliahan perawatan keluarga 2. Menjalankan prosedur perkuliahan perawatan keluarga 3. Mengikuti kontrak perkuliahan	✓ Kemampuan menjelaskan ✓ Ketepatan menjelaskan tujuan dan prosedur perkuliahan	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
2	Perawatan Keluarga	1. Pengertian Perawatan Keluarga 2. Maksud dan tujuan perawatan keluarga	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan pengertian perawatan keluarga 2. Menyebutkan maksud dan tujuan perawatan keluarga 3. Dapat menerapkan perawatan keluarga untuk orang sakit	<input type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input type="checkbox"/> Ketepatan menjelaskan <input type="checkbox"/> kesesuaian jawaban, kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

3	Memahami hygiene pribadi (Ngerti, Ngroso, Nglakoni)	Ilmu Penjagaan Kesehatan (hygiene)	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan arti dan fungsi hygiene 2. Mejelaskan cara menjauhkan dan memberantas penyakit, hama penyakit berkembang, dan cara memperkuat daya tahan tubuh	<input checked="" type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input checked="" type="checkbox"/> Ketepatan menjelaskan <input type="checkbox"/> Kesesuaian jawaban <input type="checkbox"/> Kemampuan mengkomunikasikan hasil diskusi	Tugas Latihan	2,5	1, 2, 3, 4
4	Memahami cara mempersiapkan merawat orang sakit di rumah (Niteni, Nirokke, Nambahi)	1. Persiapan merawat orang sakit 2. Mencuci tangan 3. Memakai celemek 4. Mengetahui gejala-gejala penyakit 5. Membuat daftar catatan harian	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan persiapan merawat orang sakit di rumah 2. Melakukan cara mencuci tangan dan memasang celemek 3. Menyebutkan gejala-gejala penyakit 4. Membuat daftar catatan harian	<input type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input type="checkbox"/> Ketepatan mencuci tangan dan memasang celemek <input type="checkbox"/> Ketepatan menyebutkan gejala-gejala penyakit <input type="checkbox"/> Ketepatan membuat daftar catatan harian	Tugas Latihan	2,5	1, 2, 3, 4

5	Mengetahui gejala-gejala orang sakit (Ngerti, Ngroso, Nglakoni)	Gejala-gejala orang sakit: 1. Gejala umum 2. Gejala khusus Cara mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menyebutkan gejala-gejala orang sakit 2. Membedakan gejala umum dengan gejala khusus 3. Mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	<input type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input type="checkbox"/> Ketepatan membedakan <input type="checkbox"/> Ketepatan mengukur suhu, nadi, dan pernafasan	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
6, 7	Mengatur ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah (Niteni, Nirokke, Nambahi)	Ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	1. Menjelaskan persyaratan Ruang dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah 2. Mengidentifikasi perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah 3. Menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	<input checked="" type="checkbox"/> Ketepatan menjelaskan <input checked="" type="checkbox"/> Kesesuaian memilih perlengkapan ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah <input checked="" type="checkbox"/> Ketepatan menata ruangan dan tempat tidur untuk orang sakit di rumah	Tugas Latihan	2,5	1, 3, 10
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									


9	Mengetahui cara menolong membersihkan orang sakit di atas tempat tidur (Niteni, Nirokke, Nambahi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menolong orang sakit BAB & BAK di atas tempat tidur 2. Memandikan orang sakit di tempat tidur 3. Mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur 4. Memberi bermacam-macam kompres 5. Memberi uap panas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan cara menolong membersihkan orang sakit di atas tempat tidur 2. Menyebutkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut orang sakit di atas tempat tidur 3. Memedakan dan mengompres panas dan dingin 4. Menerapkan uap panas pada penderita. 	<input type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input type="checkbox"/> Ketepatan menyebutkan tahapan-tahapan memandikan dan mencuci rambut <input type="checkbox"/> Ketepatan membedakan kompres panas dan dingin <input type="checkbox"/> Ketepatan menggunakan uap panas	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4
10	Mengetahui cara memindahkan, membalik dan mengangkat, membantu naik/turun dari tempat tidur, berjalan dan mendudukakan di atas kursi (Niteni, Nirokke, Nambahi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memindahkan, membalik, dan mengangkat orang sakit 2. Membantu orang sakit naik/turun dari tempat tidur, berjalan, dan mendudukan di atas kursi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan cara memindahka, membalik, mengangkat orang sakit 2. Menolong orang sakit naik/turun dari tempat tidur 3. Memberi contoh cara membantu berjalan dan mendudukan di atas kursi 	<input type="checkbox"/> Kemampuan menjelaskan <input type="checkbox"/> Ketepatan menolong <input type="checkbox"/> Kesesuaian memberi contoh	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4

11	Mampu menyajikan makanan dan memberi obat menurut petunjuk dokter (Niteni, Nirokke, Nambahi)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyajikan makan untuk orang sakit 2. Memberi obat dan pengobatan menurut petunjuk dokter 3. Usaha memberi ketenangan dan kesenangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyajikan makanan untuk orang sakit 2. Memberi obat dengan tepat sesuai petunjuk dokter 3. Menenangkan dan menyenangkan pasien 	<input type="checkbox"/> Ketepatan menyajikan <input type="checkbox"/> Ketepatan memberi obat <input type="checkbox"/> Kesesuaian dalam menenangkan dan menyenangkan	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4
12	Mampu melakukan perawatan pada kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja, ibu hamil, ibu menyusui dan lansia) dengan menerapkan Niteni, Nirokke, Nambahi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan perawatan pada kelompok rentan (bayi, batita, balita, anak sekolah, remaja) ibu hamil, ibu menyusui dan lansia) 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Ceramah 3. Diskusi 4. Pemberian tugas 5. Praktik 6. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	Melakukan perawatan pada kelompok rentan dengan benar dan tepat sesuai prosedur	<input checked="" type="checkbox"/> Ketepatan dalam melakukan perawatan <input checked="" type="checkbox"/> Kesesuaian dalam memberikan Tindakan sesuai dengan prosedur yang benar	Tugas Latihan	5	1, 2, 3, 4

13	Memahami cara merawat bayi (Niteni, Nirokke, Nambahi)	Memelihara dan memandikan bayi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan cara merawat bayi 2. Menyebutkan langkah-langkah memandikan bayi 3. Menyebutkan persyaratan ruangan untuk bayi 4. Mengidentifikasi perlengkapan perawatan bayi 	<input type="checkbox"/> Ketepatan mendiskripsikan <input type="checkbox"/> Ketepatan menyebutkan <input type="checkbox"/> Kesesuaian perlengkapan perawatan bayi	Tugas Latihan	5	6, 7, 8, 9, 10
14, 15	Memahami pertolongan Pertama Pada Kecelakaan (Niteni, Nirokke, Nambahi)	Pertolongan Pertama Pada Kecelakaan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ilmu Urai dan Faal 2. Gangguan Umum 3. Perdarahan 4. Pertolongan Pertama pada Keracunan 5. Patah Tulang 6. Pembalutan 7. Pengangkutan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Pemberian tugas 4. Praktik 5. Tanya jawab <p>Daring https://sipedar.ustjogja.ac.id/</p>	Ilustrasi, Video, Gambar, artikel, jurnal	TM 50' PT 60' BM 60' Pktk 2x170	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mendiskripsikan ilmu faal 2. Menjelaskan gangguan umum 3. Mengidentifikasi perdarahan 4. Menjelaskan pertolongan pertama pada keracunan 5. Menjelaskan ciri-ciri patah tulang 6. Melaksanakan pembalutan dan pengangkutan 	<input type="checkbox"/> Ketepatan mendiskripsikan <input type="checkbox"/> Kejelasan <input type="checkbox"/> Kesesuaian pertolongan <input type="checkbox"/> Ketepatan pembalutan	Tugas Latihan	5	1, 2, 11
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Kimia Dasar	PKK15208	Mata Kuliah PKK	2 (dua)	II	I (08-02-2020)
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	Annis Deshinta Ayuningtyas, M.Pd.	Erna Kumalasari Nurnawati ST., MT.			
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL 1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu			
	CPL 2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL 9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentative			
	CPL12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
	CPMK1	Melalui kegiatan pembelajaran dalam mata kuliah Kimia Terapan, mahasiswa dapat memerinci, memperbandingkan, menguraikan, menganalisis dan menyimpulkan materi tentang (1) Atom, Ion, Molekul, (2) Stoikiometri, (3) Ikatan Kimia, (4) kesetimbangan kimia, (5) Larutan, (6) Kimia Organik, dan (7) Biokimia			
	CPMK2	Mahasiswa menjadi lebih termotivasi, bersemangat dan sungguh-sungguh dalam belajar melalui implementasi sistem among yang tertuang dalam trilogi kepemimpinan , dengan pendekatan tri-Nga (Ngeriti-Ngrasa- Nglakoni) dan tri-N (Niteni-Nirokke-Nambahi) pada proses pembelajaran			
	CPMK3	Mahasiswa dapat mengimplementasikan konsep materi yang dikuasai untuk pemecahan masalah			

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK4	Dengan pemahaman konsep yang dimiliki, mahasiswa dapat mengaktualisasikan dirinya dalam kehidupan sehari-hari						
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)							
Sub-CPMK1	Memerinci sifat dan karakteristik materi berdasarkan wujud dan komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, Ion, Molekul						
Sub-CPMK2	Merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol						
Sub-CPMK3	Menganalisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal						
Sub-CPMK4	Menganalisis konsep kesetimbangan kimia dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia						
Sub-CPMK5	Menganalisis reaksi dalam larutan berair antara lain reaksi pengendapan, reaksi asam basad an konsentrasi						
Sub-CPMK6	Merinci senyawa organik seperti alkana, alkena dan alkuna yang meliputi definisi, tata nama, isomer, sifat dan contoh dalam kehidupan sehari-hari						
Sub-CPMK7	Mengidentifikasi dan menganalisis karbohidrat, lipida dan protein						
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK							
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√
CPMK2	√	√	√	√	√	√	√
CPMK3	√	√	√	√	√	√	√
CPMK4	√	√	√	√	√	√	√
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: struktur atom, sistem periodik, struktur molekul, ikatan kimia, stoikiometri, reaksi kimia, larutan, kesetimbangan kimia, kimia organik dan biokimia. Perkuliahan dilaksanakan menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>student centered learning</i>) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dengan menerapkan Tri –Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, partisipasi aktif, diskusi dan presentasi, UTS dan UAS.						
Mata Kuliah Prasyarat	-						
Referensi	Utama: 1. Brady, J.E dan Humiston.(1999). General Chemistry Principle and Structure 4th Edition. New York: John Willey & Sons,Inc. 2. Chang, Raymond. (2014). General Chemistry: The Essential Concepts 7th Edition. New York: Mc Graw Hill Companies						

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<p>3. Ernawati, Tias. (2018). Modul 1, Modul 1, Zat atau Materi, Klasifikasi Zat, Sifat dan Perubahan Zat: Hasil Penelitian (untuk mahasiswa Prodi Pendidikan IPA). Yogyakarta: Pendidikan IPA FKIP UST</p> <p>4. Ernawati, Tias. (2018). Modul 2, Teori Atom dan Tabel Periodik Unsur, Senyawa Ionik dan Senyawa Molekuler: Hasil Penelitian (untuk mahasiswa Prodi Pendidikan IPA). Yogyakarta: Pendidikan IPA FKIP UST</p> <p>Pendukung:</p> <p>5. What is matter? https://www.youtube.com/watch?v=68QDZAI29oE</p> <p>6. Atom Rutherford https://www.youtube.com/watch?v=1EdTw4I6L0U</p> <p>7. Atom Bohr https://www.youtube.com/watch?v=S1LDJUu4nko</p> <p>8. Atom dan Molekul https://www.youtube.com/watch?v=11VXM_b2KFY</p> <p>9. Konsep Bilangan Avogadro https://www.youtube.com/watch?v=13i3xbuaCqI</p> <p>10.</p>
<i>Team Teaching</i>	Laily Rochmawati Listiyani, M.Pd.

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assesment		Bobot Nilai	Ref
							Indikator	Bentuk		
1 dan 2	Mahasiswa dapat sifat & karakteristik materi berdasarkan wujud & komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, ion, molekul Sub-CPMK1	Atom, Ion, Molekul	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	Implementasi tri-N dengan diberi gambaran tentang atom, ion dan molekul kemudian diminta untuk memerinci sifat dan karakteristiknya. Dilakukan konfirmasi terhadap produk mahasiswa.	Mampu memerinci sifat dan karakteristik materi berdasarkan wujud & komponen penyusunnya, struktur atom, Sistem Periodisitas Unsur, ion, molekul dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Penilaian produk presentasi 	14 %	1,2, 3,4, 5,6, 7,8, 9
3 dan 4	Mahasiswa dapat merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol	Stoikiometri	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> □ <i>Sipedar</i> □ <i>G.meet</i> □ <i>Whatsapp group</i> 	200	Mahasiswa diminta untuk merinci, menganalisis, & mengerjakan soal tentang stoikiometri (implementasi pendekatan tri-N)	Dapat merinci massa atom, massa molar, massa molekul serta menganalisis rumus empiris, rumus molekul, reaksi kimia dan konsep mol dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	14 %	1,2

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	Sub- CPMK2									
5 dan 6	<p>Mahasiswa dapat meng analisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal</p> <p>Sub- CPMK3</p>	Ikatan Kimia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	200	<p>Dengan mengikuti langkah tri-Nga, mahasiswa diberikan contoh ikatan kimia kemudian diminta untuk menggambarkan struktur Lewis senyawa berdasarkan keelektronegatifn, aturan oktet & pengecualiannya , serta muatan formal</p>	<p>Mahasiswa dapat meng analisis ikatan ionik, ikatan kovalen, aturan oktet, struktur Lewis dan muatan formal dengan tepat</p>	Tanya jawab	14 %	1,2



7	<p>Mahasiswa dapat menganalisis konsep kesetimbangan dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia</p> <p>Sub- CPMK4</p>	Kesetimbangan Kimia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Sipedar</i> ▪ <i>G.meet</i> ▪ <i>Whatsapp group</i> 	100	Implementasi tri-N dengan cara mahasiswa diberi gambaran peristiwa kesetimbangan kimia kemudian diminta untuk menganalisis konsep kesetimbangan dan mengidentifikasi faktor-faktor pengaruh kesetimbangan kimia Dilakukan konfirmasi terhadap hasil diskusi mahasiswa	Mampu menuliskan konstanta kesetimbangan dan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kesetimbangan kimia dengan teliti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	8 %	1,2
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									

9, 10 dan 11	<p>Mahasiswa mampu menganalisis reaksi dalam larutan berair antara lain reaksi pengendapan, reaksi asam-bas dan konsentrasi</p> <p>Sub- CPMK5</p>	<p>Larutan – Reaksi dalam Larutan Berair</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Sipedar</i> <input type="checkbox"/> <i>G.meet</i> <input type="checkbox"/> <i>WhatsApp group</i> 	300	<p>Dengan mengikuti langkah tri-Nga, mahasiswa diberikan permasalahan terkait reaksi dalam larutan berair, kemudian diminta untuk menganalisisnya. Dilakukan konfirmasi terhadap hasil hasil pekerjaan mahasiswa</p>	<p>Mampu dengan benar menguraikan tentang</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sifat dan jenis-jenis energi ▪ Perubahan energi dalam reaksi kimia ▪ Hukum kekekalan dan kesetimbangan Termodinamika 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	18 %	1,2
12 dan 13	<p>Mahasiswa mampu merinci senyawa organik seperti alkana, alkena dan alkuna yang meliputi definisi, tata nama, isomer, sifat dan contoh dalam kehidupan sehari-hari</p> <p>Sub- CPMK6</p>	<p>Kimia Organik – Alkana, Alkena, Alkuna</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi ▪ Presentasi 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Sipedar</i> <input type="checkbox"/> <i>G.meet</i> <input type="checkbox"/> <i>WhatsApp group</i> 	200	<p>Mahasiswa diberikan pemahaman tentang alkana, alkena dan alkuna kemudian diminta menyelesaikan persoalan terkait materi (implementasi tri-Nga).</p>	<p>Mampu dengan benar menyelesaikan persoalan terkait alkana, alkena dan alkuna</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Tes tulis 	16 %	1,2

14 dan 15	Mahasiswa mampu mengidentifikasi dan menganalisis karbohidrat, lipida dan protein Sub- CPMK7	Biokimia – Karbohidrat, Lipida, Protein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Literasi ▪ Diskusi 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Sipedar</i> <input type="checkbox"/> <i>G.meet</i> <input type="checkbox"/> <i>Whatsapp group</i> 	200	Mahasiswa diberikan pemahaman tentang makromolekul-biokimia kemudian diminta untuk mengidentifikasi & menganalisis karbohidrat, lipida dan protein (implementasi tri-Nga).	Mampu mengidentifikasi & menganalisis karbohidrat, lipida & protein dengan tepat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tanya jawab ▪ Penilaian produk presentasi 	16 %	1,2
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Media Pembelajaran PKK	PKK15417	MKK	2 sks	IV	-
Otorisasi	Pengembang RPS			Kaprodi	
	 Anggri Sekar Sari, S.Pd.T., M.Pd.			 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	<p>Selesai mengikuti perkuliahan ini, mahasiswa diharapkan memiliki Pengetahuan (<i>knowledge</i>) dan pemahaman (<i>understanding</i>) secara teoritis dan praktis mengenai konsep-konsep media pembelajaran inovatif dan mampumengembangkan media pembelajaran inovatif untuk menunjang proses pembelajaran PKK di sekolah, memiliki kemahiran (<i>skill</i>), nila-nilai (<i>value</i>) ajaran Tamansiswa, dan sikap (<i>attitude</i>): serta minat: keaktifan dalam perkuliahandan diskusi, menyelesaikan tugas dengan baik, melakukan evaluasi dan refleksi perkuliahan yang dapat mendorong keberhasilan belajar untuk menjadi tenaga pendidik (guru) PKK bercirikan Tamansiswa yang tertib, damai, salam, dan bahagia.</p>				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Konsep, prinsip, media pembelajaran yang dapat dipakai dalam pembelaaran PKK. Selain itu dipaparkan pula tentang prinsip-prinsip pengembangan media dari yang sederhana, sampai dengan multimedia. Materi pada mata kuliah ini diarahkan sebagai materi pendukung yang dapat digunakan oleh mahasiswa calon guru untuk membantu proses pembelajaran PKK.</p>				
Referensi	<p>Ahmad Rohani.1997. Media Instruksional Edukatif. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta. Arif Sardiman, R. Rahardjo, Anung Haryono, dan Rahardjito, 2008. Media Pendidikan - Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya. Rajawali Press. Arief S. Sadiman, dkk. 1993. Media Pendidikan. Pengertian, Pengembangan dan Pemanfaatannya. Jakarta:Pustekkom dan PT Raja Grafindo Persada. Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. 2002. Media Pengajaran (Penggunaan dan Pembuatannya). Bandung: Sinar BaruAlgensindo. Kemp, Jerrold E. 1980. <i>Planning and Producing Audiovisual Materials</i>. New York: Harper & Row, Publisher.</p>				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Media Pembelajaran	Power point, handy cam, buku ajar
<i>Teaching</i>	-
Mata Kuliah Prasyarat	-

MINGGU UKE	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR	ASSESSMENT		BOBOT
						INDIKATOR	BENTUK	
1	Memahami tujuan dan ruang lingkup perkuliahan	1. Gambaran umum perkuliahan a. Silabus perkuliahan b. Tujuan perkuliahan c. Ruang lingkup perkuliahan d. Tata tertib dan prosedur perkuliahan e. Tugas yang harus diselesaikan mahasiswa f. Sumber Pustaka yang digunakan g. Ujian yang harus diikuti 2. Kontrak belajar	Ekpositori	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan tujuan dan ruang lingkup perkuliahan 2. Dapat melaksanakan tata tertib sesuai dengan prosedur yang telah disepakati 3. Dapat menyelesaikan tugas dan melaksanakan ujian	Menganalisis, mengkomunikasikan, dan melaksanakan tujuan dan ruang lingkup perkuliahan sesuai dengan prosedur yang telah disepakati	Lembar pengamatan Kontrak perkuliahan	3%
2	Mampu menjelaskan konsep dasar pembelajaran	Konsep dasar media pembelajaran: a. Pengertian Media Pembelajaran b. Tujuan, fungsi, manfaat Media Pembelajaran	Ceramah Diskusi Tanya jawab	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan pengertian media pembelajaran 2. Dapat menyebutkan dan fungsi, tujuan, manfaat media	Kejelasan dan ketepatan dalam menyampaikan pengertian, tujuan, fungsi dan manfaat media pembelajaran	Tes: kuis	7%

MINGGU UKE	KEMAMPUAN ANAKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR	ASSESSMENT		BOBOT
						INDIKATOR	BENTUK	
3	Mendesripsikan prinsip dan hubungan media pembelajaran	1. Prinsip-prinsip Penggunaan Media Pembelajaran 2. Hubungan Media dengan Metode Pembelajaran	Ekspositori	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan dan menjawab prinsip-prinsip penggunaan media pembelajaran 2. Dapat menjelaskan hubungan media dengan metode pembelajaran	1. Mengungkapkan dan menjawab pertanyaan tentang prinsip-prinsip penggunaan media pembelajaran 2. Menjelaskan hubungan media dengan metode pembelajaran	Tes: Kuis	5%
4	Menjelaskan jenis, karakteristik, dan penggunaan media pembelajaran	Jenis, Karakteristik, dan Penggunaan Media Pembelajaran a. Media cetak b. Media visual (model) c. Media Audio d. Media Audio Visual e. Media Interaktif	<i>Student centered</i> Presentasi	2 x 50'	Dapat menjelaskan dan menjawab jenis, karakteristik, penggunaan media pembelajaran	Mengkomunikasikan dan menganalisis jenis, karakteristik dan penggunaan media pembelajaran secara tepat	Lembar pengamatan	5%
5	Mendesripsikan prosedur pembuatan media pembelajaran	Prosedur Pemilihan Media dan Perancangan Media Pembelajaran	<i>Student centered</i> Presentasi	2 x 50'	Dapat menjelaskan dan menjawab prosedur pemilihan dan perancangan media pembelajaran	Mengkomunikasikan dan menganalisis prosedur pemilihan dan perancangan media pembelajaran	Lembar pengamatan	5%
6	Menjelaskan ciri-ciri media pembelajaran	Ciri-ciri Media Pembelajaran a. Ciri fiksatif b. Ciri Manipulatif	<i>Student centered</i> Presentasi	2 x 50'	Dapat mendeskripsikan ciri-ciri media pembelajaran	Mengkomunikasikan dan ciri-ciri media pembelajaran secara tepat	Lembar pengamatan	5%


MINGGU	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	c. Distributif		WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR	ASSESSMENT		BOBOT
		BAHAN KAJIAN	METODE PEMBELAJARAN			INDIKATOR	BENTUK	
7	Menerapkan dan mengembangkan media pembelajaran	Pembuatan dan Pengembangan Media Pembelajaran PKK	<i>Student centered</i>	2 x 50'	Dapat memilih, mengembangkan dan merancang media pembelajaran sesuai dengan tempat, fasilitas, jumlah peserta yang akan diajarkan	Dapat memilih, mengembangkan dan merancang media pembelajaran dengan baik		5%
8	UTS							
9	Menjelaskan dan membuat media pembelajaran dari media grafis	Media Grafis: a. Jenis-jenis media pembelajaran grafis b. Material c. Desain	Ceramah Tanya jawab <i>Student centered</i>	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan jenis-jenis media grafis beserta materialnya 2. Dapat merancang, mendesain dan membuat poster, diagram, chart, kartun, komik	1. Menjelaskan jenis-jenis media grafis beserta materialnya 2. Mendesain dan membuat dari media grafis	Tes: tugas pembuatan media grafis	10%
10	Mendiskripsikan dan membuat media pembelajaran dari media tiga dimensi	Media Tiga Dimensi: a. Alat Peraga, b. Benda Nyata, c. Model, d. Permainan dalam Pembelajaran PKK	Ceramah Tanya jawab <i>Student centered</i>	2 x 50'	1. Dapat mendiskripsikan media tiga dimensi 2. Dapat merancang, mendesain dan membuat alat peraga, model, benda nyata dan permainan	1. Mendiskripsikan media tiga dimensi 2. Mendesain dan membuat media tiga dimensi 3. Membuat atau mengembangkan permainan dalam	Tes: tugas pembuatan media tiga dimensi	10%

MINGGU	KEMAMPUAN AKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR	pembelajaran PKK		BOBOT
						ASSESSMENT		
						INDIKATOR	BENTUK	
11	Menjelaskan dan mendiskripsikan media proyeksi	Media Proyeksi: a. Jenis-jenis Media Proyeksi b. Format-format Media Proyeksi c. Visual dalam Media Proyeksi d. Audio dalam Media Proyeksi e. Desain Media Proyeksi f. Teknik Produksi Media Proyeksi	Ekspositori	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan jenis-jenis dan format-format media proyeksi 2. Dapat membedakan media proyeksi secara visual maupun audio 3. Dapat membuat desain dan teknik produksi media proyeksi	1. Ketepatan dalam menjabarkan jenis dan format dalam media proyeksi 2. Kemampuan membedakan media proyeksi secara visual maupun audio 3. Kemampuan membuat desain media proyeksi	Tes: Tanya jawab Lembar pengamatan	5%
12	Mendiskripsikan dan membuat media pembelajaran dari media proyeksi	Media proyeksi a. Desain Media Audio Visual diam b. Teknik Produksi Media Audio Visual diam	Ceramah Tanya jawab <i>Student centered</i>	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan desain dan teknik media audio visual diam 2. Dapat merancang, mendesain dan membuat power point, flash player	1. Menjelaskan desain dan teknik media audio visual diam 2. Mendesain dan membuat dari media proyeksi	Tes: Tugas pembuatan media proyeksi	10%

MINGGU UKE	KEMAMPUAN ANAKHIR YANG DIHARAPKAN	BAHAN KAJIAN	METODE PEMBELAJARAN	WAKTU	PENGALAMAN BELAJAR	ASSESSMENT		BOBOT
						INDIKATOR	BENTUK	
13	Mendiskripsikan dan membuat media pembelajaran dari multi media interaktif	Model-model Multi Media Interaktif Langkah-langkah pembuatan MMI	Ceramah Tanya jawab <i>Student centered</i>	2 x 50'	1. Dapat menjelaskan model dan langkah-langkah pembuatan MMI 2. Dapat merancang (pembuatan skenario), mendesain dan membuat Film (video pembelajaran)	1. Menjelaskan model dan langkah-langkah pembuatan MMI 2. Merancang, mendesain dan membuat MMI	Tes: Tugas pembuatan multi media interaktif	20%
14 - 15	Mempresentasikan produk MMI	Presentasi produk pengembangan multimedia pembelajaran	Presentasi	2 x 50'	Dapat mempresentasikan dan menjawab produk MMI yang ditayangkan	Kemampuan mengungkapkan dan menjawab pertanyaan hasil produk MMI	Tes: Produk MMI Lembar pengamatan	10%
16	UAS							



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER GASAL TAHUN AJARAN 2019/2020
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL KESEJATERAA KELUARGA**

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Statistik Terapan	PKK15623	Pengetahuan Dasar Penunjang Keilmuan	3	6	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	Dr. Ari Setiawan., M.Pd		 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL-1	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi <i>science</i> , matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL-2	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL-9	Memiliki kemampuan memecahkan masalah dalam lingkup kerjanya, dan mempresentasikan hasilnya secara argumentatif			
	CPL-12	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah				
	CPMK1	Menguasai konsep dasar statistik deskriptif dan inferensial.			
CPMK2	Mampu menggunakan statistik parametrik dan nonparametrik.				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPMK3	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji komparasi beserta analisisnya.																																																																													
CPMK4	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji korelasi beserta analisisnya.																																																																													
CPMK5	Mampu mengaplikasikan penggunaan statistik uji regresi beserta analisisnya.																																																																													
CPMK6	Mampu menggunakan aplikasi pengolah data (MS Excel & SPSS) serta menafsirkan hasil analisis berdasarkan prinsip ajaran Tamansiswa.																																																																													
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)																																																																														
Sub-CPMK1	Mahasiswa mampu menganalisis ukuran tendensi sentral.																																																																													
Sub-CPMK2	Mahasiswa mampu mendeskripsikan data dalam bentuk table frekuensi dan grafik																																																																													
Sub-CPMK3	Mahasiswa mampu menerapkan uji beda dua kelompok dengan uji t.																																																																													
Sub-CPMK4	Mahasiswa mampu menerapkan uji beda lebih dari dua kelompok dengan uji anova																																																																													
Sub-CPMK5	Mahasiswa mampu menerapkan uji korelasi dengan uji Product Moment																																																																													
Sub-CPMK6	Mahasiswa mampu mendeteksi uji persyaratan analisis statistik.																																																																													
Sub-CPMK7	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan uji statistik nonparametrik.																																																																													
Sub-CPMK8	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis regresi linier sederhana.																																																																													
Sub-CPMK9	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis regresi linier berganda.																																																																													
Sub-CPMK10	Mahasiswa mampu menggunakan dan menerapkan analisis kovarians.																																																																													
Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK																																																																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sub-CPMK1</th> <th>Sub-CPMK2</th> <th>Sub-CPMK3</th> <th>Sub-CPMK4</th> <th>Sub-CPMK5</th> <th>Sub-CPMK6</th> <th>Sub-CPMK7</th> <th>Sub-CPMK8</th> <th>Sub-CPMK9</th> <th>Sub-CPMK10</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CPMK1</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK2</td> <td></td> <td></td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK3</td> <td></td> <td></td> <td>√</td> <td>√</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>CPMK4</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>√</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK5</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> <tr> <td>CPMK6</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> <td>√</td> </tr> </tbody> </table>		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10	CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK2			√	√	√	√	√	√	√	√	CPMK3			√	√							CPMK4					√				√	√	CPMK5								√	√	√	CPMK6	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK7	Sub-CPMK8	Sub-CPMK9	Sub-CPMK10																																																																				
CPMK1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√																																																																				
CPMK2			√	√	√	√	√	√	√	√																																																																				
CPMK3			√	√																																																																										
CPMK4					√				√	√																																																																				
CPMK5								√	√	√																																																																				
CPMK6	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√																																																																				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

<p>Deskripsi Singkat Mata Kuliah</p>	<p>Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: ruang lingkup dan tujuan mata kuliah statistik terapan, fungsi tabel dan grafik, analisis deskriptif pengukuran gejala, pengukuran penyimpangan, analisis chi-kuadrat, analisis korelasi, analisis korelasi ganda, analisis regresi, variabel, Anova satu jalur, macam-macam perlakuan, dan unsur-unsur penelitian terhadap lebih dari satu macam perlakuan.</p> <p>Perkuliahan dilaksanakan mengintegrasikan TPACK (<i>Technological Pedagogical Content Knowledge</i>) menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (student centered learning) dan juga menggunakan blended learning. Perkuliahan menggunakan berbagai model pembelajaran antara lain model pembelajaran kooperatif dan pembelajaran berbasis masalah dengan pendekatan Tri N (niteni, niroke dan nambahi). Perkuliahan menerapkan berbagai metode pembelajaran diantaranya diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri-Ko. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui kedisiplinan, tanggung jawab, dan kesepenuhhatian dalam melaksanakan kegiatan belajar, Test Formatif setiap modul, UTS, UAS, dan Tugas Akhir.</p>
<p>Mata Kuliah Prasyarat</p>	<p>Tidak ada</p>
<p>Referensi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Anas Sudijono. (2015). Pengantar Statistik Pendidikan. Jakarta: PT. Raja. Grafindo Persada. 2. George M. Diekhoff. (1996). <i>Statistics for the Social and Behavioral Sciences: Univariate, Bivariate, Multivariate</i>. Dubuque: Wim C. Browns Publisher. 3. Glass, Gene. V., & Hopkins, Kenneth. D. (1984). <i>Statistical methods in education and psychology</i>. Englewood Cliffs, New Jersey: Prentice Hall, Inc. 4. Hinkle, D.L., Wiersma, W., & Jurs, S.G. (1979). <i>Applied statistics for the behavioral sciences</i>. Boston: Hogton Mifflin Company. 5. Joseph F. Hair, Bill Black. Barry J. Babin., Rolph E. Anderson. (2010). <i>Multivariate Data Analysis: Global Edition, 7th Edition</i>. Pearson Education. 6. Olson, C.L. (1987). <i>Statistics: Making sense of data</i>. London: Allyn and Bacon, Inc. 7. Pardimin, Didi Supriadi, A.Y. Soegeng Ysh. (2019). <i>STATISTIKA INFERENSIAL untuk Pendidikan Plus Aplikasi Program Statistik</i>. Yogyakarta: Magnum Pustaka Utama. 8. Riduwan. (2015). <i>Dasar-Dasar Statistika</i>. Bandung: ALFABETA. 9. Sugiyono. (2019). <i>Statistik Untuk Penelitian</i>. Bandung: Alfabeta 10. Walpole, R.E. (2003). <i>Pengantar Statistika (Terjemahan)</i>. Jakarta: Gramedia.
<p>Tim Teaching</p>	<p>-</p>

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Penilaian		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1.	Memahami RPS, konsep dasar statistik, dan skala pengukuran	RPS, konsep dasar statistik, dan skala pengukuran	Ceramah dan Diskusi	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengkaji referensi konsep statistik	Mampu menganalisis skala pengukuran	Tugas Praktik	2,5%	1,7,8
2.	Memahami Distribusi diskrit dan Normal	Distribusi Binomial: Teori peluang, rerata, simpangan baku, pembacaan tabel, dan penggunaan distribusi binomial. Distribusi frekuensi, tendensi sentra, rerata, median, mode, kuantil, persentil, grafik histogram, polygon, stem and leaf, skor baku.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengkaji dan mempratikkan konsep distribusi data	Mampu menganalisis distribusi data	Tugas Praktik	2,5%	1,7,8,9
3.	Memahami Statistik Inferensial	Distribusi sampling, kesalahan tipe I, tipe II, dan daya statistik dan kebermaknaan.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasikan distribusi sampling	Mampu menganalisis distribusi sampling	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
4.	Memahami Uji beda dua kelompok	Kelompok independen dan dependen dengan distribusi t dan asumsinya.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan mengaplikasikan uji beda dua kelompok	Mampu menganalisis uji t dan asumsi	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

5.	Memahami Uji beda lebih dari dua kelompok	Analisis varians,asumsi, uji lanjut	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa Mempraktikan ujianava pada data	Mampu menganalisis Anova dan asumsinya	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
6.	Memahami Uji beda lebih dari dua kelompok	Rancangan faktorial,efek utama, efek sederhana, dan penggunaannya	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasik anrancangan faktorial	Mampu menganalisis analisis faktorial	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
7.	Memahami Teknik Korelasi	Produk moment, rankorder, point biserial, penggunaannya	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan menggunakan teknik korelasi	Mampu menganalisis korelasi	Tugas Praktik	2,5%	1,6,7,8,9
8.	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								30%	
9.	Memahami Regresi Linear	Asumsi, bobot regresi,pengujian hipotesis, outlier	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunak anregresi linear dalam analisis	Mampu menganalisis regresi linear	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
10.	Memahami Regresi Ganda	Ganda, parsial, penggunaannya daninterpretasi hasil, metode forward, backward, stepwise, pengujian hipotesis, penggunaannya.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunak anregresi linear berganda dengan berbagai metode	Mampu menganalisis regresi linear berganda	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7


Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

11.	Memahami Regresi Ganda (Lanjutan)	Regresi skor mentah dan skor baku, peran tiap ubahan.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasik anregresi ganda	Mampu menganalisis asumsi regresi linier berganda	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
12.	Praktek penggunaan paket program SPSS	Analisis varians regresi	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa memahami dan mengplikasik an kerja SPSS padadata	Mampu menganalisis menggunakan SPSS	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
13.	Memahami Statistik Nonparametrik	Uji Chi Square, koefisien kontingensi, perhitungan dan interpretasi.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunak anstatistik nonparametrik	Mampu menganalisis uji chi square	Tugas Praktik	2,5%	1,7,10
14.	Memahami Statistik Nonparametrik	Uji Mann Whitney, Kruskal-Wallis.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa menggunak anstatistik nonparametrik	Mampu menganalisis uji Mann Whitney, Kruskal-Wallis.	Tugas Praktik	2,5%	1,7,10
15.	Memahami Analisis Kovarians	Asumsi, perhitungan, uji prasyarat analisis.	Ceramah, Demonstrasi, Diskusi, Drill	Laptop, sipedar UST, Youtube, slide powerpoint dan video pembelajaran	150 menit	Mahasiswa mengaplikasian analisis kovarians dalam data	Mampu menganalisis anakova	Tugas Praktik	2,5%	2,5,7
16.	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								35%	

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER
PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA**

MATA KULIAH	KODE MK	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	REVISI
Bahasa Inggris Teknik	PKK15207	Prodi	2	1	0
Otorisasi	Pengembang RPS Victa Sari Dwi Kurniati, S.S., M.A		Koordinator RMK TTD (Nama& Gelar)	Kaprodi  Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd.	
Capaian Pembelajaran	1.Mahasiswa mampu menganalisis dan mensintesis (Niteni) grammar (tata bahasa), pronunciation (pelafalan), dan vocabulary (kosakata) 2.Mahasiswa terampil listening (mendengar) dan speaking (berbicara), reading (membaca) dan writing (menulis) topik-topik PKK, Tata Boga, dan Tata Busana 3.Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan (Nirokke) topik-topik PKK dalam Bahasa Inggris 4.Mahasiswa menginternalisasi sikap ilmiah, bertanggung jawab, mandiri, jujur, dan peduli lingkungan				
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata Kuliah ini bertujuan untuk membekali mahasiswa agar memiliki penguasaan bahasa Inggris yang berkorelasi terhadap pendidikan kesejahteraan keluarga, meliputi grammar (tata bahasa), pronunciation (pelafalan), dan vocabulary (kosakata), listening (mendengar) dan speaking (berbicara), reading (membaca) dan writing (menulis) topik-topik bidang PKK. Pembelajaran menggunakan sistem among melalui Tri Nga (ngerti, ngroso, nglakoni) dan drill & practice yang dilaksanakan secara (synchronous & asynchronous) dengan platform sipedar.ustjogja.ac.id.. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui penugasan, partisipasi aktif, listening, speaking, reading, writing, UTS dan UAS.				
Referensi	1.Azar, Betty Schramfer. 1999. Understanding and Using English Grammar. New York: Pearson Education Company. 2.Bull, V. (Ed.). 2011. Oxford Learner's Pocket Dictionary. Oxford: Oxford University Press. 3.Echols, J.M. & H. Shadily. 2000. Kamus Inggris-Indonesia. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 4._____. 1997. Kamus Indonesia-Inggris. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 5.Hornby, A.S. 2000. Oxford Advanced Learner's Dictionary. Oxford: Oxford University Press. 6.Lougheed, Lin. 2005. People, Place, and Things 1: Reading, vocabulary and test preparation. Oxford: Oxford University Press.				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<p>7.Surwanti, Dita. 2013. Lancar Ngomong Bahasa Inggris Dalam Berbagai Situasi. Yogyakarta: Indonesia Tera.</p> <p>8.Surwanti, Dita. 2015. Ngobrol Asyik Bahasa Inggris Sehari-hari. Yogyakarta: Indonesia Tera.</p> <p>9.Anonymy. 2013. Describing Clothing.. http://englishwilleasy.com/english-through-pictures/things-english-through-pictures/describing-clothing/</p> <p>10.Anonymy. 2013. Everyday clothes. http://englishwilleasy.com/english-through-pictures/things-english-through-pictures/everyday-clothes/</p> <p>11.Anonymy. 2013. Clothes. http://esl.about.com/library/vocabulary/blwordgroups_clothes.htm</p> <p>12.Simple Cooking Channel. 2013. Nuttela Mug Cake. https://www.youtube.com/watch?v=LfZlxBHZEa</p> <p>Schribble. 2012. How to Weave on Traditional Loom. https://www.youtube.com/watch?v=bLAUqpEi3kA</p>
Media Pembelajaran	Sipedar, Google, WA, Zoom, Laptop, Film, Video, audio, speaker.
Team Teaching	-
Mata Kuliah Prasyarat	

Minggu Ke	Kemampuan Akhir Yang Diharapkan	Bahan Kajian (Materi Ajar)	Metode Pembelajaran	Waktu (Menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Ref
						Indikator	Bentuk		
I	Mahasiswa mampu memahami silabus & strategi pembelajaran	Silabus, bentuk perkuliahan dan penggunaan bahasa Inggris dalam PKK	Sistem Among (Student centered) Diskusi	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab	Peran dan fungsi bahasa Inggris dalam pendidikan kesejahteraan keluarga (PKK) sesuai ajaran Tamansiswa	Penugasan	5%	
II	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan kata benda (noun) dalam teks dan kegiatan otentik	The Nouns Research abstracts on fashion and culinary https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan kata benda (noun) dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		
III	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan <i>The Pronouns</i> dalam teks dan kegiatan otentik	The Pronouns Research articles on fashion & culinary https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan The Pronouns dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		
IV	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan <i>The Verbs</i> dalam teks dan kegiatan otentik	1) The Verbs 2) Research articles on fashion & culinary https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan The Verbs dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

V	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan <i>The Adjectives</i> dalam teks dan kegiatan otentik	<p>1) The Adjectives</p> <p>2) Research articles on fashion & culinary y</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing</p>	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan <i>The Adjectives</i> dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		
VI	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan <i>The Adverbs</i> dalam teks dan kegiatan otentik	<p>1) The Adverbs</p> <p>2) Research articles on fashion & culinary</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing</p>	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan <i>The Adverbs</i> dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		
VII	Mahasiswa mampu memahami dan menggunakan <i>The Prepositions and Articles</i> dalam teks dan kegiatan otentik	<p>1) The Prepositions and Articles</p> <p>2) Research articles on fashion & culinary</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1NhcZOTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing</p>	Sistem Among (Student-centered)	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Pemahaman dan kemampuan dalam mengidentifikasi dan menggunakan <i>The Prepositions and Articles</i> dalam teks bacaan dan kegiatan otentik	Penugasan		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

		OTs5q9CxyxZ0c3A-2LcQ5hBwN3YO?usp=sharing							
VIII	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)								
IX	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik PKK dalam Bahasa Inggris	1) English presentation 2) English essays 3) English references	Sistem Among	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik PKK dalam Bahasa Inggris	Penugasan		
X	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Food and Health	Food and Health	1) Sistem Among 2) Outcome-based	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Food and Health	Penugasan		
XI	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Food & Beverage Management	Food & Beverage Management	1) Sistem Among 2) Outcome-based	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Food & Beverage Management	Penugasan		
XII	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Weight & Calories Management	Weight & Calories Management	1) Sistem Among 2) Outcome-based	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Weight & Calories Management	Penugasan		
XIII	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari	Sewing and Decoration Techniques	1) Sistem Among	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari	Penugasan		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Sewing and Decoration Techniques		2) Outcome-based		Latihan mandiri Latihan berkelompok	referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Sewing and Decoration Techniques			
XIV	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Ethnic Fashion	Ethnic Fashion	1) Sistem Among 2) Outcome-based	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Ethnic Fashion	Penugasan		
XV	Mahasiswa terampil menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Fashion Management	Fashion Management	1) Sistem Among 2) Outcome-based	100	Presentasi/penjelasan Tanya jawab Diskusi Latihan mandiri Latihan berkelompok	Terampil dalam menggunakan berbagai media untuk mencari referensi dan menyajikan/mempresentasikan topik-topik seputar Fashion Management	Penugasan		
XVI	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)								

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PRODI PENDIDIKAN PKK/PTM
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN UST

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
Ketamansiswaan II	UST15209	Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MKPK)	2 sks	2	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator RMK	Koordinator MKU		
	Tim	Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	Dra. Jajuk Herawati, M.M		
Capaian Pembelajaran Lulusan	<p>Sikap dan Tata Nilai: S1 – S11 (Peraturan Akademik UST Pasal 7 Ayat 9 poin a- k) Keterampilan Umum: KU 1, KU 2, KU 3, KU 5, KU 7, dan KU 9 (Peraturan Akademik UST Pasal 7 ayat 10)</p> <p>Pengetahuan : Deskripsi Pengetahuan KKNi level 6 sesuai dengan karakteristik Prodi diintegrasikan dengan ajaran Tamansiswa Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah procedural dengan mengintegrasikan ajaran Tamansiswa.</p> <p>Keterampilan Khusus: Deskripsi Keterampilan Khusus level 6 sesuai karakteristik Prodi diintegrasikan dengan ajaran Tamansiswa</p> <p>Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi.</p>				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mampu menguasai dalam menganalisis Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara, system Organisasi dan kepemimpinan Tamansiswa, Perjuangan Tamansiswa serta Hambatan dan Tantangan Tamansiswa dalam era global melalui proses Niteni-Niroke-Nambahi 2. Berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan, kebangsaan, empati,tolong menolong dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, etika dan bersikap Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel, tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa . 3. Mampu mengkaji, mendalami konsep ajaran Tamansiswa dan mengaplikasikannya dalam praktek kehidupan serta menjadikannya bekal dalam mengembangkan profesinya dengan Tri Ngo(Ngerti-ngrasa-Nglakoni)
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	<p>Mata kuliah ini merupakan mata kuliah yang menjadi penciri UST sebagai Perguruan Tinggi Tamansiswa yang didirikan langsung oleh Ki hadjar Dewantara.. Ketamansiswaan 2 membahas tentang Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara, 178system Organisasi dan kepemimpinan Tamansiswa, Perjuangan Tamansiswa serta Hambatan dan Tantangan Tamansiswa dalam era global melalui proses Niteni-Niroke-Nambahi sebagai bekal dalam mengembangkan peran para mahasiswa agar dapat mengaplikasikan ajaran Tamansiswa dalam kehidupan sehari-hari. Mahasiswa diharapkan mampu bersikap baik, berbudi pekerti luhur, mandiri, bersikap tetep-mantep-antep, menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, etika, dan bersikap Ngandel-Kendel-Bandel-Kandel, dan tanggung jawab yang tinggi sesuai dengan ajaran Tamansiswa</p> <p>Metode pembelajaran yang digunakan menggunakan 178system among (<i>student centered learning</i>), <i>Problem based learning</i>, studi kasus, diskusi, presentasi, tanya jawab dan penugasan. Tahap penguasaan mahasiswa dievaluasi melalui pemberian tugas, presentasi, sikap karakter, UTS dan UAS.</p>
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> A. Ki Boentarsono dkk. 2012. <i>Tamansiswa Badan Perjuangan Kebudayaan&pembangunan Masyarakat</i>, Perguruan Tamansiswa: Yogyakarta. B. Ki Hadjar Dewantara. 1952. <i>Azas-Azas dan Dasar- Dasar Tamansiswa. Tamansiswa 30 Tahun</i>. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. C. Ki Hadjar Dewantara. 2004. <i>Bagian II: Kebudayaan</i>. Cetakan ketiga. Majelis luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta D. Ki Hadjar Dewantara. 2013. <i>Bagian I. Pendidikan</i>. Cetakan kelima . Majelis luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. E. Ki Soeratman. 1969. <i>Pola Pendidikan Tamansiswa</i>. Majelis Luhur persatuan Tamansiswa. Yogyakarta F. Ki Suratman. 1991. <i>Intisari Hidup Berketamansiswaan</i>, Yogyakarta:Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. G. Ki Soeratman. 1992. <i>70 Tahun Tamansiswa. Dasar-Dasar Konsepsi Ajaran Ki Hadjar Dewantara</i>. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. Yogyakarta. H. Majelis Luhur Persatuan Tamansiswa. 2012. <i>Piagam dan Peraturan Besar Persatuan Tamansiswa</i>. Jogjakarta. I. Mochamad Tauchid. 2004. <i>Perjuangan dan Ajaran Hidup Ki Hadjar Dewantara</i>, Yogyakarta: Majelis Luhur Tamansiswa. J. Sri-Edi Swasono. 2012. <i>Kebudayaan Mendesain Masa Depan</i>. UST Press. Yogyakarta K. Sri-Edi Swasono. 2014. <i>Kedaulatan Kebangsaan Kerakyatan Mengisi Kemerdekaan</i>. UST Press. Yogyakarta L. Tim. 2016. <i>Diktat ketamansiswaan</i>. UST Press. Yogyakarta M. Tim. 2017. <i>Ki Hadjar Dewantara. Museum Kebangkitan Nasional Kemendikbud</i>. Yogyakarta

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Media Pembelajaran	LCD, Laptop, Film Dokumenter, Film Inspiratif, Lagu-lagu perjuangan dan lagu yang berisi pesan moral.														
<i>Team Teaching</i>	<table border="0"> <tr> <td>1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd</td> <td>8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd</td> <td>9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.</td> </tr> <tr> <td>3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd</td> <td>10. Taryatman, S. Or., M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd</td> <td>11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.</td> </tr> <tr> <td>5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd</td> <td>12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd</td> </tr> <tr> <td>6. Dr. Rusnoto, M.Sn</td> <td>13.Zainnur Wijayanto, M.Pd.</td> </tr> <tr> <td>7. Dr. Iskandar Yasin, M.T</td> <td>14.Dr. Suprih Sudrajat, M.Si</td> </tr> </table>	1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.	2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd	9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.	3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd	10. Taryatman, S. Or., M.Pd.	4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd	11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.	5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd	12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd	6. Dr. Rusnoto, M.Sn	13.Zainnur Wijayanto, M.Pd.	7. Dr. Iskandar Yasin, M.T	14.Dr. Suprih Sudrajat, M.Si
1. Dr. Yuli Prihatni, M.Pd	8. Akbar Al Masjid, S.S., M.Pd.														
2. Dra. Hj. Trisharsiwi, M.Pd	9. Arya Dani Setyawan, M.Sn.														
3. Dra. Yohana Sumiyati, M.Pd	10. Taryatman, S. Or., M.Pd.														
4. Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd	11. Titisa Ballerina, S.Psi., M.Psi.														
5. Dra. Endang Hangestiningih, M.Pd	12. Enggar Kartikasari, S.Pd., M.Pd														
6. Dr. Rusnoto, M.Sn	13.Zainnur Wijayanto, M.Pd.														
7. Dr. Iskandar Yasin, M.T	14.Dr. Suprih Sudrajat, M.Si														
Mata Kuliah Prasyarat	Ketamansiswaan I														

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot	Ref
						Indikator	Bentuk		
1	Mampu merefleksikan kajian materi ketamansiswaan I dengan Tri N (Niteni-Niroke-Nambahi)	Konsep, fatwa dan ajaran hidup Tamansiswa	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	100'	Refleksi Diskusi Tanya jawab	Kejelasan dan ketepatan dalam menyampaikan konsep, fatwa dan ajaran Tamansiswa dan menambahkan contoh dalam kehidupan sehari-hari	Tes: tugas	5%	A, B, D
2&3	Mampu menganalisis Asas Tamansiswa 1922 serta mampu menjelaskan persamaan dan perbedaan Asas Tamansiswa 1922 dengan UUD 1945 dengan Tetep-mantep-antep	Penjabaran Tujuh Asas Tamansiswa 1922 Makna tiap asas pada asas Tamansiswa 1922 Persamaan dan Perbedaan Asas Tamansiswa 1922 dan UUD 1945	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi Presentasi <i>e-learning</i>	200'	Menganalisis, Diskusi Tugas Kelompok	Ketepatan dan kemantapan dalam menjabarkan asas Tamansiswa 1922	Tes tulis Pembuatan makalah Presentasi	15%	A,B,D, L, G
4	Mampu mendeskripsikan cita-cita dan prinsip hidup yang dikembangkan Tamansiswa melalui kerja mandiri	Cita-cita, sistem dan prinsip hidup yang dikembangkan	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi	100'	Diskusi Presentasi Membuat Makalah	Kemampuan mengungkapkan dan menjawab pertanyaan tentang cita-cita dan prinsip hidup Tamansiswa	Tes tulis Presentasi Lembar pengamatan	5%	A, B, L, K

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

5	Mampu menganalisis system demokrasi dan kepemimpinan menurut Ki Hadjar Dewantara dan dengan jiwa merdeka bersikap ngandel dan kendel dalam mengungkapkan permasalahan dan merumuskan solusi berkaitan dengan kepemimpinan yang ada dimasyarakat.	Demokrasi dan <i>Leiderschap</i> menurut Ki Hadjar Dewantara. Trilogi Kepemimpinan	Sistem Among (<i>Student centered</i>) <i>E-learning</i> Pemutaran Film edukatif yang terkait dengan ajaran Tamansiswa	100'	Menganalisis, diskusi Presentasi Menemukan system kepemimpinan melalui Film documenter	Menemukan solusi dalam memecahkan masalah system demokrasi dan kepemimpinan menggunakan prinsip Ki Hadjar Dewantara.	Tes tulis Lembar pengamatan Pembuatan makalah	10%	A, B,D, G, L
6	Mampu mengkaji perjuangan Tamansiswa dalam Sistem Pendidikan Nasional, mengikuti dan menerapkan semangat KHD Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel	Perjuangan Tamansiswa dalam Sistem Pendidikan Nasional	Diskusi	100'	Mengkaji dan Menemukan Perjuangan Tamansiswa	Kemampuan mengkaji secara mendalam	Tes: Tugas	5%	A-M
7	Mampu menerapkan nilai-nilai budi pekerti dan ajaran Tamansiswa dalam kegiatan pembelajaran dan kehidupan sehari-hari	Nilai-nilai Budi pekerti dan karakter yang disampaikan melalui Fatwa dan ajaran Ki Hadjar Dewantara	Studi Kasus Diskusi	100'	Mempraktikkan nilai-nilai budi pekerti Diskusi	Mempraktikkan nilai budi pekerti dan ajaran Tamansiswa	Lembar Observasi	10%	A, C, L
8	UJIAN TENGAH SEMESTER								
9	Menganalisis Pendidikan Antikorupsi melalui konsep Tripantangan dan menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari	Konsep Tripantangan dan anti korupsi	Studi kasus Diskusi	100'	Menganalisis dan menemukan konsep anti korupsi dalam Tripantangan serta menerapkannya Diskusi	Kemampuan menganalisis konsep anti korupsi dalam Tripantangan Diskusi	Presentasi Tes	5%	A,B,D, L, G

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

10	Mampu mengkaji dan menganalisis Pancadarma Tamansiswa dengan memanfaatkan berbagai sumber informasi	Pancadarma Tamansiswa	Ceramah Diskusi	100'	Mengkaji dan menganalisis Pancadarma	Kemampuan menganalisis konsep Pancadarma Tamansiswa	Tes Tulis Dokumen kerja kelompok Tes	10%	A,B,D, L, G
11	Mampu menganalisis persamaan dan perbedaan Pancasila dan Pancadarma Tamansiswa dengan menjunjung tinggi nilai kebangsaan dan cinta ibu pertiwi	Pancadarma Tamansiswa	<i>E-Learning</i>	100'	Studi-Komparasi Diskusi kelompok	Kemampuan menganalisis secara tepat dan jelas	Tes tulis Lembar pengamatan Pembuatan makalah	5%	A,D,L
12	Mampu menganalisis hambatan dan tantangan yang dihadapi Tamansiswa dengan Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel	Hambatan dan tantangan Tamansiswa dalam mengikuti perkembangan jaman meliputi a. Hambatan internal b. Hambatan eksternal SBII (Sifat, Bentuk Isi dan Irama)	<i>Problem Based learning</i> (PBL) Diskusi Presentasi	100'	Tugas kelompok Diskusi Presentasi	Ketepatan dan kejelasan dalam menentukan hambatan dan tantangan Tamansiswa	Dokumen kerja kelompok Lembar Diskusi Tes: Tugas	10%	A,B,D,L

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

13	Mampu menganalisis hambatan dan tantangan yang dihadapi Tamansiswa dengan Ngandel-Kendel—Bandel-Kandel	Solusi dalam menghadapi hambatan dan tantangan Tamansiswa menggunakan prinsip SBII	<i>E-Learning</i>	100'	Diskusi <i>on line</i>	Kejelasan dan kerealistikan dalam menyampaikan solusi untuk mengatasi hambatan dan tantangan Tamansiswa	Lembar Diskusi	5%	A, B, D, L
14	Mampu menemukan relevansi pemikiran Ki Hadjar Dewantara dalam Perspektif Pendidikan Modern melalui kajian berbagai sumber.	Relevansi Pemikiran Ki Hadjar Dewantara dalam Perspektif Pendidikan Modern	Sistem Among (<i>Student centered</i>) Diskusi Presentasi	100'	Menemukan relevansi ajaran ki Hadjar Dewantara Tugas Individu	Kemampuan dalam mengemukakan relevansi Pemikiran Ki Hadjar Dewantara	Tes: Tugas	5%	A-M
15	Mampu mengkaji ajaran hidup, konsep, nilai, fatwa dan semboyan hidup Tamansiswa dengan Tetep-mantep-antep	Ajaran Hidup, Konsep, Nilai, Fatwa dan Semboyan Hidup Tamansiswa	Diskusi Presentasi	100'	Mengkaji Diskusi Mendengarkan lagu-lagu perjuangan	Ketepatan dan kejelasan dalam mengkaji Ajaran Hidup, Konsep, Nilai, Fatwa dan Semboyan Hidup Tamansiswa	Tes: Tugas	10%	A-M
16		UJIAN AKHIR SEMESTER							

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa



**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS SARJANAWIYATA TAMANSISWA YOGYAKARTA
2019/2020**

Mata Kuliah	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
AGAMA ISLAM	UST15101		2 sks	Gasal	08-02-2020
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator	Ketua MKU		
	TIM	Prof. Mifedwil Jandra M.Ag.	Dra. Jajuk Herawati, M.M.		
Capaian Pembelajaran	CPL 1 (S1)	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.			
	CPL 2 (S2)	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral, dan etika.			
	CPL 3 (S3)	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila.			
	CPL 4 (S4)	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa.			
	CPL 5 (S5)	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.			
	CPL 6 (S6)	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.			
	CPL 7 (S7)	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara			
	CPL 8 (S8)	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.			
	CPL 9 (S11)	Menginternalisasi dan menerapkan ajaran syariat dalam kehidupan sehari-hari			
	CPL 10 (Pn)	Menguasai konsep Ajaran Agama Islam dan relevansinya dengan bidang keahlian.			
	CPL 11 (KU1)	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya.			
	CPL 12 (KK1)	Mampu menerapkan nilai ajaran islam dalam semua aspek kehidupan serta memiliki keterampilan abad 21			
	CPL 13 (KK-)	Mampu mengaplikasikan Ajaran Agama Islam dalam penyelesaian masalah			
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)				
	CPMK1	Menginternalisasi dan menerapkan ajaran Agama Islam dalam kehidupan sehari-hari (CPL 1, CPL 2,			

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

		CPL3, CPL 4, CPL 5, CPL 6, CPL 7, CPL 8, CPL 9)			
	CPMK2	Mengkaji dan menganalisis nilai nilai islam Rahmatan Lil Alamin dan dapat menyelesaikan tugas secara jujur mandiri (CPL 10)			
	CPMK3	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis dan inovatif dalam pengembangan dan implementasi ajaran Agama Islam sesuai dengan bidang keahliannya. (CPL 11)			
	CPMK4	Menerapkan nilai nilai Ajaran Islam dan mengaplikasikan pada bidangnya dalam penyelesaian masalah (CPL 12 dan CPL 13)			
	Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)				
	Sub-CPMK1	Mampu mengamalkan dan menerapkan ajaran Agama Islam dalam kehidupan sehari-hari dan menyelesaikan permasalahan di lingkungan sekitar			
	Sub-CPMK2	Mampu menjadi pribadi muslim yang moderat dan menjadi agen-agen muslim yang menunjukkan sikap toleran di lingkungan masyarakat.			
	Sub-CPMK3	Mampu menyelesaikan permasalahan dan memberikan solusi secara sistematis dengan berpedoman pada Syariat Islam.			
	Sub-CPMK4	Mampu menginternalisasikan ajaran Islam pada bidang keahlian dengan Tetep-Mantep-Antep dalam kehidupan sehari-hari.			
	Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK				
		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4
	CPMK1	√	√	√	√
	CPMK2		√		√
	CPMK3			√	√
	CPMK4	√		√	
Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mempelajari dan memahami Islam tidak boleh dilakukan sepotong-sepotong, akan tetapi mempelajari dan memahami Islam itu mesti secara menyeluruh (<i>kaffah</i>), karena Islam memiliki trilogi, yaitu aqidah, syariah dan akhlak. Aqidah merupakan bagian yang khusus membahas persoalan keyakinan atau <i>credo</i> , yang menjadi kajian disiplin ilmu kalam. Syariah menyangkut aspek ritus baik horizontal maupun vertikal yang menjadi disiplin ilmu fikih atau hukum Islam. Sedangkan, akhlak merupakan <i>values</i> yang terimplementasikan dalam perilaku. Bagian ini dikaji dalam ilmu akhlak/tasawuf. Akhlak memiliki dua sisi. <i>Pertama</i> , sebagai pengamalan ajaran agama dan <i>kedua</i> , sebagai ilmu. Untuk itu perkuliahan ini memberikan materi berupa teori dan praktek sekaligus, baik yang berhubungan dengan perilaku kepada Tuhan (Allah), diri sendiri, orang lain dan lingkungan. Pembelajaran menggunakan sistem among, berpusat pada mahasiswa (<i>Student centered learning</i>), dengan menggunakan model dan/metode pembelajaran: <i>Case Method/ Case Based Learning, Project Based learning</i> , studi ‘literatur, diskusi,				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	<p>presentasi, tanya jawab dan <i>self-directed learning</i> (pembelajar mandiri). Pembelajaran memanfaatkan teknologi informasi dan komunikasi digital dengan proses tatap muka (<i>daring</i>) melalui Portal Akademik/Sipedar UST, WA Grup, Zoom meeting dan atau LMS lainnya. Penilaian untuk mengetahui keberhasilan belajar mahasiswa pada perkuliahan Pendidikan Agama Islam memperhatikan aspek pengetahuan (<i>cognitive</i>), sikap (<i>affective</i>), dan ketrampilan (<i>skills</i>) melalui tes dan penugasan salah satunya dalam bentuk asesment penilaian yang bersifat objective, misal pilihan ganda, benar dan salah maupun penilaian yang bersifat subjectif berupa soal soal naratif deskriptif, pemecahan masalah berbasis HOTS.</p>
<p>Referensi</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abdullah, M. A. (2011). <i>Sutudi Agama: Normatif atau Historis</i>. Yogyakarta: Pustaka Pelajar. 2. Aminuddin. (2005). <i>Pendidikan Agama Islam untuk Perguruan Tinggi Umum</i>. Bogor: Ghalia Indonesia. 3. Azra, A. dkk. (2002). <i>Buku Teks Pendidikan Agama Islam pada Perguruan Tinggi Umum</i>. Jakarta: Departemen Agama RI. 4. Samsuri, S. (2020). Hakikat Fitrah Manusia dalam Islam. <i>AL-ISHLAH: Jurnal Pendidikan Islam</i>, 18(1), 85–100. https://doi.org/10.35905/alishlah.v18i1.1278 5. Kurniawati, E., & Bakhtiar, N. (2018). Manusia Menurut Konsep Al-Qur`an dan Sains. <i>Journal of Natural Science and Integration</i>, 1(1), 78–94. https://doi.org/10.24014/jnsi.v1i1.5198 6. Khalik, M. F. (1994). Reposisi Agama Sebagai Sumber Spiritulitas. <i>Ash-Shahabah</i>, 3(1), 1–8. 7. Arroisi, J. (2019). Bahagia dalam Perspektif al-Ghazali. <i>Kalimah</i>, 17(1), 89. https://doi.org/10.21111/klm.v17i1.2942 8. Sari, D. A. (2019). Makna Agama dalam Kehidupan Modern. <i>Cakrawala: Jurnal Studi Islam</i>, 14(1), 16–23. https://doi.org/10.31603/cakrawala.v14i1.2483 9. Ismail, R. (2016). Hakikat Monoteisme Islam (Kajian Atas Konsep Tauhid “Laa Ilaaha Illallah”). <i>Religi Jurnal Studi Agama-Agama</i>, 10(2), 172. https://doi.org/10.14421/rejusta.2014.1002-03 10. Fardah, D. E., & Sari, M. (2021). Penafsiran Bisri Mustofa terhadap surah Al-Ikhlas dalam Kitab Al-Ibriz. <i>Al-Mubarak: Jurnal Kajian Al-Quran Dan Tafsir</i>, 6(1), 47–65. 11. Bahri, S. (2019). Fiqh Konseling. <i>La Tahzan: Jurnal Pendidikan Islam</i>, XI(1), 37–51. 12. Masruroh, S., Ahmad, N., & Suhartini, A. (2021). Implementasi Nilai Iman , Islam Dan Ihsan Pada Pendidikan. <i>Muntazam: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam</i>, 02(1), 56–70. 13. Kuliayatun, K. (2020). Kajian Hadis: Iman, Islam dan Ihsan dalam Perspektif Pendidikan Agama Islam. <i>Edugama: Jurnal Kependidikan Dan Sosial Keagamaan</i>, 6(2), 110–122. https://doi.org/10.32923/edugama.v6i2.1379 14. Afifah, G., Ayub, S., & Sahidu, H. (2020). Konsep Alam Semesta Dalam Perspektif Al-Quran dan Sains. <i>Jurnal GeoScienceEdu</i>, (1), 5–10. 15. Intan Suryani, S. (2019). Konsep Pembentukan Janin Dalam Perspektif Al-Qur`an Dan Sains. : : <i>Konsep Pembentukan Janin Dalam Perspektif Al-Qur`an Dan Sains</i>, 3648–3657. 16. Wahidin, A. (2015). Wahyu Dan Akal Dalam Perspektif Al-Qur` an. <i>Journal Al Tadabbur : Jurnal Ilmu Al Quran Dan Tafsir</i>, 2(2), 262–291. 17. Ratna Sari, R. (2019). Islam Kaffah Menurut Pandangan Ibnu Katsir. <i>Ishlah: Jurnal Ilmu Ushuluddin, Adab Dan Dakwah</i>, 1(2), 132–151. https://doi.org/10.32939/ishlah.v1i2.46 18. Husni, Z. M., & Rahman, I. (2020). Islam, Kearifan Lokal, Komunikasi Dakwah; Menakar Konsep Islam Nusantara. <i>Jurnal Islam Nusantara</i>, 4(1), 92–102. https://doi.org/10.33852/jurnalin.v4i1.213

	<p>19. Budiati, A. C. (2011). Jilbab: Gaya Hidup Baru Kaum Hawa. <i>Jurnal Sosiologi Islam</i>, 1(1), 59–70.</p> <p>20. Moh Isom Mudin. (2017). Pluralisme Agama: Akar dan Justifikasi al-Qur'an. <i>AL-RASIKH: Jurnal Hukum Islam</i>, 100–121.</p> <p>21. Mayasaroh, K. (2020). Toleransi Strategi Dalam Membangun Kerukunan Antarumat Beragama Di Indonesia. <i>Al-Afkar, Journal For Islamic Studies</i>, 3(1, January), 77–88.</p> <p>22. Dewi Murni. (2018). Toleransi Dan Kebebasan Beragama Dalam Perspektif Al-Quran. <i>Jurnal Syhadah</i>, 6(2), 72–90.</p> <p>23. Tinggi, S., & Simpson, T. (2018). <i>Pandangan dan Konsep Pendidikan Ki Hadjar Dewantara</i>. (July).</p> <p>24. Muthoifin, & jinan, M. (2015). Kritis Pemikiran Karakter Dan Budi Pekerti Dalam. <i>Profetika Jurnal Studi I Slam</i>, 16(2), 167–180.</p> <p>25. Marwah, S. S., Syafe'i, M., & Sumarna, E. (2018). Relevansi Konsep Pendidikan Menurut Ki Hadjar Dewantara Dengan Pendidikan Islam. <i>TARBAWY : Indonesian Journal of Islamic Education</i>, 5(1), 14. https://doi.org/10.17509/t.v5i1.13336</p> <p>26. Makhmudah, S. (2015). Dinamika Dan Tantangan Masyarakat Islam Di Era Modernisasi (Pemikiran Dan Kontribusi Menuju Masyarakat Madani). <i>JURNAL LENTERA: Kajian Keagamaan, Keilmuan Dan Teknologi</i>, 1(September), 93–109.</p> <p>27. Maharani, D. (2018). Intiqad: Jurnal Agama dan Pendidikan Islam. <i>Intiqad: Jurnal Agama Dan Pendidikan Islam</i>, 10(1), 162–173.</p> <p>28. Sidiq, S. (2017). Maqashid Syariah & Tantangan Modernitas: Sebuah Telaah Pemikiran Jasser Auda. <i>In Right</i>, 7(1), 140–161.</p> <p>29. Ardhianita, I., & Andayani, B. (2005). Kepuasan Pernikahan Ditinjau dari Berpacaran dan Tidak Berpacaran. <i>Jurnal Psikologi</i>, 32(2), 101–111. Retrieved from https://journal.ugm.ac.id/jpsi/article/view/7074</p> <p>30. Atabik, A., & Mudhiyah, K. (2014). Pernikahan dan Hikmahnya Perspektif Hukum Islam. <i>Yudisia</i>, 5(2), 293–294.</p> <p>31. Amalia, F. (2009). Pernikahan Dini Dalam Perspektif Hukum Islam. <i>Musāwa Jurnal Studi Gender Dan Islam</i>, 8(2), 201. https://doi.org/10.14421/musawa.2009.82.201-221</p> <p>32. Cahyani, A. I. (2019). Poligami dalam perspektif Hukum Islam. <i>Al-Aqdu: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam</i>, 7(1), 83–90.</p> <p>33. Febryan, H. J. (n.d.). <i>Ilmuwan-Ilmuwan Muslim dan Kontribusinya dalam Perkembangan Peradaban Dunia</i>.</p> <p>34. Juang, F. D., Martiadi, R., & Dunia, P. (n.d.). <i>KONTRIBUSI UMAT ISLAM ATAS PERADABAN DUNIA</i>. 1(2), 57–61.</p> <p>35. Fahrudin, M. M. (2009). Pusat Peradaban Islam Abad Pertengahan: Kasus Bayt al Hikmah. <i>El-HARAKAH (TERAKREDITASI)</i>, 11(50), 181–198. https://doi.org/10.18860/el.v0i0.433</p>
Team Teaching	Prof. Dr. M. Jandra M.Ag., Ahmad Syauqi Hidayatullah, M.Pd., Khotim Hanifudin Najib, M.Pd., Adhika Alvianto, M.Pd.
Mata Kuliah Prasyarat	-

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian	Metode Pembelajaran	Media pembelajaran	Waktu	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot	
							Indikator	Bentuk		
1	Mahasiswa mampu merefleksi kajian materi Pendidikan Agama Islam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan dan perkenalan. 2. Sebaran Materi 3. Pembahasan kontrak belajar 	<i>Synchronous</i>	Aplikasi e-learning: LMS Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group, Meeting/google meeting</i>	100 menit	Refleksi	Pemahaman materi dan proses pembelajaran	Pembuatan catatan		
2	Mahasiswa mampu menganalisis konsep Agama Islam dalam pengembangan Manusia seutuhnya dan sarjana Muslim yang profesional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep <i>Dinul</i> Islam dan Agama sebagai fitrah manusia 2. Tujuan diciptakannya manusia menurut Al-Qur'an 3. Agama Islam membentuk sarjana Muslim yang profesional 	<i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i>	Aplikasi e-learning: LMS Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i>	100 menit	<i>Journal report</i> Presentasi dan Diskusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan pemahaman tentang konsep Agama Islam, serta agama sebagai Fitrah manusia 2. Ketepatan pemahaman tentang Tujuan di ciptakannya manusia, dan 3. Ketepatan pemahaman tentang sosok sarjana Muslim yang profesional 	Penugasan Penilaian kelompok Kuis interaktif Partisipasi diskusi kelas		
3	Mahasiswa mampu memahami konsep islam <i>kaffah</i> dan mengintenasiasikannya dalam kehidupan sehari hari serta menjadikannya sebagai	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Islam kaffah 2. Kajian islam nusantara 3. Islam sebagai tuntunan hidup manusia 	<i>Blended Learning</i> <i>Synchronous</i>	Aplikasi e-learning: LMS Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i>	100 menit	Refleksi Diskusi <i>Journal report</i> Presentasi dan Diskusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan pemahaman tentang Islam <i>Kaffah</i> 2. Ketepatan analisis mahasiswa tentang 	Penugasan Penilaian kelompok Kuis interaktif		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	kebutuhan hidup bukan beban hidup						internalisasi ajaran Islam dalam kehidupan bermasyarakat	Partisipasi diskusi kelas		
4	Mahasiswa mampu memahami dan mengimplementasikan nilai-nilai Islam dalam kehidupan sesuai dengan konsep Islam <i>Rahmatan lil' alamin</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Islam rahmatan lil alamin 2. Prinsip-prinsip maqasid syariah 3. Bukti-bukti Islam agama <i>Rahmatan lil' alamin</i> 	<i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i></p>	100 menit	<i>Journal report</i> Presentasi dan Diskusi	Pemahaman tentang nilai-nilai Islam dan konsep Islam <i>Rahmatan lil' alamin</i>	<p>Penugasan</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
5	Mahasiswa mampu menganalisis dan mengkaji integrasi Iman, Islam dan Ihsan dalam membentuk manusia seutuhnya (Insan Kamil)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Iman, Islam dan Ihsan (kajian hadist) 2. Karakter pribadi yang Mu'min, Muslim dan Muhsin 3. Integrasi iman, islam dan ihsan dalam membentuk insan kamil 	<i>Blended Learning Group Discussion Asynchronous</i>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i></p>	100 menit	<i>Journal report</i> Presentasi dan Diskusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan pemahaman tentang konsep iman Islam, Ihsan 2. Ketepatan dalam menganalisis karakter muslim yang memiliki ciri Iman, Islam dan Ihsan 3. Ketepatan dan menganalisis integrasi iman, islam dan ihsan dalam membentuk insan kamil 	<p>Penugasan</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
6	Mahasiswa mampu menganalisis konsep bertuhan sebagai determinan dalam pembangunan manusia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prinsip dan ruang lingkup aqidah /keimanan 	<i>Blended Learning Group Discussion</i>	Aplikasi e-learning: LMS	100 menit	Refleksi Analisis sejarah Diskusi Penugasan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketepatan pemahaman tentang konsep Tuhan dalam agama Islam 	<p>Penugasa</p> <p>Penilaian kelompok</p>		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	beriman dan bertaqwa kepada Allah SWT	<ol style="list-style-type: none"> Konsep Tuhan dalam Agama Islam: Kajian QS. Al Ikhlas Ciri-ciri orang yang beriman dan bertaqwa kepada Allah menurut AL-Quran 	<i>Self-Directed Learning Asynchronous</i>	Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i>			<ol style="list-style-type: none"> Ketepatan pemahaman tentang Ciri-ciri orang yang beriman dan bertaqwa kepada Allah menurut AL-Quran dan hadist Ketepatan dalam mengidentifikasi muslim yang baik. 	<p>Kuis interaktif</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
7	Mahasiswa mampu memahami dan mengkaji esensi ibadah dalam Islam	<ol style="list-style-type: none"> Hakikat ibadah dalam Islam Macam-macam ibadah dan tata caranya Fungsi ibadah terhadap diri dan kehidupan manusia 	<p><i>Blended Learning</i></p> <p><i>Synchronous</i></p>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group, Meeting/google meeting</i></p>	100 menit	Refleksi Analisis sejarah Diskusi Penugasan	Pemahaman esensi ibadah dalam Islam dan implementasi macam-macam ibadah dalam kehidupan sehari-hari	<p>Penugasan dan presentasi</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
8	Ujian Tengah Semester									
9	Mahasiswa mampu memahami macam sumber hukum Islam serta dapat menjadikannya sebagai landasan hukum dalam kehidupan	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan, macam dan fungsi sumber hukum Islam Kedudukan Al-quran dan Al-hadits 	<p><i>Blended Learning</i></p> <p><i>Synchronous</i></p>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group, Meeting/google meeting</i></p>	100 menit	Refleksi Diskusi Penugasan	Ketepatan pemahaman tentang sumber hukum Islam dan implementasi dalam kehidupan	<p>Penugasan dan presentasi</p> <p>Penilaian kelompok</p>		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

		<p>sebagai dasar hukum Islam</p> <p>3. Ijtihad sebagai metode penetapan hukum</p>						<p>Kuis interaktif</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
10	<p>Mahasiswa mampu memahami dan mengkaji akhlak mulia dalam keberagaman yang dinamis dan kompleks dalam konsteks kehidupan sosial budaya Indonesia yang plural</p>	<p>1. Konsep etika, moral, dan akhlak</p> <p>2. Karakteristik moral islami</p> <p>3. Aktualisasi akhlak dalam kehidupan sosial budaya Indonesia yang plural</p>	<p><i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i></p>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: Whatsapp Group</p>	100 menit	<p><i>Journal report</i></p> <p>Presentasi dan Diskusi</p>	<p>Pemahaman tentang etika, moral, dan akhlak sebagai bekal persatuan dalam keberagaman yang dinamis dan kompleks dalam konsteks kehidupan sosial budaya Indonesia</p>	<p>Penugasan dan presentasi</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
11	<p>Mahasiswa mampu memahami konsep pendidikan Islam dan Ki Hajar Dewantara</p>	<p>1. Biografi sejarah singkat Ki Hadjar Dewantara</p> <p>2. Pemikiran Pendidikan Ki Hadjar Dewantara</p> <p>3. Relevansi Konsep Pendidikan Menurut Ki Hadjar Dewantara</p>	<p><i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i></p>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: Whatsapp Group</p>	100 menit	<p>Refleksi Diskusi Penugasan</p>	<p>1. Ketepatan pemahaman tentang biografi Ki Hadjar Dewantara</p> <p>2. Ketepatan analisis tentang pemikiran pendidikan Ki Hadjar Dewantara</p> <p>3. Ketepatan analisis Relevansi Konsep Pendidikan Menurut Ki Hadjar Dewantara Dengan Pendidikan Islam</p>	<p>Penugasan dan presentasi</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

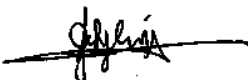


		Dengan Pendidikan Islam								
12	Mahasiswa mampu memahami dan mengkaji solusi Islam dalam menghadapi tantangan modernisasi, untuk menunjukkan kompatibilitas Islam dengan dunia modern saat ini	<ol style="list-style-type: none"> 1. Islam dan modernisasi 2. Peran islam dalam perkembangan sains dan teknologi 3. Islam dan tantangan tantangan kehidupan modern saat ini 	<i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i></p>	100 menit	<p><i>Journal report</i></p> <p>Presentasi dan Diskusi</p>	Ketepatan analisis terhadap solusi Islam dalam kehidupan modern dan kompatibilitas dengan dunia modern saat ini	<p>Penugasan</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
13	Mahasiswa mampu memahami sistem ekonomi Islam, serta mengkaji perkembangan ekonomi Islam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep ekonomi Islam dalam al-quran dan hadits 2. Pengelolaan dan pemanfaatan harta dalam Islam 3. Perkembangan ekonomi Islam di Indonesia 	<i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i></p>	100 menit	<p><i>Journal report</i></p> <p>Presentasi dan Diskusi</p>	Ketepatan penjelasan tentang sistem dan perkembangan ekonomi Islam di Indonesia	<p>Penugasan</p> <p>Penilaian kelompok</p> <p>Kuis interaktif</p> <p>Partisipasi diskusi kelas</p>		
14	Mahasiswa mampu memahami peran masjid dalam membangun umat yang religius-spiritualistis, sehat rohani dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep masjid dalam perspektif Al-Qur'an dan Sunnah Rasulullah Saw 	<p><i>Blended Learning</i></p> <p><i>Synchronous</i></p>	<p>Aplikasi e-learning: LMS</p> <p>Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i></p>	100 menit	<p><i>Journal report</i></p> <p>Presentasi dan Diskusi</p>	Ketepatan penjelasan peran masjid dalam membangun umat yang religius-spiritualistis, sehat	<p>Penugasan</p> <p>Penilaian kelompok dan individu</p>		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	jasmani, cerdas (emosional, intelektual, dan spiritual), dan sejahtera	2. Masjid sebagai pusat peradaban Islam 3. Fungsi masjid dalam memakmurkan masyarakat sekitar.					rohani dan jasmani, cerdas (emosional, intelektual, dan spiritual), dan sejahtera, serta implementasi fungsi masjid dalam kehidupan	Partisipasi diskusi kelas		
15	Mahasiswa mampu mengkaji kontribusi Islam dalam pengembangan peradaban dunia yang damai, bersahabat, dan sejahtera lahir dan batin secara bersama-sama	1. Sejarah peradaban Islam Dunia: Islam Abad Pertengahan 2. Kontribusi Ilmuan Muslim dalam pengembangan peradaban dunia	<i>Blended Learning Group Discussion Self-Directed Learning Asynchronous</i>	Aplikasi e-learning: LMS Aplikasi non e-learning: <i>Whatsapp Group</i>	100 menit	<i>Journal report</i> Presentasi dan Diskusi	Pemahaman terhadap kontribusi Islam dalam pengembangan peradaban dunia, serta implementasi hikmahnya dalam kehidupan	Penugasan Penilaian kelompok dan individu Partisipasi diskusi kelas		
16	Ujian Akhir Semester									



RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)
SEMESTER : 4
TAHUN AJARAN: 2019/2020
FAKULTAS/DIREKTORAT: FKIP
PROGRAM STUDI: PVKK

Mata Kuliah (MK)	Kode MK	Rumpun MK	Bobot (sks)	Semester	Revisi
DRAPING	KKB15612	PVKK	3	4
Otorisasi	Pengembang RPS	Koordinator Rumpun MK	Ketua Program Studi		
	 Desy Tri Inayah, M.Pd	 Dra. Sri Wahyu Andayani, M.Pd.	 Dra. Endang Wani Karyaningsih, M.Pd		
Capaian Pembelajaran	CPL-PRODI yang dibebankan pada CPMK				
	CPL1 (S...)	Menguasai pengetahuan dasar dan aplikasi science, matematika dan seni yang berhubungan dengan masalah Pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Busana yang diperlukan untuk pembelajaran dan pelatihan di satuan Pendidikan tertentu;			
	CPL2 (P...)	Menguasai konsep teoritis dan mengaplikasikan pendidikan kesejahteraan keluarga dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana dengan pendekatan sistem untuk memecahkan masalah;			
	CPL3 (KU...)	Menguasai pengetahuan dalam bidang pedagogik, dan mampu menerapkannya dalam merencanakan, menyelenggarakan, dan mengevaluasi pembelajaran PKK dalam bidang Tata Boga, dan Tata Busana sesuai dengan karakteristik peserta didik;			
	CPL4 (KK...)	Memiliki pengetahuan tentang teknologi, informasi, dan data serta mampu menerapkannya dalam penyelesaian masalah PKK bidang Tata Boga/Tata Busana			
CPL7 (KK)	Menguasai konsep teoritik dan mampu melaksanakan manajemen produksi boga/busana melalui perencanaan, produksi, penyajian, pemasaran, dan evaluasi dengan menerapkan sistem, prosedur, lingkungan, dan kualitas kerja di industri boga/busana;				

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

CPL 12 (KU)	Mendemonstrasikan ide atau gagasan kreatifnya dengan menerapkan kearifan lokal, ketelitian, kedisiplinan, bertanggung jawab, daya adaptasi, kemandirian inisiatif, kemampuan belajar mandiri dan sepanjang hayat.
Capaian Pembelajaran Mata Kuliah	
CPMK1	Memahami deskripsi draping, cakupan materi, dapat menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan
CPMK2	Memahami berbagai jenis dan ukuran dressform, detail anatomi, karakter fisik dan cara perlakuannya/menggunakannya. Dapat menentukan pilihan yang sesuai dengan keperluannya.
CPMK3	Memahami konsep dan membuat body line pada dressform secara tepat dan rapi.
CPMK4	Kemampuan memahami konsep dan mengedrap mengedrap pola dasar badan, pola dasar rok dan pola dasar gaun, rok lingkaran
CPMK5	Memahami konsep dan mengedrap teknik memindahkan kupat yang dikamufase pada detail garis hias vertikal, garis hias horisontal, diagonal
CPMK6	Memahami konsep dan mengedrap model-model kerah
CPMK7	Mengedrap busana dengan konsep desain balance <i>simetris, asymmetry</i>
CPMK8	Memahami konsep dan mengedrap bustier, longtorso, BH, <i>drapery</i> .
CPMK9	Memahami konsep dan mengedrap berbagai busana pesta
Kemampuan Akhir dan Tahapan Pembelajaran (Sub-CPMK)	
Sub-CPMK1	Mampu memahami, merefleksi prinsip dan manfaat dari pada teknik draping, identifikasi peralatan dan bahan dalam rangka produksi fashion.
Sub-CPMK2	Mampu mengidentifikasi jenis dan anatomi dress form, fungsi, ukuran, kualitas dan body line.
Sub-CPMK3	Mengkonsep langkah-langkah mengedrap pola dasar badan secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.
Sub-CPMK4	Mengkonsep langkah-langkah mengedrap pola rok secara sistematis dan menyempurnakan
Sub-CPMK5	Mampu merefleksi prinsip-prinsip dan penempatan garis hias vertikal pada busana.
Sub-CPMK6	Mampu merefleksi prinsip-prinsip dan penempatan berbagai garis hias horizontal, diagonal pada busana.
Sub-CPMK7	Mampu mengidentifikasi dan merefleksi prinsip-prinsip mengedrap berbagai model kerah
Sub-CPMK 9	Mampu mengidentifikasi, merefleksi pemahaman rok lingkaran pada pembuatan pola rok lingkaran dengan teknik draping.

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

Sub-CPMK 10	Mampu mengidentifikasi kasi prinsip mendesain bustier, mengengem bangkan variannya poanya dengan teknik draping.
Sub-CPMK 11	Mengidentifikasi, merefleksi prinsip pembuatan draferi, pemilihan bahan dan mengaplikasikan pada busana dengan teknik draping.
Sub-CPMK 12	Mengidentifikasi, merefleksi prisip desain dan pola busana Ready To Wear, dengan teknik draping.
Sub-CPMK 13	Mengidentifikasi, merefleksi prisip mengaplikasikan model asimetris dengan teknik draping.
Sub-CPMK 14	Identifikasi, merefleksi prinsip desain berbagai model dan pembuatan pola gaun pesta dengan teknik draping dan mendokumentasikan.

Korelasi CPMK dengan Sub-CPMK

	Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6	Sub-CPMK...	dst
CPMK1								
CPMK2								
CPMK3								
CPMK4								
CPMK...								
dst								

Deskripsi Singkat Mata Kuliah	Mata kuliah ini bertujuan untuk mengkaji: Identifikasi dressform dan membuat Body Line, Pola dasar badan dan rok, Mengevaluasi coupe pola dasar pada dressform, Garis princess dari bahu dan ketiak, Empire, Mengedrap kerah, Shanghai dan kerah rebah, Kerah setali, Gaun / blus asimetris, Bustier, Draperi, Rok Lingkar, Ready to wear; Gaun Pesta berfuring. Pembuatan pola sistem drapping juga dapat digunakan sebagai media memproduksi polapola busana ready to wear yang sudah jadi “ siap potong “ atau sudah sesuai desain model.
Mata Kuliah Prasyarat	Lulus mata kuliah Teknologi Busana.
Referensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hilde Jaffe, Nurie Relis. (1973). Draping For Fashion Design. Fashio institute of tecnologi new york. 2. Helen Joseph Armstrong. (1817). Patern Making For Fashion Desain. 3. Widjningsih. (1990). Draping. Yogyakarta : FPTK IKIP Yogyakarta. 4. Sumber lain; internet, you tube

<i>Time Teaching</i>		-								
Minggu Ke-	Kemampuan Akhir yang diharapkan	Bahan Kajian (Materi Pelajaran)	Metode Pembelajaran	Media Pembelajaran	Waktu (menit)	Pengalaman Belajar Mahasiswa	Assessment		Bobot Nilai	Referensi
							Indikator	Bentuk		
1	Sub-CPMK. Mampu memahami, merefleksi prinsip dan manfaat dari pada teknik draping, identifikasi peralatan dan bahan dalam rangka produksi fashion.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendahuluan; penjelasan RPS, kontrak perkuliahan. 2. Teknik draping dalam industri fashion 3. Dress form; deskripsi, jenis dress forms, body line 	Sistem among, diskusi, presentasi dan praktik langsung dengan menerapkan Tri –Ko	RPS, ppt, laptop, zoom, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	340	Memahami isi materi dalam RPS. Mendeskripsikan pengertian draping, alat dan bahan yang diperlukan.	Mampu menjelaskan teknik draping. Mampu menjelaskan alat dan bahan yang diperlukan	Tes lisan, tugas praktek.	2,5	RPS,
2	Mampu mengidentifikasi jenis dan anatomi dress form, kualitas dan body line.	Praktek membuat BODY LINE	Sistem among, penugasan mandiri.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Mengidentifikasi, analisis anatomi dress form, memilih dress form yang baik. Teknik memasang body line.	Dapat memilih dressform dengan bentuk anatomi dan ukuran kualitas sesuai diperlukan	Tes lisan, tugas praktek		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

3	Mengkonse p langkah-langkah mengedrap pola dasar badan secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.	POLA DASAR BADAN	Sistem among, diskusi, vidio tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	390	Merencana keperluan bahan, langkah mengedrap pola dasar badan dengan sistematis, menyempurnakan pola hasil drap.	Mampu merencanakan keperluan bahan, langkah mengedrap dengan sistematis, menyempurnakan pola hasil drap, mendokumentasi.	Tes lisan, hasil tugas praktek.		
4	Mengkonse p langkah-langkah mengedrap pola rok secara sistematis dan menyempurnakan garis polanya.	POLA DASAR ROK	Sistem among, diskusi, vidio tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	390	Merencana bahan, langkah mengedrap pola dasar rok yang sistematis, menyempurnakan pola hasil drap.	Hasil drap pola dasar rok sesuai anatomi dressform, kedudukan fittingnya bagus.	Tes lisan, hasil tugas praktek.		
5	Mampu merefleksi prisip-prinsip dan penempatan garis hias vertikal. .	Garis HIAS PRINSES	Sistem among, diskusi, vidio tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, coneksi internet.	390	Mengenali garis prinses dari berbagai arah. Persiapan bahan,	Hasil; garis prinses kedudukan polanya bagus,	Tes lisan, hasil tugas praktek.		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

						langkah mengedrap.	total look fitting bagus.			
6	Mampu merefleksikan prinsip-prinsip dan penempatan berbagai garis hias horizontal, diagonal.	Garis EMPIRE, YOKE	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Mengenali berbagai posisi dan bentuk garis empiris dan yoke. Menerapkan pada proses draping pola busana.	Ketepatan letak garis hias tersebut pada dressform, total look hasil fitting.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
7	Mampu mengidentifikasi dan merefleksikan prinsip-prinsip mengedrap berbagai model kerah.	Kerah Shanghai, kerah Rebah	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Menghitung keperluan bahan, langkah mengedrap kerah shanghai dan kerah rebah, finishing pola.	Pola sesuai ukuran dan bentuknya, dudukan pola dan hasil fitting.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)									
9	Mampu mengidentifikasi, merefleksikan pembuatan pola rok lingkaran dengan	Rok lingkaran	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Mampu menghitung keperluan bahan, teknik mengedrap, menyempurnakan pola.	Hasil pola membentuk lingkaran, floored/geombang rok rata	Tes lisan, hasil tugas praktek		

	teknik draping.						saat fitting.			
10	Mampu mengidentifikasi kasi prinsip mendesain bustier, mengembangkannya variannya dengan teknik draping.	Bustier	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Aplikasi konsep bustier pada dressform, menghitung keperluan bahan, drap dengan sistematis, finishing pola.	Estetik bentuk, ketepatan dan kerapian pola, total look atau kedudukan pola pada dressform.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
11	Mengidentifikasi kasi, merefleksikan prinsip pembuatan draferi diaplikasikan pada busana.	Draferi	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app grup, koneksi internet.	390	Paham akan fungsi draferi, penempatannya pada busana, pemilihan bahan, langkah mengedrap, finishing pola.	Balance, estetika, penggunaan bahan, total look pada dressform.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
12	Mengidentifikasi kasi, merefleksikan prinsip desain dan	RTW	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whats app	390	Analisa trends baru, sketsa pola, langkah mengedrap pola,	Desain pola-pola, kedudukan pola pada dressform.	Tes lisan, hasil tugas praktek		

Visi Prodi PKK : Menjadi Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang Unggul Berdasarkan Ajaran Tamansiswa

	pola busana Ready To Wear, dengan teknik draping.			grup, koneksi internet.		finishing pola.				
13	Mengidentifikasi, merefleksikan prinsip mengaplikasikan model asimetris dengan teknik draping.	Gaun / blus asimetris	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Paham analisis sketsa, memproduksi pola, menghitung keperluan bahan, langkah mengedra, finishing pola.	Sketsa desain balance, estetika, total look pola pada dress form.	Tes lisan, hasil tugas praktek		
14, 15	Identifikasi, merefleksikan prinsip desain berbagai model dan pembuatan pola gaun pesta dengan teknik draping, mendokumentasikan.	Gaun pesta	Sistem among, diskusi, video tutorial, penugasan.	Zoom meeting, Google Classroom, whatsapp grup, koneksi internet.	390	Analisis/deskripsi desain, Desain produksi, menghitung keperluan bahan, langkah mengedrap, memotong, menjahit dan finishing,	Deskripsi sketsa desain dari aspek; balance, estetika, total look pola dan produk gaun pesta pada dress form.			

						fitting produk. Membuat dokumen vidio gaun pesta.				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)									