

**UNIVERSITAS PADJADJARAN**

**FAKULTAS ILMU BUDAYA**

**PROGRAM STUDI SEJARAH**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

MATA KULIAH	KODE	RUMPUN MK	BOBOT (SKS)	SEMESTER	Tgl Penyusunan
Sejarah Kuliner	H10C518	Mata Kuliah Pilihan Keahlian	2	4	22-04-2016
<b>OTORISASI</b>	<b>Dosen Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>	<b>Ketua Program Studi</b>	

**Capaian Pembelajaran (CP)**

**CPL-PRODI**

KK1

Terampil dalam melakukan rekonstruksi sejarah dari suatu peristiwa yang pernah terjadi di masa lalu dengan menggunakan sumber dan metode sejarah yang tepat

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
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
KU4	Menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
KU7	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya
KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
P2	Menguasai prinsip-prinsip Sejarah Lokal (seperti sejarah seni dan sejarah kuliner), Sejarah Indonesia (Sejak Masa Kerajaan Tradisional atau Pra-abad XVI sampai dengan sekarang), serta Sejarah Dunia (meliputi sejarah Asia dan Eropa)
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
<b>CP-MK</b>	
M1	Setelah mengikuti kuliah ini mahasiswa mampu menjelaskan dan menggunakan food studies sebagai salah satu metode penelitian sejarah dengan luaran berupa penulisan tugas
M2	Setelah mengikuti kuliah ini mahasiswa mampu menjelaskan dan menggunakan food studies sebagai metode penelitian sejarah kuliner dengan tepat dan benar.
M3	mahasiswa mampu mengerjakan topik sejarah kuliner dengan memahami proses penelusuran dan pemindaian sumber secara baik .

	M4	Mahasiswa mampu menjawab dan menalar secara cepat dan tepat permasalahan kuliner melalui pendekatan food studies
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	<p>Memberikan pengetahuan yang berkaitan dengan kedudukan makanan sebagai bagian dari keseharian hidup manusia yang berelasi dengan aspek-aspek sosial, budaya, politik, ekonomi, kesehatan, feminisme, hingga turisme. Bahasan tersebut akan memberikan suatu cara pandang baru terhadap makanan yang berkait dengan kebijakan pangan, kesadaran higienitas, industri makanan, dan gaya hidup.</p>	
<b>Bahan Kajian / Materi Pembelajaran</b>		
<b>Pustaka</b>	<p>1. Jon D. Holtzman. 2006. ♦Food and Memory♦. Annual Review of Anthropology, 35.</p> <p>2. Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.</p> <p>3. Nathan Nunn dan Nancy Qian. 2010. ♦The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas♦. Journal of Economic Perspectives♦ Vol. 24, No. 2.</p> <p>4. Sjafrida Manuwoto &amp; Drajat Martianto, ♦Refleksi Empat Puluh Tahun Pengembangan Penganekaragaman Pangan, Forum Kerja Penganekaragaman Pangan</p> <p>5. Soekirman, ♦Taking the Indonesian Nutrition History to Leap into Betterment of the Future Generation♦, Asia Pac J Clin Nutr 2011; 20 (3).</p>	
<b>Dosen Pengampuh</b>	Fadly Rahman , S.S., M.A.;	
<b>Mata Kuliah Syarat</b>		

Mg Ke-	Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg direncanakan)	Penilaian		Bentuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, dan Penugasan mahasiswa		Materi Pembelajaran	Bobot Penilaian (%)
	Mg Ke- Sub-CP-MK (sbg kemampuan akhir yg direncanakan)	Indikator	Bentuk & Kriteria	Luring	Daring		Materi Pembelajaran Bobot Penilaian (%)
1,2	L1-L2 Mampu menguasai dan memahami metode metodologi teknik dan pendekatan	Kemampuan menguasai dan memahami metode, metodologi, teknik dan pendekatan		<b>Kuliah;</b> Metode:	Link: Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	Makanan dan memori, makanan dan lingkungan	10
3,4,5,6	L3-L6 Mampu menguasai kuliner dalam dinamika budaya	Kemampuan menjelaskan kuliner dalam dinamika budaya		<b>Kuliah;</b> Metode:	Link: Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	pendekatan antropologis	10
7,8	L7-L8 Mampu memahami ruang lingkup gastronomi	Kemampuan menjelaskan ruang lingkup gastronomi		<b>Kuliah;</b> Metode:	Link: Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa	Gastronomi sebagai disiplin kuliner yang mencakup awal sejarah dan budayanya di	10

					Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	Prancis hingga pengaruhnya di dunia	
9	L9 Mampu memahami hubungan makanan sains dan kesehatan	Kemampuan menjelaskan hubungan makanan, sains dan kesehatan		<b>Kuliah;</b> <b>Metode:</b>	Link: Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	Kuliner tidak dapat dipisahkan dari hubungan antara perkembangan teknologi makanan (food science) dan gizi	10
10,11,12	L10-L12 mampu menjelaskan hubungan makanan dengan identitas sosial budaya dan politik	Kemampuan menjelaskan hubungan makanan dengan identitas sosial, budaya, dan politik		<b>Kuliah;</b> <b>Metode:</b>	Link: Fadly Rahman. 2016. Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.	Mempresentasikan tugas	60