

SURAT PERJANJIAN PENELITIAN

Nomor: 178A/UN33.8/KU/2016

TANGGAL : 01 Juli 2016

Pada hari ini Jum'at tanggal satu bulan Juli tahun Dua ribu enam belas, kami yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Prof. Drs. Motlan, M.Sc.,Ph.D : Ketua Lembaga Penelitian Universitas Negeri Medan (UNIMED), dan atas nama Rektor UNIMED, dalam perjanjian ini disebut **PIHAK PERTAMA**.
2. Dr. Erli Mutiara, M.Si : Dosen pada Fakultas FT bertindak sebagai Peneliti/Ketua Pelaksana Penelitian, selanjutnya disebut **PIHAK KEDUA**.

Perjanjian penugasan ini berdasarkan kepada:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2003, tentang Keuangan Negara.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 01 Tahun 2004, tentang Perbendaharaan Negara.
4. Undang-Undang Republik Indonesia No. 15 Tahun 2004, tentang Pemeriksaan Pengelolaan dan Tanggung Jawab Keuangan Negara.
5. Peraturan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 17a/DIKTI/Kep/2013, tentang Petunjuk Teknis Kegiatan Penugasan di Lingkungan Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat.
6. Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA) Unimed Tahun Anggaran 2016 Nomor DIPA-000487/UN33/KU/2016, tanggal 10 Maret 2016.
7. Hasil Review Proposal Penelitian Hilirisasi (Desk Evaluasi dan Pemaparan Proposal) Tahun 2016.
8. Surat Keputusan Rektor Nomor : 0234/UN33.KEP/KP/2016 Pemenang Kegiatan Penelitian Hilirisasi, Swadana dan Student Grant Tahun 2016.

Kedua belah pihak secara bersama-sama telah sepakat mengikatkan diri dalam Surat Perjanjian Pelaksanaan Penugasan Penelitian Peningkatan Kualitas Pembelajaran dengan ketentuan dan syarat-syarat yang diatur dalam pasal-pasal berikut:

Pasal 1

JENIS PEKERJAAN

- (1) **PIHAK PERTAMA** memberi tugas kepada **PIHAK KEDUA**, dan **PIHAK KEDUA** menerima tugas tersebut untuk melaksanakan penelitian dan sebagai penanggungjawab pelaksanaan Penugasan Penelitian Peningkatan Kualitas Pembelajaran dengan judul : "Model Penerapan Kualifikasi Kurikulum Nasional Indonesia (KKNI) Sebagai Penguatan Mutu Program Studi Pendidikan Tata Boga" yang menjadi tanggung jawab **PIHAK KEDUA** dengan masa kerja 5 (bulan) , terhitung mulai bulan Juli 2016 s/d November Tahun 2016.
- (2) **PIHAK KEDUA** bertanggungjawab penuh atas pelaksanaan, administrasi dan keuangan atas pekerjaan sebagai dimaksud pada ayat (1) dan berkewajiban menyerahkan semua bukti-bukti pengeluaran serta dokumen pelaksanaan lainnya kepada Lembaga Penelitian UNIMED.
- (3) Pelaksanaan Penugasan Penelitian sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibebankan pada DIPA (Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran) Nomor DIPA-000487/UN33/KU/2016, tanggal 10 Maret 2016.

Pasal 2
PENGAWASAN

Untuk pelaksanaan pengawasan dan pengendalian pekerjaan adalah Lembaga Penelitian Unimed dan Sistem Pengendalian Internal (SPI) Unimed.

Pasal 3
NILAI PEKERJAAN

1. **PIHAK PERTAMA** memberikan dana penelitian sebesar Rp. 20.000.000,- (Dua puluh juta rupiah), secara bertahap
2. **Tahap Pertama** sebesar 70% yaitu Rp. 14.000.000,- (Empat belas juta rupiah) Dibayarkan sewaktu Surat Perjanjian Penggunaan Dana (SP2D) ini ditanda tangani oleh kedua belah pihak.
3. **Tahap Kedua** sebesar 30% yaitu Rp. 6.000.000,- (Enam juta rupiah) Dibayarkan setelah **PIHAK KEDUA** menyerahkan Laporan Kemajuan dan menyerahkan laporan hasil penelitian dan bukti pengeluaran/penggunaan dana penelitian kepada **PIHAK PERTAMA**.
4. **PIHAK KEDUA** membayar pajak (PPH) sesuai dengan peraturan yang berlaku dan fotocopy bukti pembayaran di serahkan ke Lembaga Penelitian 2 (dua) rangkap.
5. Berdasarkan **Surat Keputusan Rektor Unimed Nomor : 0234/UN33.KEP/KP/2016 Tanggal 01 Juli 2016. tentang Pemenang Kegiatan Penelitian Swadana Tahun 2016 (Nama dan jenis penelitian)**

Pasal 4
JANGKA WAKTU PENELITIAN

Jangka waktu pelaksanaan pekerjaan sampai 100% yang disebut pada pasal 1 perjanjian ini ditetapkan selama 85 hari kalender terhitung sejak tanggal 1 Juli Tahun 2016 s/d 10 November Tahun 2016. Waktu penyelesaian tersebut dalam tidak bisa dirubah oleh **PIHAK KEDUA**.

Pasal 5
SISTEM PELAPORAN

1. **PIHAK KEDUA** harus menyerahkan laporan kemajuan penelitian I (Pertama) pada bulan September tahun 2016 dan memasukkan kemajuan penelitian ke Lemlit Unimed.
2. **PIHAK KEDUA** harus melakukan Monitoring dan Evaluasi yang dilakukan secara Internal untuk penelitian lapangan oleh Lembaga Penelitian Unimed pada bulan September tahun 2016.
3. **PIHAK KEDUA** harus menyerahkan Draft laporan Hasil Penelitian pada Minggu ke 2-3 bulan Oktober Tahun 2016 dibuat rangkap 2 diserahkan ke Lemlit UNIMED.
4. **PIHAK KEDUA** harus melakukan Seminar Hasil Penelitian sebagai desiminasi hasil penelitian pada Minggu ke 1-2 bulan November Tahun 2016 Dikoordinasi oleh Lemlit UNIMED.
5. **PIHAK KEDUA** menyampaikan laporan akhir pelaksanaan penelitian kepada **PIHAK PERTAMA** sebanyak 8 (delapan) exemplar paling lambat tanggal 13 November Tahun 2016 bersama-sama dengan soft copy Capaian Hasil Penelitian 2016 (dalam bentuk pdf)
6. **PIHAK KEDUA** wajib menyampaikan laporan realisasi dana pelaksanaan pekerjaan penelitian kepada **PIHAK PERTAMA** sebanyak (2) rangkap mengikuti sistem pelaporan keuangan di Universitas Negeri Medan
7. **PIHAK KEDUA** wajib melakukan pengisian Catatan Harian (Log Book), dan mengisi laporan penggunaan dana penelitian dan dibawa pada saat monev dan seminar hasil
8. **PIHAK KEDUA** harus menyimpan segala dokumen yang berhubungan dengan peneliti dan dapat dibawa bila diperlukan
9. Sistematis laporan akhir penelitian harus memenuhi ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bentuk ukuran kertas kwarto
 - b. Warna cover disesuaikan dengan ketentuan yang ditetapkan oleh Buku Panduan Penelitian Unimed Tahun 2016.
 - c. Dibawah bagian kulit cover depan ditulis:

LAPORAN AKHIR

BIDANG PENINGKATAN KUALITAS PEMBELAJARAN



**MODEL PENERAPAN KUALIFIKASI KURIKULUM NASIONAL
INDONESIA (KKNI) SEBAGAI PENGUATAN MUTU PROGRAM
STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA**

Tim Peneliti :

Ketua : Dr. Erli Mutiara, M.Si. NIDN. 0023037003
Anggota : Dra. Adikahriani, M.Si. NIDN. 0006096304
Dra. Ana Rahmi, M.Pd. NIDN. 0018026303

Dibiayai Oleh :

**Universitas Negeri Medan, sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penugasan
Penelitian Peningkatan Kualitas Pembelajaran Nomor. 178A/UN33.8/KU/2016
Tanggal 01 Juli 2016**

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
2016**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul Penelitian : Model Penerapan Kualifikasi Kurikulum Nasional Indonesia (KKNI) Sebagai Penguatan Mutu Program Studi Pendidikan Tata Boga

Bidang Ilmu : Pendidikan

Ketua Peneliti

- Nama Lengkap : Dr. Erli Mutiara, M.Si
- NIP : 19700323 199903 2 001
- NIDN : 0023037003
- Pangkat/Golongan : Pembina/VA
- Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
- Fakultas/Jurusan : Teknik/ PKK/Prodi Pendidikan Tata Boga
- Pusat Penelitian : Lemlit Unimed
- Alamat Institusi : Jl. Williem Iskandar Pasar V Medan Estate
- Telepon/Faks/E-mail : 081361556733/erli_mutiara@yahoo.co.id
- Total Biaya : Rp. 20.000.000,-

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik



Prof. Dr. Harun Sitompul, M.Pd.
NIP. 19630320 199102 1 001

Medan, 30 November 2016
Ketua Peneliti,

Dr. Erli Mutiara, M.Si.
NIP. 1970323 199903 2 001

Menyetujui,
Ketua Lembaga Penelitian



Prof. Drs. Motlan, M.Sc., Ph. D
NIP. 19600705 198601 1 001

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
ABSTRAK	1
BAB I Pendahuluan	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	2
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Target Luaran yang di Capaian	5
BAB II Tinjauan Pustaka	
2.1 Pengelolaan Program Studi Berbasis Akreditasi	5
2.2 Pengembangan Kurikulum	14
2.3 Pengembangan Kurikulum menuju Kurikulum KKNI.....	14
2.4 Rancangan Model Penerapan KKNI.....	15
2.5 Standar Kompetensi Lulusan, Kompetensi Dasar	16
2.6 Peran Analisis SWOT	16
BAB III Metodo Penelitian	
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2. Populasi dan Sampel.....	17
3.3. Rancangan Metode Penelitian.....	17
3.4 Pengumpulan Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Seni (IPTEKS) terasa semakin pesat, juga persaingan ketersediaan lapangan kerja semakin ketat pula. Oleh karena itu, di era persaingan global ini, menuntut perlunya dilakukan kembali kajian atau review kurikulum di Indonesia, tentunya termasuk kurikulum program studi Pendidikan Tata Boga yang berada di bawah koordinasi Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.

Sejalan dengan hal tersebut di atas, Universitas Negeri Medan (Unimed) telah melakukan workshop kurikulum berkenaan dengan adanya rencana memberlakukan Kualifikasi Kurikulum Nasional Indonesia (KKNI) pada program studi yang ada di Unimed, termasuk Program Studi Pendidikan Tata Boga. Penekanan dengan ini setiap lulusan harus memiliki standar kompetensi lulusan yang dapat dimanfaatkan dan relevan dengan lapangan kerja yang tersedia, yakni selain memiliki kompetensi utama, juga memiliki kompetensi pendukung dan pelengkap, sehingga lulusan tersebut memiliki daya saing yang tinggi dan luas dalam menghadapi dunia kerja baik secara nasional maupun internasional. Dengan demikian sebagai output penelitian mengacu pada tingkat relevansi rumusan SK dan KD dalam kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan lapangan kerja yang tersedia; Kajian pelaksanaan standar-standar pendidikan sebagai langkah mewujudkan penerapan KKNI dalam kurikulum prodi Pendidikan Tata Boga, menjaring informasi lapangan pekerjaan yang kemungkinan relevan dengan program studi Pendidikan Tata Boga sebagai bagian dari pengembangan kurikulum berbasis KKNI. Rancangan model penerapan KKNI dalam kurikulum pada prodi Pendidikan Tata Boga; serta mensosialisasikannya kepada Civitas Akademika; Mendeskripsikan implementasi manajemen mutu dengan program studi berbasis akreditasi.

Berdasarkan konteks tersebut, maka Program Studi Pendidikan Tata Boga sepatutnya memanfaatkan momen tersebut mengkaji kembali kurikulumnya, sehingga memiliki kemasan kurikulum yang handal dan memiliki daya kompetitif dalam menghasilkan lulusan yang berdaya saing nasional dan internasional, serta mandiri dalam menata masa depannya. Dapat diakui bahwa sesuai dengan visi dan misi program studi pendidikan tata boga adalah menghasilkan guru professional, namun kenyataan dilapangan menurut survey penulis banyak juga alumni bekerja selain

bidang yang dicanangkan dalam visi tersebut; yakni ditemukan ada yang bekerja di jasa perhotelan dan bidang kepariwisataan dan sebagainya. Dengan demikian maka untuk memberi kepuasan pada pengguna lulusan dalam bidang-bidang disebutkan di atas, maka perlu diwadahi dalam kurikulum yang handal, atau dengan kata lain menjadikan lulusan memiliki keprofesionalan selain bidang utama yang telah dicanangkan itu. Fenomena lain yang ditemukan adalah ada pula alumni masih menyandang status *Intellectual unemployment* (penganggur intelektual). Dengan memperhatikan fenomena lulusan program studi di atas, sebagaimana yang telah dinyatakan perlu mengkaji atau mereview kembali kurikulum untuk lebih memantapkan kebergayutan kurikulum dengan kesempatan kerja yang ada baik secara nasional dan internasional.

Penerapan KKNI dalam Kurikulum perlu dirumuskan *learning outcomes*, sehingga lulusan dapat berdayaguna dan berpartisipasi aktif dan kolaboratif dalam pembangunan bangsa Indonesia yang kita cintai, sebagai wujud peduli dan cinta tanah air, unggul dan mandiri. Untuk itulah pengertian KKNI sebagaimana telah didesiminasikan oleh Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, sebagaimana tampak pada dua diagram di bawah. KKNI ini telah dijenjangkan menjadi 9 kualifikasi mulai dari Kualifikasi 1 sebagai kualifikasi terendah dan kualifikasi 9 sebagai kualifikasi tertinggi. Jenjang kualifikasi adalah tingkat capaian pembelajaran yang disepakati secara nasional, disusun berdasarkan ukuran hasil pendidikan dan/atau pelatihan yang diperoleh melalui pendidikan formal, nonformal, informal, atau pengalaman kerja (Kemendiknas, 2012).

Berbicara tentang mutu pendidikan maka tidak terlepas dari standar mutu pendidikan sebagaimana dikembangkan oleh Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP) itu sendiri. tentunya di level Pendidikan Tinggi standar Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat juga menjadi standar yang harus menjadi predictor mutu pendidikan di PT. Di samping itu juga sebagaimana dilansir oleh KKNI bahwa PT dapat menghasilkan spesialis jenjang 1 dan jenjang Spesialis 2 dalam hal pendidikan profesi, dan sarjana, master, dan Doktor dalam bidang akademik.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini yakni mengkaji model penerapan Kurikulum Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) pada Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Unimed.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana Kekuatan/*Strength* (S), Kelemahan/*Weaknesses*(W), Peluang/*Opportunity* (O) dan Ancaman/*Treath*(T) Prodi Pendidikan Tata Boga?
2. Bagaimana mendeskripsikan profil lulusan program studi Pendidikan Tata Boga Berbasis KKNI?
3. Bagaimana Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar dengan mencermati kesenjangan kurikulum yang sedang digunakan (*existing Curriculum*) Prodi dan menyesuaikan dengan kurikulum berbasis KKN?
4. Bagaimana model penerapan Kurikulum KKNI pada program studi Pendidikan Tata Boga?
5. Bagaimana mendesiminasikan hasil rancangan model penerapan Kurikulum KKNI pada Prodi Pendidikan Tata Boga?

1.3 Batasan Masalah

Untuk lebih terfokus pada masalah penelitian, maka pembatasan masalah sangat diperlukan. Pembatasan ini diperlukan untuk menghindari adanya penafsiran yang berbeda. Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah : Analisis SWOT prodi, profil lulusan Berbasis KKNI, Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar sesuai dengan kurikulum berbasis KKNI, model penerapan Kurikulum KKNI pada program studi Pendidikan Tata Boga.

1.4. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan Penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menganalisis Kekuatan/*Strength* (S), Kelemahan/*Weaknesses*(W), Peluang/*Opportunity* (O) dan Ancaman/*Treath* (T) Prodi Pendidikan Tata Boga.
2. Mengkaji dan mendeskripsikan profil lulusan program studi Pendidikan Tata Boga Berbasis KKNI.
3. Mengkaji Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar dengan mencermati kesenjangan kurikulum yang sedang digunakan (*existing Curriculum*) Prodi dan menyesuaikan dengan kurikulum berbasis KKNI.
4. Merancang Model Penerapan Kurikulum KKNI program studi Pendidikan Tata Boga.

5. Mendesiminasikan hasil rancangan model penerapan Kurikulum KKNi pada Prodi Pendidikan Tata Boga.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat kepada seluruh civitas program studi membangun komitmen untuk menjalankan penyelenggaraan akademik sesuai dengan porsi dan tupoksi masing-masing komponen akademik yakni tenaga pendukung akademik (staf pegawai) tenaga pengajar (dosen), mahasiswa dan laboran. Penataan dokumen mutu pendidikan dapat terselenggara dengan baik sebagai dasar dalam penyelenggaraan peningkatan akreditasi Program Studi di Unimed, maupun dayaguna lulusan karena akibat hasil rekayasa Kurikulum prodi menjadi Kurikulum berbasis KKNi. Terciptanya model penerapan KKNi pada prodi dapat menjadi model pelaksanaan kurikulum berbasis KKNi pada prodi lain di Unimed, yang pada gilirannya dapat mendukung penguatan manajemen Prodi berbasis akreditasi; sekaligus mendorong kehandalan daya saing lulusan dalam penyerapan lapangan kerja. Terimplementasinya Evaluasi Diri berbasis SWOT Program Studi sebagai dasar mewujudkan visi dan misi dapat terwujud secara mendasar bagi prodi Pendidikan Tata Boga, sehingga penguatan Program Studi dapat terselenggara dengan sistematis, terukur dan komprehensif. Hasil penelitian ini dapat menjadi referensi dalam mengembangkan penguatan mutu prodi-prodi yang ada di Unimed atau di luar Unimed, menjadi prodi yang handal, efektif, dan efisien dalam menghasilkan lulusan yang handal dan memiliki daya saing yang tinggi, serta mandiri dan memiliki nuansa khas tersendiri sebagai kearifan lokal.

1.6 Target Luaran Yang di Capai

Target luaran dari penelitian ini adalah terciptanya model penerapan KKNi pada prodi pendidikan Tata Boga sehingga dapat menjadi model pelaksanaan kurikulum berbasis KKNi. Hasil penelitian ini akan di publikasikan pada Jurnal Nasional Ber ISBN.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengelolaan Program Studi Berbasis Akreditasi

Kurikulum dirancang dengan baik, seksama, sedemikian rupa guna memberi kemudahan bagi mahasiswa untuk mengikuti perkuliahan. Untuk itu dalam Pedoman penjaminan mutu Akademik Unimed (2012) telah dinyatakan dengan tegas bahwa setiap program studi memiliki kurikulum yang jelas, sistematis, keterkaitan antara satu matakuliah dengan matakuliah lain dalam mendukung ketercapaian visi dan misi Unimed itu sendiri, dalam rangka memuaskan stakeholder. Hal ini searah dengan Visi dan Misi Program Studi tersebut (Husein, 2013).

Sistem pendidikan yang baik didukung oleh beberapa unsur yang baik pula, antara lain : (1) Organisasi yang sehat; (2) Pengelolaan yang transparan dan akuntabel; (3) Ketersediaan Rencana Pembelajaran dalam bentuk dokumen kurikulum yang jelas dan sesuai kebutuhan pasar kerja; (4) Kemampuan dan Ketrampilan sumberdaya manusia di bidang akademik dan non akademik yang handal dan profesional; (5) Ketersediaan sarana-prasarana dan fasilitas belajar yang memadai, serta lingkungan akademik yang kondusif (Panduan KBK dari Kemendiknas, 2011) Dengan didukung kelima unsur tersebut, perguruan tinggi akan dapat mengembangkan iklim akademik yang sehat, serta mengarah pada ketercapaian masyarakat akademik yang profesional. Untuk itu, suatu program studi harus memiliki visi dan misi yang jelas, terarah dan terukur dalam mengembangkan standar kompetensi lulusan yang harus dimiliki.

a. Visi dan Misi Kurikulum

Mustafa (2012) telah mengemukakan bahwa merumuskan visi dan misi kurikulum ada beberapa komponen yang perlu dipertimbangkan, yaitu terkait dengan (a) Pengembangan Ilmu Pengetahuan, (b) Pengetahuan, dan (c) pengetahuan practice. Dengan demikian wahana pernyataan visi dan misi program studi tentunya disesuaikan dengan tujuan program studi itu sendiri, sehingga terjabarkan kompetensi-kompetensi apa yang perlu diberikan kepada lulusan dan diperkuat dalam suatu rumusan kurikulum itu sendiri, berdasarkan kajian kebutuhan kompetensi pada suatu lapangan kerja sasaran yang akan mengakomodir lulusan bekerja, yaitu sebagai wahana dalam mengembangkan karir dan profesionalnya dalam suatu bidang keahlian tertentu.

Lebih lanjut dijelaskan bahwa Ilmu pengetahuan (*science*): suatu sistem berbasis metodologi ilmiah untuk membangun pengetahuan (*knowledge*) melalui hasil-

hasil penelitian di dalam suatu bidang pengetahuan (*body of knowledge*). Penelitian berkelanjutan yang digunakan untuk membangun suatu ilmu pengetahuan harus didukung oleh rekam data, observasi dan analisis yang terukur dan bertujuan untuk meningkatkan pemahaman manusia terhadap gejala-gejala alam dan sosial (DIKTI, 2012).

Mustafa (2012) lebih lanjut memberi pengertian bahwa pengetahuan (*knowledge*): penguasaan teori dan keterampilan oleh seseorang pada suatu bidang keahlian tertentu atau pemahaman tentang fakta dan informasi yang diperoleh seseorang melalui pengalaman atau pendidikan untuk keperluan tertentu. **Pengetahuan praktis (*know-how*)**: penguasaan teori dan keterampilan oleh seseorang pada suatu bidang keahlian tertentu atau pemahaman tentang metodologi dan keterampilan teknis yang diperoleh seseorang melalui pengalaman atau pendidikan untuk keperluan tertentu. **Keterampilan (*skill*)**: kemampuan psikomotorik (termasuk *manual dexterity* dan penggunaan metode, bahan, alat dan instrumen) yang dicapai melalui pelatihan yang terukur dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) atau pemahaman (*know-how*) yang dimiliki seseorang mampu menghasilkan produk atau unjuk kerja yang dapat dinilai secara kualitatif maupun kuantitatif. **Afeksi (*affection*)** : sikap (*attitude*) sensitif seseorang terhadap aspek-aspek di sekitar kehidupannya baik ditumbuhkan oleh karena proses pembelajarannya maupun lingkungan kehidupan keluarga atau masyarakat secara luas.

b. Standar Kompetensi Lulusan dan Kompetensi Dasar

Standar Kompetensi lulusan dan kompetensi dasar dapat diselaraskan dengan pengertian kompetensi sebagaimana dijabarkan dalam KBK. menurut Mustafa, (2012) menyatakan bahwa **Kompetensi (*competency*)** ialah akumulasi kemampuan seseorang dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja secara terukur melalui asesmen yang terstruktur pula, dan mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya. Dengan demikian sangat beralasan bahwa kompetensi tersebut perlu diselaraskan dengan ketersediaan lapangan pekerjaan secara profesional dan kreatif serta mandiri dalam memangku bidang keahlian tertentu bagi pembelajar di Perguruan Tinggi, dan mempertimbangkan segala persyaratan yang dipersyaratkan oleh suatu institusi dunia kerja.

Menurut Suparman (2005) menyatakan bahwa untuk merumuskan kompetensi dalam pembelajaran secara umum dibutuhkan informasi tentang kompetensi

mahasiswa pada saat ini dibandingkan kompetensi yang seharusnya dikuasai untuk dapat melaksanakan pekerjaan atau tugasnya yang baik, baik dalam pembelajaran maupun bila kelak terjun dalam dunia kerja. Untuk itu, lebih lanjut dapat dinyatakan bahwa ada 3 kelompok yang dapat dijadikan sumber informasi, yaitu (a) Masyarakat atau institusi lembaga kerja pengguna lulusan, (b) Pembelajar itu sendiri, terutama yang sedang bekerja, (c) pendidik, termasuk pengajar dan pengelola program pendidikan.

c. Standar Mutu Pendidikan dan Akreditasi

Suatu lembaga pendidikan yang baik bila memperoleh pengakuan yang baik dari stakeholder baik secara internal maupun secara eksternal. Olehnya itu dalam mengelola program studi perlu dilakukan penetapan-penetapan standar setiap komponen-komponen akademik. Adapun komponen akademik yang dimaksud adalah (a) Kurikulum, (b) Pembelajaran, (c) SDM, (d) Kemahasiswaan, (e) Sarana dan Prasarana, (f) Suasana akademik, (g) Keuangan, (h) Penelitian dan Publikasi, (i) Pengabdian pada Masyarakat, dan (j) Tata Kelola (leadership), (k) kerjasama (Borang akreditasi 2012).

Standar-standar tersebut menjadi tolok ukur dalam hal memperoleh status pengakuan atau disebut dengan status akreditasi. Semakin tinggi status akreditasi suatu perguruan tinggi dan sifatnya *continuous improvement* semakin cerah masa depan program studi yang bersangkutan, karena memberi keleluasaan untuk melakukan inovasi dan temuan-temuan ilmiah yang bermakna mengantarkan Perguruan tinggi itu bermartabat (berkelas dunia).

Menurut Husein (2012) pengembangan rencana strategik suatu prodi dilandasi dengan Analisis SWOT berbasis 7 Standar, yakni penyusunan strategik dengan perpektif akreditasi BAN, yaitu dapat dielaborasi dari visi, misi, tujuan (goals), keyakinan dasar (norma akademik), nilai-nilai dasar (norma budaya kerja) disusunlah sasaran strategic.

d. Profil Lulusan Program Studi

Penelitian ini mengkaji bagaimana profil lulusan prodi yakni menggambarkan bagaimana profil lulusan yang berbobot KKNI berdasarkan fakta empiris. Berbicara tentang profil lulusan tentunya dapat terjabarkan dalam kompetensi utama, kompetensi pendukung dan kompetensi lainnya sebagai wujud realisasi visi dan misi prodi. Dapat

diyakini bahwa pergeseran-pergeseran kompetensi adalah merupakan suatu perkembangan yang sifatnya konstruktif, sesuai dengan perkembangan IPTEKS dan lapangan kerja yang tersedia. Dengan menggambarkan kompetensi lulusan prodi tersebut sekaligus sebagai dasar dalam mengukur keberhasilan pengembangan prodi dalam menciptakan lulusan yang berdaya saing dan berhasilguna, mandiri dan produktif.

Hal tersebut di atas sejalan apa yang telah dinyatakan dalam Panduan KKNI (Kemendikbud 2012) bahwa Kompetensi (competency) adalah akumulasi kemampuan seseorang dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja secara terukur melalui asesmen yang terstruktur. Mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya (KKNI, 2012). Lebih dipertegas lagi bahwa Standar isi menurut ketentuan umum pasal 1, PP tentang Standar Nasional Pendidikan adalah ruang lingkup materi dan tingkat *kompetensi* yang dituangkan dalam kriteria tentang *kompetensi* tamatan, *kompetensi* bahan kajian, kompetensi mata pelajaran, dan silabus pembelajaran yang harus dipenuhi oleh peserta didik pada jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Apabila dikaitkan dengan penyelenggaraan pendidikan dalam PPNo. 19 tahun 2005 tentang Delapan Standar Nasional Pendidikan menyebutkan kata "*kompetensi*". Ke 8 *Standar Nasional Pendidikan yaitu*: Standar isi, proses, kompetensi lulusan, pendidik dan tenaga kependidikan, sarana dan prasarana, pengelolaan, pembiayaan, dan penilaian pendidikan (Murtini, 2012). Untuk itu, Murtini mengemukakan bahwa latar belakang KKNI adalah dipandang perlu adanya penyelarasan antara lulusan PT dengan dunia kerja. Dengan penyelarasan ini diharapkan pada setiap lulusan bisa terpakai dan terserap di dunia kerja. KKNI adalah kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor.

2.2 Pengembangan Kurikulum

Kurikulum berasal dari bahasa latin, yang diartikan semulah adalah jarak tempu yang dipakai dalam pacuan kuda untuk mencapai suatu daerah tujuan (distination) dikaitkan dengan durasi waktu tertentu. Hal ini diaplikasikan dalam bidang pendidikan dalam mengemas suatu penyajian kompetensi dalam aktivitas pembelajaran. Dengan demikian disusunlah kurikulum dan penjenjangan tingkat pendidikan mulai pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan Tinggi dengan batas-batas dan kaplin-

kaplin keilmuan masing-masing seperti ilmu ekonomi, ilmu bahasa, dan pendidikan. Tentunya pertimbangan lain adalah disiplin ilmu dominan berbobot akademik di kenal dengan penjenjangan S1, S2 dan S3 dan disiplin ilmu dominan dengan bobot vokasi atau ketrampilan (skills) dikenal dengan penjenjangan D1, D2, D3, D4 dan Profesi 1, Profesi 2.

2.3 Pengembangan Kurikulum menuju Kurikulum KKNi

Bertitik tolak dari tujuan pendidikan Nasional sebagaimana dinyatakan dalam Undang-Undang No.20 Tahun 2003 Tentang Sisdiknas Pasal 3, yaitu Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Dari kutipan ini dapat dipahami bahwa generasi bangsa ini perlu diciptakan sebagai insan yang cerdas bertanggungjawab dan mandiri serta memiliki jiwa demokratis sehingga potensi yang dimiliki betul-betul handal di era globalisasi ini, sehingga bangsa ini memiliki peradaban, cerdas dan bermartabat diantara bangsa-bangsa yang ada dipermukaan bumi ini, artinya tidak memalukan, fair dalam berdaya saing, karena memiliki tata nilai yang tidak bertentangan dengan nilai-nilai religis dan hak-hak asasi manusia. Itulah sebabnya kurikulum pendidikan di Indonesia sangat dinamis berkembang. Konteks ini pula pemicu lahir KKNi setelah diberlakukannya KBK, dan KTSP. Dengan demikian dalam UU sisdiknas ini lebih lanjut diperkuat bahwa Fungsi pendidikan nasional mengisyaratkan Tiga ranah tujuan sebagai tujuan utuh pendidikan yang harus dicapai. Yaitu : (1) Ranah pertama: pengembangan watak dan peradaban bangsa sebagai tujuan eksistensial, Ranah ke dua: pencerdasan kehidupan bangsa sebagai tujuan kolektif, (3) Ranah ke tiga: pengembangan potensi peserta didik sebagai tujuan individual. Tujuan eksistensial dan tujuan kolektif pendidikan bukanlah sebuah agregasi tujuan individual, melainkan sebuah keutuhan yang mengandung perekat kultural yang harus dikembangkan, diperkuat, diubah dan diperbaiki pada diri setiap peserta didik melalui upaya pendidikan. Fungsi dan tujuan pendidikan menunjukkan bahwa pendidikan disetiap satuan pendidikan harus diselenggarakan secara sistematis guna mencapai tujuan individual, tujuan

kolektif, dan tujuan ekstensial. (Kartadinata ,2009).

Menurut Surat Keputusan Mendiknas nomor 045/U/2002, tentang Kurikulum Inti Perguruan Tinggi menyatakan, kompetensi adalah seperangkat tindakan cerdas, penuh tanggungjawab, yang dimiliki seseorang sebagai syarat kemampuan untuk mengerjakan tugas-tugas di bidang pekerjaan tertentu. Prinsip pendidikan menurut UNESCO, dinyatakan bahwa seseorang yang kompeten harus dapat memenuhi persyaratan : (1) landasan kemampuan pengembangan kepribadian, (2) Kemampuan penguasaan ilmu dan ketrampilan (*know how and know why*), (3) kemampuan berkarya (*know todo*), (4) Kemampuan mensikapi dan berperilaku dalam berkarya sehingga dapat mandiri, menilai dan mengambil keputusan secara bertanggungjawab (*to be*), dan (5) Dapat hidup bermasyarakat dengan bekerjasama, saling menghormati dan menghargai nilai-nilai pluralisme, dan kedamaian (*to live together*). Maka dari itu, Bloom (1968) Seseorang akan dikatakan kompeten pada suatu bidang, jika telah memenuhi 3 domain kompetensi pada bidang tersebut, yaitu domain *Skill* (Ketrampilan/Psikomotorik), domain *Knowledge* (Pengetahuan/Kognitif) serta domain *Attitude* (Sikap/Afektif). Prinsip-prinsip pendidikan tersebut menjadi landasan pengembangan kurikulum KJNI, yang diharapkan dapat diterapkan di Perguruan Tinggi, sebagai wahana meningkatkan kebermaknaan dan akselerasi kualitas pendidikan di Indonesia.

2. 4. Ancangan Model Penerapan KJNI

Dalam merancang model penerapan KJNI maka berikut ini dilakukan kajian teoretis dan FGD, dengan melibatkan stakeholder dan pengguna lulusan di lapangan kerja .Adapun materi yang dikaji adalah mengkaji kurikulum yang sedang digunakan, konsep-konsep kurikulum, Standar National Pendidikan termasuk dokumen-dokumen akreditasi, baik secara internal maupun eksternal. Dari kajian tersebut akan dibuatkan diagram penerapan kurikulum KJNI dikaitkan dengan manajemen prodi berbasis Akreditasi, dan dokumen mutu yang tersedia pada masing-masing program studi (Husein 2012). Selanjutnya akan diurai dalam suatu pemikiran konseptual dan komprehensif, untuk menemukan bagaimana model penerapan KJNI secara komprehensif dan kontinuis dilaksanakan di Program studi.

2.5. Standar Kompetensi Lulusan, Kompetensi Dasar

Sebagaimana telah diuraikan di atas Kompetensi (competency) lulusan merupakan akumulasi kemampuan seseorang dalam melaksanakan suatu deskripsi kerja secara terukur melalui asesmen yang terstruktur, mencakup aspek kemandirian dan tanggung jawab individu pada bidang kerjanya. Dengan demikian Standar Kompetensi Lulusan kemampuan pembelajar perlu disesuaikan dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh lapangan kerja yang tersedia sebagai lapangan kerja lulusan. Berdasarkan kompetensi lulusan atau profil lulusan maka akan dikembangkan komponen-komponen struktur kurikulum yang mewadahi kompetensi utama, kompetensi pendukung, dan kompetensi pendamping. Berdasarkan dengan kompetensi tersebut akan dilakukan pengelompokan mata kuliah yang akan menunjang terwujudnya atau tercapainya kompetensi lulusan yang telah tergambar pada profil lulusan. Dari masing-masing matakuliah akan terjabar kompetensi-kompetensi dasar sebagaimana termuat dalam lingkup suatu mata kuliah atau disebut dengan deskripsi mata kuliah yang tentunya tercermin Science, body of knowledge, skills (know-how) (Mustafa, 2011).

2.6. Peran Analisis SWOT

Peran analisis SWOT dalam Model Penerapan Kurikulum KKNi adalah sangat urgent, karena analisis SWOT tersebut akan membantu Prodi melakukan evaluasi diri dan melakukan envisioning trendwatching program studi tersebut (Husein, 2012). Tentunya sangat membantu dalam kaji tindak dalam penelitian ini, terutama dalam mengimplementasikan gagasan penerapan Kurikulum KKNi dua program Studi. Parameter yang dimanfaatkan dalam analisis SWOT tidak terlepas dari standar Pendidikan baik dari 7 Standar dari BAN PT maupun 8 Standar Pendidikan dari BSNP. Informasi yang diperoleh dari analisis SWOT dengan berbasis Evaluasi Diri ini, menjadi landasan pengembangan Prodi sekaligus sebagai dasar dalam menerapkan gagasan Kurikulum KKNi. Dengan demikian dalam penelitian ini dirancang model penerapan Kurikulum KKNi sekaligus ditopang oleh Manajemen Program Studi berbasis Akreditasi sehingga arah pengembangan prodi semakin terang dan tentunya harapan masa depan bisa berdampak pada budaya mutu sebagaimana dicita-citakan oleh Institusi ini. Pengakuan budaya mutu tentunya tidak hanya datang dari pihak internal, tetapi juga dari pihak Eksternal atau pemangku kepentingan (*stakeholders*).

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian di Universitas Negeri Medan Prodi Pendidikan Tata Boga. Waktu penelitian mulai Juli-November 2016.

3.2. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh dosen Prodi Pendidikan Tata Boga dengan jumlah 20 orang. Sampel dalam penelitian ini di tentukan secara Total sampling yaitu seluruh dosen prodi Pendidikan Tata Boga dijadikan sebagai sampel dengan jumlah 20 orang.

3.3. Rancangan Metode Penelitian

Adapun rancangan metode penelitian ini adalah mengkaji fakta-fakta rasional dan empiris (*hyphotetical rational and empirical tested*) dalam mengembangkan model penerapan Kurikulum Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) pada Program Studi Pendidikan Tata Boga. Rancangan metode penelitian yang digunakan adalah Focus Group Discussion, Interview dalam rangka menemukan model implementasi KKNI yang memperkuat mutu prodi tersebut.

3.3 Pengumpulan data

Berdasarkan rancangan metode tersebut, maka pengumpulan data penelitian ini ditempuh beberapa langkah sebagaimana terjabarkan sebagai berikut.

1). Langkah Pertama

Mengkaji potensi Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan menerapkan pendekatan analisis *SWOT*, yakni mengkaji kekuatan (*strenghts*), kelemahan (*weaknesses*), dan ancaman (*treat*) yang dihadapi oleh Program Studi Pendidikan Tata Boga, serta peluang yang dimiliki (*opportunity*) oleh prodi tersebut, dalam rangka menjustifikasi base line yang dimiliki oleh Prodi tersebut. Tentunya kajian ini tidak lepas dari standar pengembangan mutu pendidikan yang dikembangkan oleh universitas, dalam kajian ini akan diteliti dokumen-dokumen akademik yang dimiliki oleh Program

Pendidikan Tata Boga. Dari data yang diperoleh dilakukan inferensi data dan justifikasi tentang kondisi akademik yang sedang dialami (*existing condition*) oleh prodi.

2). Langkah Kedua

Melakukan kajian rasional tentang model implementasi Kurikulum Kualifikasi Nasional Indonesia secara induktif terhadap penelitian-penelitian terdahulu berkenaan dengan fokus riset yang sedang digarap. Di samping itu, menelaah referensi-referensi yang terkait dengan pengelolaan akademik, afeksi dan keterampilan yang bermuara pada pembentukan kompetensi mahasiswa, yakni berkaitan dengan penetapan standar kompetensi lulusan dan Kompetensi Dasar mahasiswa sebagai calon-calon ilmunan dan profesionalitas berkenaan bidang keilmuan dan program studi yang dipilihnya. Terpenting adalah melakukan analisis empiris yang mendalam (*depth empirical analysis*) terkait dengan kompetensi dan kecakapan yang dipersyaratkan suatu lapangan pekerjaan, dan relevan dengan bidang ilmu pada Prodi Pendidikan Tata Boga. Hal ini tentunya memperkuat Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk bersaing baik regional, nasional, maupun Internasional. Hasil yang diharapkan dalam kajian dan penelitian ini adalah mampu menjustifikasi profil lulusan yang bermuatan atau berbobot KKNI, dan mampu mengidentifikasi dan menjustifikasi pergeseran paradigma dengan rumusan kurikulum sebelumnya, apabila disandingkan antara *existing condition* dengan *developed condition*. Metode yang digunakan adalah metode wawancara dan fokus group discussion (FGD); untuk memperoleh data yang terpercaya dan konsisten (*validity and realibility data*) berkenaan dengan penguatan Prodi Pendidikan Tata Boga.

3) Langkah Ketiga

Mencari, merumuskan dan mendesiminasikan Model Penerapan KKNI, serta mengoreksi dengan menggunakan metode kaji tindak (*action research*) dengan strategi sebagai berikut dengan melibatkan kalangan akademisi dan staf pendukung akademik, Output yang diharapkan dalam aktivitas riset ini adalah terjabarnya profil lulusan yang ideal, pemetaan kompetensi lulusan dan dasar kompetensi, jabaran nama dan kode matakuliah, deskripsi isi dan kompetensi mata kuliah. hingga penyusunan silabus mata kuliah, Standar Oprational Prosedure (SOP), Kerangka RPP dan Satuan Acara Perkuliahan (SAP) mata kuliah.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Untuk mengkaji bagaimana penerapan KKNI pada program studi Pendidikan Tata Boga maka dilakukan studi dokumen, serta wawancara dan FGD untuk menelusuri faktor internal prodi dengan mengidentifikasi kekuatan (*Strenght*) dan Kelemahan (*Weakneses*) dan faktor eksternal yaitu peluang (*opportunity*) dan tantangan (*Treath*) dan menghimpun data-data sebagaimana dideskripsikan sebagai berikut.

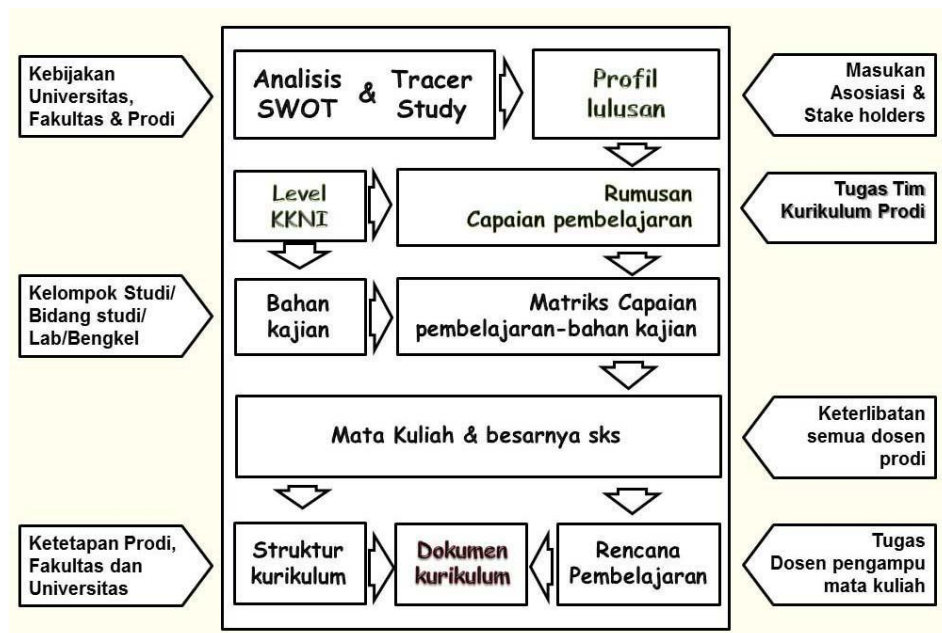
Model Penyusunan Kurikulum

Secara umum, tahapan penyusunan kurikulum Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan dilakukan melalui tahap-tahap sebagai berikut:

- a. Analisis evaluasi diri Program Studi yang dilakukan oleh tim evaluasi diri yang melakukan analisis terhadap kekuatan (*strength*), kelemahan (*weakness*), kesempatan (*opportunities*) dan ancaman (*threats*). Sejalan dengan analisis evaluasi diri Program Studi juga melakukan *tracer study* untuk melihat bagaimana peran lulusan di dunia kerja. Hal ini dilakukan melalui workshop, seminar, semiloka dan kegiatan lainnya yang melibatkan alumni, asosisasi profesi, dunia usaha dan industri serta pihak-pihak terkait lainnya.
- b. Dari bahan evaluasi diri, *tracer study* dan masukan dari berbagai pihak terkait, selanjutnya disusunlah profil lulusan yang mencerminkan peran lulusan setelah memasuki dunia kerja. Perumusan profil lulusan juga dilakukan dengan diskusi dengan Prodi sejenis di LPTK Negeri seluruh Indonesia.
- c. Dari hasil perumusan profil lulusan ini, selanjutnya dirumuskan capaian pembelajaran untuk membangun kompetensi yang dibutuhkan yang disesuaikan dengan level pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Lulusan S1 Pendidikan Tata Boga disesuaikan dengan level 6 pada KKNI, Perumusan capaian pembelajaran dilakukan oleh tim pengembang kurikulum di masing-masing program studi yang selanjutnya disosialisasikan dan didiskusikan di forum rapat Prodi.
- d. Setelah dirumuskan capaian pembelajaran, selanjutnya dilakukan pengkajian terhadap bahan-bahan yang diperlukan dalam pembelajaran. Bahan kajian ini disesuaikan dengan capaian pembelajaran yang sesuai untuk membekali mahasiswa dan lulusan sesuai dengan peran yang telah ditetapkan yang berkaitan dengan kemampuan *kognitif*, *skill* dan *attitude*.

- e. Tahap selanjutnya adalah melakukan menyusun daftar mata kuliah sesuai dengan capaian pembelajaran yang telah ditetapkan. Hal ini terkait dengan kedalaman dan keluasan materi yang akan disampaikan serta deskripsi singkat untuk masing-masing mata kuliah.
- f. Tahap berikutnya adalah menyusun struktur kurikulum per semester agar tatanan kurikulum dapat lebih mudah untuk difahami oleh mahasiswa, dosen dan pihak-pihak terkait.
- g. Tahap selanjutnya adalah menyusun, mendokumentasikan kurikulum dalam bentuk buku kurikulum.

Secara singkat tahap-tahap penyusunan kurikulum Program Studi pendidikan Tata Boga dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tahap penyusunan kurikulum

1. Kekuatan/*Strength* (S), Kelemahan/*Weaknesses* (W), Peluang/*Opportunity* (O) dan Ancaman/*Treath* (T) Prodi Pendidikan Tata Boga.

Ketercapaian tujuan Prodi Pendidikan Tata Boga ditentukan oleh ketepatan sasaran, yakni (1) peningkatan kualitas kurikulum, perbaikan proses pembelajaran, (2) peningkatan mutu penilaian, (3) pengembangan SDM dosen dan staf, (4) peningkatan sarana prasarana, maupun perbaikan atmosfer akademik sebagai usaha peningkatan mutu lulusan dan (5) pengembangan

kegiatan mahasiswa juga peningkatan jalinan kemitraan dan kerjasama. Pada Tabel 1 dapat dilihat Analisis SWOT Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran PS serta strategi pengembangannya.

Tabel 1. Analisis SWOT Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran PS serta strategi pengembangannya

Evaluasi Internal	Kekuatan (<i>Strength</i>)	Kelemahan (<i>Weakness</i>)
	Evaluasi Eksternal	<ol style="list-style-type: none"> 1) Visi Prodi dikembangkan sesuai dengan perkembangan kebutuhan Pendidikan Tata Boga dan visi universitas dan Fakultas Teknik. 2) Visi, misi dan tujuan Prodi dipahami dan mendapat dukungan dari internal dan eksternal <i>stakeholders</i> Prodi 3) Visi, misi dan tujuan Prodi digunakan oleh sebahagian dosen sebagai acuan untuk mengajukan berbagai proposal pengembangan.
Kesempatan (<i>opportunity</i>)	Strategi (S – O)	Strategi (W – O)
<ol style="list-style-type: none"> 1) Kebutuhan akan tenaga pendidik dalam bidang Pendidikan Tata Boga yang berkualitas dibutuhkan pada semua jenjang, jenis dan jalur pendidikan 2) Kerjasama yang ada di Prodi Tata Boga ditingkat nasional dan internasional cukup tinggi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Menghasilkan lulusan yang mampu mengisi seluruh pasar kerja berstandar, lokal, nasional dan internasional 2) Melakukan kerjasama nasional dan internasional untuk mendukung seluruh program prodi khususnya bidang Pendidikan Tata Boga termodern dan riset-riset mutakhir 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Meningkatkan kualitas atmosfir akademik guna membangun komitmen agar dapat menjalin kerjasama nasional dan internasional 2) Meningkatkan kualitas strategi pelibatan internal dan eksternal stakeholders guna mendukung program peningkatan kualitas lulusan melalui pemetaan kebutuhan Pendidikan Tata Boga setiap kabupaten kota, baik sumatera utara maupun nasional.
Ancaman (<i>Threat</i>)	Strategi (S – T)	Strategi (W – T)
<ol style="list-style-type: none"> 1) Standar Pendidikan Tata Boga menuju standar global mengakibatkan munculnya kompetitor dari luar. 2) Lulusan PT lain yang relevan dari berbagai lulusan non dik memiliki kesempatan menjadi guru Pendidikan Tata Boga dengan diselenggarakannya pendidikan profesi guru. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kesesuaian visi dan konsistensi Prodi Pendidikan Tata Boga untuk mewujudkan visi dapat membangun kemampuan prodi untuk menuju standar global. 2) Pemahaman dan penggunaan visi sebagai acuan dapat mendorong prodi untuk bersaing dengan berbagai kompetitor 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Mengembangkan budaya berkualitas melalui perbaikan atmosfir akademik untuk meningkatkan dukungan internal stakeholders terhadap pelaksanaan program. 2) Membangun “<i>trust</i>” dari <i>eksternal stakeholders</i> melalui peningkatan efisiensi internal dan <i>capacity building</i> yang memadai.

Untuk mencapai sasaran tersebut, dilakukan serangkaian strategi seperti (1) peninjauan ulang (revisi) kurikulum setiap 2 tahun sekali sehingga kompetensi lulusan sesuai dengan tuntutan perkembangan kebutuhan eksternal *stake holder*, (2) mengintegrasikan *learning revolution* dan *softskills* pada pelaksanaan pembelajaran yang dituangkan dalam RPP dan KP, (3) pelaksanaan pembelajaran berbasis *e-learning*, (4) refungsionalisasi KDBK, (5) penyelenggaraan *lesson study* sebagai wahana pembinaan KDBK, (6) peningkatan kualitas monitoring perkuliahan yang memberdayakan TKMJ, (7) peningkatan kualitas bimbingan skripsi melalui pengendalian kartu kontrol, (8) perbaikan pelaksanaan mekanisme ujian skripsi dan PKL, (9) penyempurnaan pelaksanaan *micro teaching*; (10) standarisasi penilaian, dan (11) pengiriman dosen dan tenaga pendukung untuk studi lanjut atau mengikuti magang. Selain itu juga dilakukan peningkatan sarana dan prasarana ruang kuliah dan laboratorium, penyelenggaraan pelatihan dasar-dasar manajemen organisasi, peningkatan kualitas penelitian, kualitas dan kuantitas layanan, kualitas tulisan untuk jurnal yang terakreditasi, serta peningkatan jejaring kerjasama.

2.Rumusan Profil Lulusan Program Studi Pendidikan Tata Boga Berbasis KKNI

Lulusan Program Studi Tata Boga mempunyai kualifikasi sarjana pendidikan yang dididik untuk menjadi Guru SMP, SMK dan Pendidikan non formal bidang Tata Boga. Menjadi Guru SMP dan SMK bidang boga yang kompeten dalam penguasaan konsep, teori dan praktik di bidang boga yang berwawasan wirausaha serta mampu menerapkan IPTEKS dalam bidangnya. Disamping itu sesuai dengan visi perguruan tinggi dan fakultas, lulusan juga dibekali dengan kemampuan di bidang kewirausahaan.

Profil Lulusan Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga sebagai berikut :

1. Sebagai pendidik pada jalur pendidikan formal (guru SMK Tata Boga dan guru SMP Prakarya/pengolahan).
2. Sebagai pendidik pada jalur pendidikan nonformal (instruktur pada lembaga kursus dan pelatihan bidang boga)
3. Sebagai perancang program pendidikan dan pelatihan bidang boga.
4. Sebagai pembantu peneliti bidang boga

Mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia tahun 2012, Sarjana Pendidikan Tata Boga adalah guru Tata Boga yang profesional untuk institusi pendidikan formal dan informal untuk Sekolah Menengah Pertama, dan Sekolah Menengah Atas di Indonesia dengan kemampuan di bidang boga.

Kualifikasi Lulusan

Kualifikasi lulusan Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga adalah sarjana yang setara dengan KKNI level 6. Dimana jenjang kualifikasi level 6 mempunyai ciri-ciri sebagai berikut:

- a. Mampu mengaplikasikan bidang keahliannya dan memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/atau seni pada bidangnya dalam penyelesaian masalah serta mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi. (Knowledge-Skills) – Kemampuan bidang kerja
- b. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural. (Knowledge-Skills)–Pengetahuan yang dikuasai
- c. Mampu mengambil keputusan yang tepat berdasarkan analisis informasi dan data, dan mampu memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi secara mandiri dan kelompok. (Knowledge,Skills, Attitude) – Kemampuan manajerial
- d. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas pencapaian hasil kerja organisasi. (Attitude)–Kemampuan manajerial.

3. Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar dengan mencermati kesenjangan kurikulum yang sedang digunakan (*existing Curriculum*) Prodi dan menyesuaikan dengan kurikulum berbasis KKNI.

Sebelum menyusun Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar terlebih dahulu menetapkan visi, misi, dan tujuan program studi pendidikan Tata Boga sebagai berikut :

a. Visi

Pada tahun 2025 menjadi Program Studi unggul dalam bidang Pendidikan Tata Boga yang melampaui standar mutu Nasional.

b. Misi

Untuk mewujudkan visi di atas, maka ditetapkan misi Prodi Pendidikan Tata Boga sebagai berikut:

1. Menyelenggarakan pendidikan, pembelajaran dan penelitian serta pelatihan untuk menghasilkan Sarjana kependidikan bidang Pendidikan Tata Boga yang unggul dan kompetitif serta relevan dengan kebutuhan pasar kerja dalam pemenuhan kualitas dan percepatan kelulusan mahasiswa tepat waktu.

2. Mengembangkan keterampilan mahasiswa dalam melakukan pengkajian pengembangan khasanah pengetahuan dalam memberikan rekomendasi peningkatan mutu tata kelola kelembagaan dan satuan pendidikan dengan menjunjung tinggi integritas, berkarakter serta mampu beradaptasi dengan perubahan lingkungan global.
3. Memberikan layanan terbaik kepada masyarakat dalam bidang Tata Boga dalam bentuk pengabdian masyarakat.
Melakukan kerjasama dengan instansi dan institusi baik dalam maupun luar negeri.

c. Tujuan

Untuk melaksanakan misi di atas, maka dirumuskan tujuan Prodi PTB sebagai berikut.

1. Menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi akademik dalam menghasilkan keterampilan wirausaha dan berdaya saing dalam bidang Tata Boga.
2. Menghasilkan lulusan yang mampu melakukan pengkajian dan menangani masalah peningkatan mutu tata kelola kelembagaan dan satuan pendidikan (dasar, menengah dan tinggi) serta mampu beradaptasi dengan perubahan lingkungan global.
3. Menghasilkan lulusan yang mampu bersaing bidang pendidikan Tata Boga dengan kelulusan 80% tepat waktu, memiliki budaya kewirausahaan yang mendorong kemampuan Prodi Pendidikan Tata Boga menghasilkan *income generate* dengan melibatkan internal dan eksternal stakeholder.
4. Menciptakan sumberdaya manusia yang menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi yang mampu memberi kontribusi dalam pembangunan di bidang pendidikan Tata Boga dan kejuruan serta industri.

Selanjutnya menetapkan kompetensi lulusan sebagai berikut :

Kompetensi Lulusan

Lulusan Prodi S1 Pendidikan Tata Boga memiliki kompetensi sebagai berikut:

SIKAP

- Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius.
- Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika.
- Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik.

- Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa.
- Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain.
- Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan pancasila.
- Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan.
- Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara.
- Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.
- Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang pendidikan tata boga secara mandiri.

PENGUASAAN PENGETAHUAN

- Menguasai konsep teoritis dan mengembangkan keilmuan secara kritis, sistematis dan inovatif dalam konteks pendidikan tata boga dalam bidang Bakery pastry dan Kitchen yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Menguasai prinsip-prinsip dan teori-teori pembelajaran dalam konteks pendidikan tata boga.
- Menguasai konsep, prinsip, dan aplikasi berbagai metode dan model pembelajaran khususnya yang berorientasi pada kecakapan hidup (life skill) dan soft skill.
- Menguasai prinsip penyusunan perangkat pembelajaran meliputi Silabus, SAP, RPP, Bahan Ajar, Media pembelajaran dan instrumen evaluasi dalam pendidikan tata boga.
- Menguasai prinsip pengelolaan pembelajaran dalam bidang tata boga meliputi perencanaan, pelaksanaan dan penilaian pembelajaran tata boga.
- Menguasai teori dan prinsip kewirausahaan dalam bidang tata boga.

KETERAMPILAN KHUSUS

- Mampu merencanakan pembelajaran bidang boga meliputi bidang Bakery pastry dan Kitchen yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Mampu melaksanakan pembelajaran bidang boga.

- Mampu mengevaluasi pembelajaran bidang tata boga.
- Mampu menjadi fasilitator dalam praktek bidang boga.
- Mampu melakukan penelitian dan pengembangan pendidikan dan produk tata boga
- Mampu merancang penyelenggaraan makanan pada institusi di rumah sakit, insitusi sekolah, pemerintah lembaga lainnya.
- Mampu melaksanakan penyuluhan dalam bidang tata boga.
- Mampu mengelola pembelajaran kewirausahaan dalam bidang boga berorientasi pada bidang Bakery pastry dan Kitchen yang ditunjang dengan penguasaan pengetahuan pangan, gizi dan seni kuliner.
- Mampu mengelola wirausaha dalam bidang tata boga yang berorientasi pada bidang Bakery pastry dan Kitchen

KETERAMPILAN UMUM

- Menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi bidang tata boga.
- Menyusun kajian ilmiah dalam rangka pengembangan keilmuan pendidikan tata boga yang layak publikasi.
- Mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang pendidikan tata boga berdasarkan hasil kajian.
- Mengelola pembelajaran secara mandiri, mengembangkan dan memelihara jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya.

DESKRPSI GENERIK KKN

DESKRIPTOR KUALIFIKASI SDM LEVEL 6 PADA KKN DIHASILKAN OLEH PROGRAM S1 PENDIDIKAN TATA BOGA
<p>Deskripsi generik level 6 (paragraf pertama)</p> <p>Mampu memanfaatkan IPTEKS dalam bidang keahliannya dan mampu beradaptasi terhadap situasi yang dihadapi dalam penyelesaian masalah.</p>

Deskripsi spesifik:

1. Mampu mendeskripsikan dan menganalisa masalah, serta mengambil keputusan yang tepat untuk memilih penyelesaian masalah yang dihadapi atau menciptakan inovasi baru melalui pemanfaatan pengetahuan dan teknologi yang telah dikuasai.
2. Mampu merancang, mewujudkan rancangan, dan mengendalikan suatu sistem rekayasa
3. Mampu menilai efisiensi dan efektivitas sebagian atau seluruh rangkaian proses berbasis teknologi yang diterapkan di bidang kerja.
4. Menguasai keterampilan manajerial secara profesional dalam bekerja di bidang rekayasa.
5. Mampu melaksanakan riset di bidang rekayasa sesuai dengan kaidah-kaidah ilmiah.

Deskripsi generik level 6 (paragraf kedua)

Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan tersebut secara mendalam, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.

Deskripsi spesifik:

Menguasai ilmu pengetahuan dasar dan rekayasa dalam memilih teknologi untuk menyelesaikan masalah di bidang rekayasa.

Deskripsi generik level 6 (paragraf ketiga)

Mampu mengambil keputusan strategis berdasarkan analisis informasi dan data, dan memberikan petunjuk dalam memilih berbagai alternatif solusi:

Deskripsi spesifik :

Mampu mengambil keputusan strategis berbasis pada analisis ilmiah di bidang rekayasa untuk mengurangi dampak penerapan teknologi terhadap masalah lingkungan, energi dan kehidupan manusia.

4. Struktur Kurikulum Program Studi

1. Struktur Kurikulum berdasarkan KKNI

Struktur Kurikulum program Sarjana tersusun sebagai berikut :

- a. Mata Kuliah Umum (MKU) adalah kelompok mata kuliah yang ditujukan untuk mengembangkan aspek kepribadian mahasiswa sebagai individu dan warga masyarakat;
- b. Mata Kuliah Keahlian (MKK) adalah kelompok mata kuliah yang ditujukan untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam penguasaan keahlian bidang studi/bidang ilmu terkait;
- c. MKK dapat terdiri atas MKK Fakultas dan MKK Program Studi;
- d. MKK Program Studi bersifat wajib dan ada yang bersifat pilihan;
- e. Mata Kuliah Perluasan dan Pendalaman (MKPP) adalah mata kuliah pilihan yang diambil dari prodi sendiri yang ditujukan untuk memperluas atau memperdalam penguasaan materi;
- f. Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT) adalah mata kuliah pilihan yang disediakan oleh suatu prodi yang dapat diambil oleh mahasiswa dari luar program studi tersebut untuk menambah kemampuan dalam bidang lain;
- g. Mata Kuliah Pilihan Bebas (MK Pilihan Bebas) adalah mata kuliah yang diambil dari program studi lain dan mahasiswa bebas menentukan mata kuliah pilihannya;
- h. Mata Kuliah Profesi (MKP) adalah kelompok mata kuliah pada Program Studi Tenaga Kependidikan yang bertujuan untuk mengembangkan kemampuan Profesi, dan terdiri atas kelompok Mata Kuliah Dasar Profesi (MKDP), dan Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP);
- i. Mata Kuliah Konsentrasi Akademik Kependidikan (MK Konsentrasi Akademik Kependidikan) adalah kelompok mata kuliah yang bertujuan untuk mengembangkan suatu keahlian tertentu dalam Program Studi Kependidikan Nonguru;
- j. Mata Kuliah Konsentrasi Akademik Nonkependidikan (MK Konsentrasi Akademik Nonkependidikan) adalah kelompok mata kuliah yang bertujuan untuk mengembangkan suatu keahlian tertentu dalam Program Studi Nonkependidikan;
- k. Mata Kuliah Konsentrasi Akademik (Kependidikan Nonguru dan Non Kependidikan) dapat terdiri atas Mata Kuliah Dasar Akademik (MKDA), Mata Kuliah Keahlian Akademik (MKKA) dan Mata Kuliah Latihan Akademik (MKLA);
- l. Skripsi adalah tugas akhir (karya tulis) yang ditujukan untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa program S1 dalam menyusun karya ilmiah sebagai muara dari

keseluruhan pengalaman belajarnya, didasarkan atas hasil penelitian lapangan, dan ditulis dengan tata cara penulisan karya ilmiah.

2. Distribusi dan Pengelompokan Mata Kuliah

Matakuliah Prodi Pendidikan Tata Boga didistribusi dan dikelompokkan mata kuliahnya seperti pada Tabel 2 dan Tabel 3 berikut ini.

Tabel 2. Distribusi dan Pengelompokan Mata Kuliah

Kelompok	Kelompok Matakuliah	Jumlah SKS
1	Mata Kuliah Umum (MKU)	11
2	Mata Kuliah Keahlian (MKK)	129
3	Mata Kuliah Dasar Akademik (MKDA)	10
	Jumlah	150

Tabel 3. Distribusi Matakuliah dalam kelompok Mata Kuliah Universitas, Fakultas dan Prodi

No	Matakuliah	SKS	Semester
1	Matakuliah Universitas :		
	Kepemimpinan	2	1
2	Matakuliah Fakultas :		
	Rekayasa Industri	2	3
3	Matakuliah Prodi:		
	Filsafat Pendidikan	2	1
	Perkembangan Peserta Didik	2	1
	Keselamatan dan Kesehatan Kerja	2	1
	Peng. Alat & Penyajian Makanan	2	1
	Etika dan Estetika	2	1
	Ilmu Kesejahteraan Keluarga	2	1
	Kewirausahaan	2	1
	Dasar Seni Dan Desain	2	1
	Pengetahuan Bahan Makanan	3	1
	Dasar Boga	3	1
	Psikologi Pendidikan	3	2
	Profesi Kependidikan	3	2
	Ilmu Gizi	2	2
	Grooming	3	2
	Dekorasi Makanan	4	2
	Pengolahan Makanan Indonesia Timur dan Tengah	3	2
	Pengolahan Makanan Indonesia Barat	3	2
	Bakery	3	2
	Magang I	1	3
	Pancasila	2	3
	Bahasa Indonesia	2	3
	Desain Pembelajaran	4	3
Gizi Khusus	3	3	

No	Matakuliah	SKS	Semester
	Pengolahan Makanan Oriental	3	3
	Pastry	3	3
	Dekorasi Kue	3	3
	Pendidikana Agama	3	4
	Pendidikan Kewarganegaraan	2	4
	Mikro Teaching	1	4
	Magang II	1	4
	Kimia Makanan	2	4
	Pengolahan Makanan Kontinental	3	4
	Desain Produk	3	4
	Evaluasi Hasil Belajar	3	4
	Tata Hidang	2	4
	Oriental Party	3	4
	Magang III	2	5
	Aplikasi Komputer	3	5
	Metodologi Penelitian	2	5
	Pendidikan Konsumen	2	5
	Bahasa Inggris Boga	3	5
	Continental Party	3	5
	Cipta Modifikasi Makanan Indonesia	3	5
	Kerajinan	3	5
	Statistik	2	6
	Event Organizer	2	6
	Teknologi Pangan	3	6
	Manajemen Usaha Boga	4	6
	Pameran	4	6
	Penulisan Karya Ilmiah	2	7
	Seminar Proposal	2	7
	KKN Pendidikan	3	7
	Praktek Kerja Lapangan Industri	3	7
	Unit Produksi	4	8
	Skripsi	6	8

Sebaran Matakuliah Program Studi

Sebaran matakuliah yang akan dilaksanakan di Prodi Pendidikan Tata Boga dapat dilihat Pada Tabel 4.

Tabel 4. Sebaran Matakuliah Program Studi Pendidikan Tata Boga

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
1	MKU Univ	Kepemimpinan	2	1
2	MKDK	Filsafat Pendidikan	2	1
3	MKDK	Perkembangan Peserta Didik	2	1
4	BOG	Keselamatan dan Kesehatan Kerja	2	1
5	BOG	Peng. Alat & Penyajian Makanan	2	1
6	BOG	Etika dan Estetika	2	1

7	BOG	Ilmu Kesejahteraan Keluarga	2	1
8	BOG	Kewirausahaan	2	1
9	BOG	Dasar Seni Dan Desain	2	1
10	BOG	Pengetahuan Bahan Makanan	3	1
11	BOG	Dasar Boga	3	1
		Total SKS Semester 1	24	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
12	MKDK	Psikologi Pendidikan	3	2
13	MKDK	Profesi Kependidikan	3	2
14	BOG	Ilmu Gizi	2	2
15	BOG	Grooming	3	2
16	BOG	Dekorasi Makanan	4	2
17	BOG	Pengolahan Makanan Indonesia Timur dan Tengah	3	2
18	BOG	Pengolahan Makanan Indonesia Barat	3	2
19	BOG	Bakery	3	2
		Total SKS Semester 2	24	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
20	BOG	Magang I	1	3
21	MKU	Pancasila	2	3
22	MKU	Bahasa Indonesia	2	3
23	MKFT	Desain Produk	2	3
24	BOG	Desain Pembelajaran	4	3
25	BOG	Gizi Khusus	3	3
26	BOG	Pengolahan Makanan Oriental	3	3
27	BOG	Pastry	3	3
28	BOG	Dekorasi Kue	3	3
		Total SKS Semester 3	23	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
29	MKU	Pendidikan Agama Islam	3	4
	MKU	Pendidikan Agama Katholik		
	MKU	Pendidikana Agama Kristen Protestan		
30	MKU	Pendidikan Kewarganegaraan	2	4
31	BOG	Mikro Teaching	1	4
32	BOG	Magang II	1	4
33	BOG	Kimia Makanan	2	4
34	BOG	Pengolahan Makanan Kontinental	3	4
35	BOG	Rekayasa Industri	3	4
36	BOG	Evaluasi Hasil Belajar	3	4
37	BOG	Tata Hidang	2	4
38	BOG	Oriental Party	3	4
		Total SKS Semester 4	23	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
39	BOG	Magang III	2	5
40	BOG	Aplikasi Komputer	3	5
41	BOG	Metodologi Penelitian	2	5
42	BOG	Pendidikan Konsumen	2	5
43	BOG	Bahasa Inggris Boga	3	5
44	BOG	Continental Party	3	5
45	BOG	Cipta Modifikasi Makanan Indonesia	3	5
46	BOG	Kerajinan	3	5
		Total SKS Semester 5	21	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
47	BOG	Statistik	2	6
48	BOG	Event Organizer	2	6
49	BOG	Teknologi Pangan	3	6
50	BOG	Manajemen Usaha Boga	4	6
51	BOG	Pameran	4	6
		Total SKS Semester 6	15	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
52	BOG	Penulisan Karya Ilmiah	2	7
53	BOG	Seminar Proposal	2	7
54	BOG	KKN Pendidikan	3	7
55	BOG	Praktek Kerja Lapangan Industri	3	7
		Total SKS Semester 7	10	

No	Kode	Nama Mata Kuliah	SKS	SMT
56	BOG	Unit Produksi	4	8
57	BOG	Skripsi	6	8
		Total SKS Semester 8	10	8
		Total Seluruh SKS	150	

5. Model Penerapan KKNi

Berdasarkan kajian ini dalam bentuk FGD, Trace Study, Kaji-Tindak, wawancara dan Analisis Swot, maka penelitian ini berhasil menemukan suatu formula atau model bagaimana penerapan Kurikulum berbasis KKNi yang ideal menurut hasil kajian penelitian ini. Kajian awal yang dilakukan adalah mengkaji apa esensi kurikulum KBK dan KTSP, kemudian mengkaji esensi penekanan yang berbeda dengan kurikulum KKNi.

Berdasarkan kajian dari beberapa referensi kurikulum dapat di simpulkan bahwa ketiga kurikulum tersebut di samping memiliki keasamaan penguatan, juga memiliki perbedaan penekanan. Adapun hal yang sama adalah sama menekankan kualitas kompetensi pada pembelajar, dan hal yang berbeda adalah KBK menekankan esensinya pada kompetensi lulusan secara internal tetapi belum terlalu menekankan pada pertimbangan bagaimana keterpakaian kompetensi tersebut pada lapangan kerja nanti, sementara KTSP disamping memperkuat apa yang telah digariskan oleh KBK, juga mempertimbangkan kondisi yang ada pada lingkungan sosial sekolah itu sendiri, makannya kurikulum bisa saja ada perbedaan pada satuan pendidikan, yang dikenal kurikulum sekolah, walaupun jenjang pendidikan yang sama, tetapi berada pada daerah geografis yang berbeda, maka ada kemungkinan memiliki rumusan struktur kurikulum yang berbeda sehingga kurikulum ini disebut Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP).

Dalam Kurikulum berbasis KKNi atau dikenal kurikulum 2013 lebih menekankan disamping penguatan kompetensi keilmuan (*science*), pengetahuan (*knowledge*), bagaimana proses pengetahuan itu dikuasai (*know-how*), penguatan keterampilan (*Skills*) dan penguatan pengukuran perilaku atau sikap (*attitude*), juga menekankan pada kebermanfaatan atau keterpakaian (*learning outcomes*) pemilikan kompetensi lulusan pada lapangan kerja (sesuai kebutuhan pengguna lulusan atau *stakeholder*). Maka dari itu institusi pendidikan dan Industri dunia kerja perlu membangun hubungan kerjasama yang kuat atau insten dalam rangka membina keberdayaan kompetensi yang dibekalkan kepada calon lulusan oleh suatu institusi pendidikan, yang ditandai dengan pemberian pengakuan atau sertifikasi. Tentunya kehandalan dan kelayakan institusi sebagai pemberi institusi telah teruji secara eksternal termasuk BAN-PT.

Untuk menjaga konsistensi penerapan Kurikulum KKNi di PT, maka dalam

penelitian ini telah mengkaji strategis implementasi suatu kurikulum berbasis KKNI dalam suatu model penerapan pada program studi Pendidikan Tata Boga. Setelah dilakukan kajian mendalam terhadap berbagai sumber penguatan mutu di Perguruan Tinggi dan berbagai strategi penguatan manajemen pengelolaan program studi, maka hal ini harus direlevansikan pula dengan rumusan-rumusan standar pendidikan yang telah dihasilkan seperti yang telah dirumuskan oleh BAN-PT dan juga BSNP (Badan Standar Nasional Pendidikan). Dari kajian ini dapat disimpulkan bahwa bahwa idealnya penerapan Kurikulum KKNI atau Kurikulum 2013 di Program studi diintegrasikan dengan pengelolaan manajemen Program Studi berbasis akreditasi. Model tersebut dapat digambarkan secara komprehensif dalam bentuk model sebagaimana digambarkan pada diagram sebagai berikut (terlampir pada lampiran 1).

Dalam diagram tersebut tampak bahwa penerapan kurikulum KKNI harus ditopang dengan manajemen yang sifatnya berkelanjutan dan reflektif dan progresif dengan menggunakan strategi Quesyen Strategy atau dikenal dengan strategi *Plan Do Check Act (PDCA)*. Strategi ini mempromosikan akselerasi mutu dari waktu ke waktu (*continues development*). Dalam konteks penerapan Kurikulum KKNI ini, perlu dilakukan rencana yang komprehensif melalui analisis pendekatan sistem yang sistematis dan sistemik sebagaimana tampak pada diagram tersebut, bahwa penerapan Kurikulum KKNI perlu ditopang unsur-unsur manajemen prodi yang mengarahkan pada pencapaian standar pendidikan yang ideal. Dengan demikian seluruh dokumen-dokumen yang mengarahkan pada peningkatan mutu akademik perlu ditatakelolakan secara dinamis dan sistematis, seperti SOP-SOP akademik, antara lain SOP Pembelajaran, SOP Ujian, SOP Laboratorium, SOP pemamfaatan Sarana Pembelajaran, SOP Perpustakaan. Strategi Penciptaan suasana akademik yang kondusif yang mendorong terciptanya learning outcomes dalam lingkungan civitas akademik sebagai suatu budaya

akademik Program Studi. Secara nyata perlu diwujudkan dalam perilaku dan sikap baik pada tenaga pendidik maupun tenaga kependidikan di lingkungan civitas akademika Program Studi. Hal tersebut dapat mendorong terciptanya suasana akademik dalam kehidupan civitas akademik yang kondusif, yang mengantarkan terciptanya inovasi-inovasi dalam pendidikan. Untuk menjamin keoptimalan sistem dan aktivitas mendorong peningkatan mutu yang berkelanjutan, maka perlu dilakukan assesmen dan evaluasi atau pengendalian mutu akademik, untuk itulah komponen *check* dalam strategi Quisyen harus dilaksanakan dan tidak terlepas dari sistem penerapan Kurikulum KKNI ini, setelah ditemukannya suatu kelemahan atau ketidaksesuaian tentunya segerah dilaksanakan perbaikan atau koreksi untuk menjamin keberlangsungan sistem ini, sekaligus sebagai peningkatan kualitas pelaksanaan sistem akademik tersebut. Hasil koreksi perbaikan sistem sebagaimana disebutkan di atas, segera dilaksanakan dan ditindaklanjuti sehingga terwujud secara nyata tindakan korektif yang dapat membawa dampak peningkatan kualitas dalam kehidupan akademik Program Studi. Dengan demikian komponen *Act* dalam strategi Quisyen penting diwujudkan sebagai suatu sistem yang tak terpisahkan pula dari *Plan*, *Do* dan *Check*. Dengan berjalannya siklus strategi Quisyen (PDCA Strategy) sebagai suatu budaya dalam melaksanakan kegiatan akademik dapat mewujudkan nyatakan budaya akademik yang handal mendorong pengembangan yang berkelanjutan (continueos development) peningkatan mutu akademik, dan selalu memiliki nuansa pembaharuan budaya akademik (*Culture of New Innovation*) dalam Program Studi tersebut, diiringi dengan *trace study* yang berkala, sebagai media pendalam kondisi dan suasana akademik dalam Program studi; Dari aktivitas ini dapat pula dipadukan evaluasi diri dalam bentuk self asses atau self evaluation.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Manajemen perangkat-perangkat pendukung pelaksanaan akademik belum bersinergis dan masih perlu dioptimalkan secara komprehensif, sistematis, terukur dan bersiklus sebagaimana ditekankan pada strategi peningkatan mutu dari Quisyen Strategi yang dikenal dengan PDCA strategi, sehingga terwujud peningkatan mutu secara berkelanjutan (*continuous development*) dalam pengelolaan akademik yang handal.
2. Berdasarkan strategi kaji-tindak melalui beberapa pendekatan yang diterapkan dalam penelitian ini, maka telah membenahi standar kompetensi dan Kompetensi Dasar yang dirumuskan dalam profil lulusan dengan memberi penekanan pada *learning outcomes*, dilanjutkan pada pengembangan struktur kurikulum bernuansa KKNI, yang aksentuasinya mengacu pada pengembangan Pengetahuan (*science*), Ilmu Pengetahuan (*knowledge*), proses pemerolehan pengetahuan (*know-how*), keterampilan (*skills*) dan sikap (*attitude*), diintegrasikan dengan rancangan pengelolaan manajemen program studi berbasis akreditasi dengan mengelola standar pendidikan sebagai tolok ukur sebagaimana yang telah dikembangkan dalam assesmen external oleh BAN-PT.
3. Ancangan Model Penerapan Kurikulum berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), sebagaimana telah dirumuskan dalam penelitian ini, diperkuat dengan ancangan implementasi manajemen Program studi berbasis Akreditasi dan dirumuskan dalam suatu sistem pengelolaan prodi yang utuh, komprehensif, sistematis, dan terukur serta dilandasi dengan evaluasi diri dan rencana strategis pengembangan Prodi yang berkualitas dan berdaya saing.
4. Dalam interaksi kajian ini dapat memberi semangat dan menginspirasi civitas akademik dalam mengembangkan kualitas akademik di Program studi Pendidikan Tata Boga. Termasuk komitmen Pimpinan Fakultas dalam mendorong dan mendukung implementasi penerapan Kurikulum berbasis KKNI pada Program Studi Pendidikan Tata Boga.

B.Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Ancangan Model Penerapan Kurikulum berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) yang telah diformulasikan dalam penelitian memerlukan dukungan penuh dari civitas akademika dalam bentuk komitmen akademik dalam implementasinya sebagai suatu sistem pengelolaan Prodi yang berkualitas dan berdaya saing.
2. Dukungan komitmen oleh pihak Pimpinan Universitas dan Fakultas sangat dibutuhkan dalam bentuk kebijakan dapat ditunjukkan melalui peraturan akademik sehingga menjadi suatu aksi normatif pengelolaan akademik yang kuat dan berakar pada Program studi secara khusus dan Fakultas dan Universitas secara umum.
3. Refletif akademik, terutama terkait dengan kurikulum perlu dilakukan secara berkala dalam rangka menyesuaikan kompetensi-kompetensi yang dibutuhkan pada lapangan kerja atau stakeholder, sehingga keterpakaian atau *learning outcomes* prodi dapat terwujud dengan handal, berdaya saing dan mandiri.
4. Perangkat-perangkat yang mendorong terciptanya *self asses learning* di Prodi perlu ditingkatkan terus, termasuk pengelolaan akselerasi mutu akademik dengan memberdayakan Quisyeen Strategy atau PDCA strategy seoptimal mungkin, sebagai wujud penjaminan mutu Program Studi.

DAFTAR PUSTAKA

- Depdiknas, 2005. *Praktek Baik dalam Penjaminan Mutu Perguruan Tinggi*. Jakarta: DEPDIKNAS.
- Direktorat Pendidikan Tinggi. 2011. *Kebijakan Ditjen Pendidikan Tinggi Tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia danArah Kurikulum LPTK*. Jakarta: DIKTI.
- Direktorat Pendidikan Tinggi. (2012). *Buku Pedoman Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia*. Jakarta: DIKTI.
- Husein, F. 2012. *Manajemen Strategik Berbasis Akreditasi Perguruan Tinggi*. Yogyakarta.
- Kompas. 2013. *Menyambut Kurikulum 2013* (eds. Kompas). Jakarta. PT. Gramedia
- Mustafa & Paulin. 2011. *Pengembangan Kurikulum Berbasis Kompetensi pada Perguruan Tinggi*. UNG .
- Murtini, W. 2012. *Kompetensi dan Keterpakaian Lulusan Administrasi Perkantoran di Pasar Kerja*. Presentasi dalam Bentuk Power Point.
- Suparman, A. 2005. *Disain Instruksional*. Jakarta: PUUP-PAI DITJEN DIKTI
- Trianto. 2007. *Model-model Pembelajaran Inovatif Berorientasi Konstruktivistik*. Jakarta : Publisher.
- Widyanata. 2006. *Metode Penelitian Pariwisata*. Jogjakarta : Andi Jogjakarta

LAMPIRAN 2.

DESKRIPSI MATA KULIAH PENDIDIKAN TATA BOGA

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
I	Kelompok Matakuliah Universitas :	
1	Kepemimpinan	Mata kuliah Kepemimpinan membahas berbagai paradigma konsep kepemimpinan, memahami konsep dan proses pengambilan keputusan, menguasai model dan pendekatan dalam kepemimpinan, dan menguasai berbagai teknik pengambilan keputusan. Selanjutnya pembahasan dikaitkan dengan bidang pendidikan dan lembaga pendidikan di Indonesia termasuk karakteristik kemampuan yang diperlukan bagi pemimpin-pemimpin pendidikan di Indonesia terutama yang berkenaan dengan peran dan fungsi kepala sekolah sebagai pemimpin pendidikan. Kegiatan pembelajaran meliputi pemberian informasi, diskusi, pemberian tugas, persentasi, dan praktek (simulasi) kepemimpinan pendidikan seperti memberikan briefing, memimpin rapat, menjalankan peran dalam forum seminar, diskusi dan pengambilan keputusan.
II	Kelompok Matakuliah Fakultas:	
1	Rekayasa Industri	Analisis situasi pasar berkenaan dengan produk, alasan memproduksi produk tsb, proses dan management produk (bahan dan alat produksi, langkah produksi, teknologi produksi, pemasaran), dan outputnya laporan rekayasa
III	Kelompok Matakuliah Prodi :	
1	Filsafat Pendidikan	Mata kuliah filsafat membahas tentang keberadaan dan hakekat diri manusia sebagai makhluk alamiah dan sosial, kebutuhan dan pola hubungan antar manusia sebagai insan pendidikan (homo educandum), arti filsafat dan makna pendidikan, pendekatan filsafat dalam pendidikan, pandangan esensialisme dalam pendidikan, teori pengetahuan dan nilai, pengembangan nilai untuk pendidikan manusia seutuhnya, pendidikan sebagai pelestarian nilai dan perubahan sosial, pendidikan sebagai hak dan kewajiban warga negara, peningkatan kesempatan, dan

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>mutu pendidikan yang adil bagi semua warga negara, pendidikan individu dan pendidikan masyarakat, problematika dalam reformasi dan konsepsi pendidikan Indonesia masa depan. Dengan mempelajari mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep filsafat pendidikan sehingga dimasa yang akan datang mahasiswa akan mampu melaksanakan proses pendidikan sejalan dengan landasan filsafat pendidikan.</p>
2	Perkembangan Peserta Didik	<p>Mata kuliah perkembangan peserta didik mempelajari konsep perkembangan secara umum dan hubungannya dengan perkembangan peserta didik, teori perkembangan, prinsip-prinsip perkembangan manusia, serta mempelajari perkembangan fisik, intelektual, emosi, sosial, dan moral dengan implikasinya pada pendidikan disetiap perodesasi perkembangan manusia dari pranatal sampai lanjut usia.</p>
3	Psikologi Pendidikan	<p>Mata kuliah ini membahas tentang pengertian, ruang lingkup ciri-ciri dan prinsip-prinsip psikologi pendidikan dan aplikasinya dalam pembelajaran, merencanakan, merancang dan melaksanakan pembelajaran, serta mempelajari pendekatan, metode media pembelajaran dan prinsip, prosedur merencanakan, melaksanakan dan memanfaatkan asesmen proses hasil belajar dan juga merencanakan dan melaksanakan penelitian.</p>
4	Profesi Kependidikan	<p>Mata kuliah ini membahas tentang konsep, tujuan, fungsi dan pelaksanaan profesi dalam bidang kependidikan terutama keguruan, bimbingan konseling dan administrasi pendidikan. Dibahas juga bagaimana pekerjaan dalam bidang kependidikan disebut sebagai pekerjaan profesional dan bagaimana guru melaksanakan kompetensinya sebagai pendidik dan pengajar agar dapat dikualifikasikan profesional. Sebagai pengatur perilaku dibahas kode ethic dan organisasi profesi guru. Selain itu dalam tugas sebagai pengajar bidang studi dianalisis bagaimana guru berperan dalam melaksanakan bimbingan konseling dan administrasi pendidikan, serta bagaimana guru menyikapi dan merefleksi tugas-tugasnya.</p>
5	Pancasila	<p>Untuk memahami Pancasila, menghayati nilai-nilai yang terkandung dalam pancasila, menghayati dan mengamalkan sistem kenegaraan RI, berdasarkan</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>UUD 1945, memahami dan menghayati nilai-nilai sejarah perjuangan bangsa serta memahami usaha mewujudkan cita-cita bangsa Indonesia.</p>
6	Bahasa Indonesia	<p>Mata kuliah ini adalah mata kuliah pengembangan kepribadian yang membahas dan mengkaji tentang uraian tentang hakikat berbahasa Indonesia yang baik dan santun, materi pokok dalam matakuliah ini adalah penggunaan ejaan bahasa Indonesia, diksi, kalimat efektif, paragraph, dan penulisan karya ilmiah.</p>
7	Pendidikan Agama Islam	<p>Matakuliah Pendidikan Agama Islam bersifat wajib lulus bagi setiap mahasiswa yang beragama Islam di semua program studi. Matakuliah ini dirancang dengan maksud untuk memperkuat iman dan takwa kepada Allah Swt. serta memperluas wawasan hidup beragama, sehingga terbentuk mahasiswa Muslim yang berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis, serta berpandangan luas, dengan memperhatikan tuntutan untuk menjalin harmoni antar sesama manusia baik dalam satu agama maupun dengan umat beragama lain</p>
	Agama Katholik	<p>Pendidikan Agama Katolik bertujuan untuk membantu terbinanya mahasiswa yang beriman, dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, berpikir filosofis, bersikap rasional dan dinamis, berpandangan luas, ikut serta dalam kerja sama antarumat beragama dalam rangka pengembangan dan pemanfaatan ilmu dan teknologi serta seni untuk kepentingan manusia dan nasional.</p> <p>Mata kuliah ini mengkaji: 1). Sarjana Katolik yang dicita-citakan oleh masyarakat dan gereja; 2). Metode studi agama di Perguruan Tinggi Umum; 3). Hubungan dasar yang dimiliki oleh manusia (uraian filosofis); 4). Pikiran mencari kebenaran; 5). Manusia beriman mau mengikuti Yesus dan percaya kepada-Nya; 6). Hakikat Yesus Kristus dan peranan-Nya di dalam kehidupan beriman; 7). Gereja sebagai masyarakat beriman; 8). Dasar-dasar dan langkah-langkah pertimbangan dalam pengambilan keputusan baik dan buruk; 9). Motivasi; 10). Keluarga Katolik; 11). Agama Katolik mengakui otonomi ilmu-ilmu bahkan metodologi ilmu-ilmu itu; 12). Tanggung jawab orang Katolik dalam membangun dunia; 13). Karasulan awam sebagai tugas umat beriman di tengah-tengah dunia.</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
	Agama Kristen Protestan	Melengkapi mahasiswa/wi memahami agar mengembangkan diri menjadi wujud gambaran Tuhan Allah yang menyatakan diri di dalam Tuhan Yesus Kristus. Selanjutnya mata kuliah ini juga dapat melengkapi mahasiswa/wi agar mengembangkan diri menjadi seorang pribadi Indonesia harapan kristen yang mempunyai integritas ilmiah yang tinggi sebagai anggota sivitas akademika yang bersedia mengabdikan diri bagi kehidupan yang layak lingkungan alam dan isinya, berwawasan, bermasyarakat berbangsa dan bernegara.
8	Pendidikan Kewarganegaraan	Mata kuliah ini adalah mata kuliah pengembangan kepribadian yang membahas dan mengkaji tentang Pendidikan Kewarganegaraan (<i>civic education</i>) dengan ciri Indonesia, yaitu mempelajari, memahami dan menghayati pengetahuan dan kemampuan dasar dalam hubungannya dengan negara termasuk hak dan kewajiban bela negara. Materi pokok dalam mata kuliah ini yang menjadi bahan pembahasan dan bahan kajian adalah hak dan kewajiban warga negara, pendidikan Pendahuluan Bela Negara, Demokrasi Indonesia, Hak Asasi Manusia ; Wawasan Nusantara ;Ketahanan Nasional; Politik Strategi Nasional. Pendidikan Kewarganegaraan merupakan usaha untuk membekali peserta didik dengan pengetahuan dan kemampuan dasar berkenaan dengan hubungan antarwarga negara dengan negara serta bela negara.
9	KKN Pendidikan	Program KKN DIK adalah program wajib dengan bobot 3 SKS dilaksanakan sedikitnya 2 bulan, dan sebanyak-banyaknya 4 bulan. KKN diikuti oleh mahasiswa UNIMED yang telah menempuh minimal 120 SKS. KKN dilaksanakan pada semester 7 dan dibimbing oleh dosen dari masing- masing jurusan di bawah koordinasi dan pembinaan UPPL UNIMED. Tujuan KKN dimaksudkan untuk mendewasakan pikiran mahasiswa serta meningkatkan keterampilan untuk dapat berperan serta meningkatkan keterampilan untuk dapat berperan serta melaksanakan program-program pembangunan di Sumatera Utara atau daerah lain yang menjadi daerah binaan Unimed. Kegiatan ini bersifat pragmatis, ilmiah dan interdisipliner khususnya di bidang pendidikan, penerangan dan sosial budaya sesuai dengan bidang studinya masing-masing dengan harapan berbentuk sikap dan rasa tanggung jawab terhadap pembangunan

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		masyarakat lingkungannya responsif terhadap pembangunan masyarakat lingkungannya. KKN juga mempunyai tujuan untuk menjadikan Unimed lebih responsif terhadap masalah yang timbul di sekitarnya sehingga dapat terbina suatu sistem umpan balik yang dapat meningkatkan kesesuaian kurikulumnya dengan kebutuhan masyarakat.
10	Praktek Kerja Lapangan Industri	Praktik kerja lapangan Industri merupakan Mata Kuliah yang bersifat praktik Lapangan, dilakukan di perusahaan/industri yang berhubungan dengan bidang infomatika, dan luaran dari Mata Kuliah ini adalah seminar laporan hasil kerja.
11	Magang 1	Pengamatan langsung kultur sekolah. Pengamatan untuk membangun kompetensi dasar, magang membangun kompetensi pedagogik, kepribadian dan sosial. Pengamatan untuk memperkuat pemahaman peserta didik, interaksi, dan kegiatan belajarnya. Pengamatan dan menelaah tugas dan tanggung jawab guru, pengamatan dan menelaah manajemen dan administrasi guru dan sekolah.
12	Magang 2	bertujuan melatih mahasiswa menyiapkan perangkat pembelajaran dan bahan ajar. Mahasiswa dapat pula <i>sit in</i> di kelas, mengamati bagaimana proses pembelajaran berlangsung.
13	Magang 3	Memberi pengalaman kepada mahasiswa untuk berlatih mengajar secara terbimbing.
14	Mikro Teaching	Setelah menempuh mata kuliah ini diharapkan mahasiswa memiliki pemahaman tentang pengajaran mikro yaitu praktek mengajar terbatas, dan praktek mengajar terpadu. Mata kuliah ini terdiri dari 1 SKS praktek dengan cakupan materi: dasar-dasar pengajaran mikro, menyusun RPP, praktek keterampilan mengajar terbatas, keterampilan dasar terpadu dan mengevaluasi praktik pengajaran mikro. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan praktik/latihan mengajar. Penilaian meliputi: <i>performance</i> , kemampuan membuat persiapan mengajar, mengajar dalam kelompok kecil dengan berbagai ketrampilan dasar mengajar dan kemampuan dalam menerapkan evaluasi pembelajaran.
15	Desain Pembelajaran	Matakuliah ini bertujuan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kurikulum dan GBPP SMU dan SMK yang meliputi konsep, teori, pendekatan, struktur kurikulum dan berbagai model, serta dapat

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		menerapkan GBPP tata rias di tingkat yang sama, menggunakan pendekatan komunikatif sesuai dengan situasi dan kondisi sekolah.
16	Evaluasi Hasil Belajar	Matakuliah ini bertujuan untuk memberi bekal kepada mahasiswa tentang penilaian hasil belajar yang meliputi : tujuan dan fungsi penilaian, alat evaluasi, langkah penyusunan tes, analisis hasil tes, menskor dan menilai serta mengolah dan menentukan nilai akhir.
17	Metodologi Penelitian	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman tentang metode penelitian dan aplikasinya dalam pemecahan masalah. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori yang mencakup: uraian umum tentang metode penelitian meliputi: (1) jenis-jenis penelitian; (2) tahap- tahap penelitian; (3) identifikasi variabel penelitian; (4) pemilihan topik dan perumusan masalah penelitian; (5) penyusunan kajian pustaka dan perumusan hipotesis penelitian, (6) populasi dan sampel; (7) metode dan alat pengumpulan data; (8) skala pengukuran; (9) analisis data, interpretasi hasil analisis data dan pembahasan hasil penelitian, (10) penyusunan proposal dan laporan penelitian. Setiap topik yang berada dalam uraian umum tersebut dilengkapi dengan contoh-contoh dan penerapannya untuk setiap jenis penelitian. Mata kuliah ini diakhiri dengan bimbingan penulisan usulan penelitian pendidikan secara individu. Penilaian dilakukan menggunakan tes tertulis dan lisan dari tugas penyusunan usulan penelitian
18	Statistik	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dalam mengolah dan menganalisis data hasil penelitian. Ruang lingkup materi meliputi pengertian statistik: parametris dan non parametris, jenis-jenis analisis data deskriptif dan inferensial, pemilihan teknik analisis data (sesuai dengan skala pengukuran, model hubungan antar variabel, dan teknik sampling yang digunakan), macam-macam persyaratan analisis (normalitas, linieritas, homogenitas varians). Penerapan teknik analisis deskriptif, korelasi tunggal dan ganda (biserial, product moment, regresi), uji beda dua kelompok dan lebih dari dua kelompok (t test, anava satu jalur dan dua jalur, konsep post hoc anava) pembuktian validitas dan reliabilitas instrumen.

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>Analisis data kualitatif (deskripsi, reduksi, seleksi/display data kesimpulan dan verifikasi) dan pengenalan statistik quality control., Interpretasi dan pengambilan kesimpulan berdasarkan hasil analisis data. Penilaian dilakukan dengan tes tertulis dengan materi utama pemecahan masalah dalam mengolah data hasil penelitian.</p>
19	Aplikasi Komputer	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini, mahasiswa mempunyai kompetensi dalam menggunakan teknologi informasi khususnya mengoperasikan program aplikasi komputer, yaitu program olah data dan olah kata untuk mendasari program desain grafis dan pembuatan web blog sederhana. Mata kuliah ini terdiri dari 3 SKS praktek, yaitu program olah data (Microsoft Excel), program desain grafis (Corel Draw), dan pembuatan web blog sederhana. Pembelajaran dilakukan dengan metode demonstrasi dan praktek. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, hasil praktek, ujian mid semester, dan ujian akhir semester.</p>
20	Bahasa Inggris Boga	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan mempunyai kompetensi tentang aplikasi bahasa Inggris, yaitu membaca (reading), menulis (writing), dan berbicara (speaking) di bidang boga. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori, yaitu geometrical shape, job vacancy, position, quantity expression, natural and artificial process, manual, American and British English, speaking in public, mathematical formula, potpourri, the classifieds serta table, graphic, and diagram. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, presentasi, ujian mid semester dan ujian akhir semester.</p>
21	Keselamatan dan Kesehatan Kerja	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan memiliki kompetensi tentang penerapan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) di bidang boga. Mata kuliah ini membahas tentang perilaku sehat, kesehatan kerja, keselamatan kerja, penyakit dan kecelakaan akibat kerja, sanitasi dan hygiene mulai dari bahan, proses sampai dengan produk, personal hygiene, sanitasi peralatan, sanitasi air, manajemen sanitasi, serta penerapan K3 dan sanitasi hygiene di bidang boga. Metode pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan ceramah, tanya jawab, diskusi, dan presentasi makalah. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah,</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		tugas mandiri, presentasi makalah, ujian mid semester, dan ujian akhir semester.
22	Peng. Alat & Penyajian Makanan	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu menjelaskan pengetahuan dan keterampilan memakai alat-alat pengolahan tradisional dan modern untuk makanan sehari-hari dan khusus serta memelihara dan menyimpannya.
23	Ilmu Kesejahteraan Keluarga	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mengembangkan keilmuan kesejahteraan dalam keluarga dengan menerapkan peranan keluarga sebagai pembentukan dan penanaman keluarga, Keluarga sebagai awal semua kegiatan usaha, Analisis sumber usaha dan keluarga dalam perkembangannya, Filsafat keluarga dalam pembentukan sikap mandiri dan wiraswasta, Kajian Boga, dan Komunikasi dalam keluarga dan masyarakat.
24	Kewirausahaan	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan penjiwaan tentang kewirausahaan sehingga terdorong motivasinya untuk berwirausaha. Mata kuliah ini terdiri dari teori tentang konsep dasar kewirausahaan meliputi: sikap, kepribadian dan profil wirausaha, kepemimpinan, pengembangan kemampuan manajerial, keberanian mengambil resiko, pengembangan ide dan analisis peluang usaha, analisis SWOT, pembuatan rancangan usaha bidang boga serta mempresentasikannya. Metode pembelajaran dengan ceramah, tanya jawab, diskusi, presentasi, latihan dan pemberian tugas. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, presentasi, ujian mid semester, dan ujian akhir semester.
25	Dasar Seni dan Desain	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mendisain, proses terjadinya disain, penggolongan disain, sifat alat gambar, macam-macam alat gambar, unsur garis, arah, bentuk, ukuran, tekstur, nilai gelap terang, pengenalan lingkaran warna, prinsip disain : harmoni, proporsi, keseimbangan, irama, aksentuasi dan kombinasi warna.
26	Pengetahuan Bahan Makanan	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu memahami sifat-sifat bahan makanan, perubahan sebelum dan setelah pengolahan sehingga dapat melakukan penanganan dengan benar, tidak membahayakan kesehatan dan

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>bahan pangan tidak kehilangan zat-zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh, baik pada nabati maupun hewani. Materi yang diberikan meliputi komponen bahan makanan dan perubahan karena pengolahan, hasil olahan dan isu yang berkaitan materi yang disampaikan. Materi meliputi : daging, unggas, telur, ikan, susu, lemak dan minyak, sayuran, buah-buahan, sereal, kacang-kacangan, dan umbi-umbian. Pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan presentasi. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, tugas kelompok, ujian mid semester dan ujian akhir semester.</p>
27	Dasar Boga	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan masakan Indonesia dengan menggunakan bumbu kering dan basah, memotong bahan makanan dari bahan dari hewani dan nabati.</p>
28	Ilmu Gizi	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mempunyai kompetensi dalam mengaplikasikan ilmu gizi di bidang boga. Mata kuliah ini terdiri dari 3 SKS teori yang membahas tentang pengetahuan di bidang ilmu gizi, meliputi pengertian dan istilah ilmu gizi, zat-zat gizi, pencernaan dan metabolisme, kecukupan dan kebutuhan gizi, perencanaan konsumsi dan penilaian status gizi, gizi daur hidup, penyakit gizi salah dan timbulnya masalah gizi, serta gizi masyarakat dan sosio budaya gizi. Pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, dan presentasi makalah. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, presentasi makalah, ujian mid semester dan ujian akhir semester.</p>
29	Dekorasi Makanan	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu membuat hiasan makanan dari daun-daunan (daun pisang, daun suji, daun pandan, daun kelapa, daun jagung), rempah-rempah dan biji-bijian, sayuran, buah dan membuat hiasan/ dekorasi ruang dari kertas, karton, plastik, bahan terbuang/ limbah, ice carving dan butter carving. Membuat food fotografi bidang seni kuliner, dasar garnish, food stylist untuk individu, buffet dan pemotretan/film dan public speaking.</p>
30	Pengolahan Makanan Indonesia Timur dan Tengah	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan masakan Indonesia bagian Tengah dan</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>Timur untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus. Praktek yang diberikan meliputi praktek menu makan pagi Indonesia bagian Tengah dan Timur untuk sehari-hari mengacu B2SA (Beragam Bergizi Seimbang dan Aman), Praktik Menu Makan siang dan malam dengan bahan makanan pokok non beras untuk Keluarga serta pengolahan dan penyajian masakan daerah seluruh Indonesia bagian Tengah dan Timur. Praktik pengolahan hidangan dari daerah Indonesia Tengah dan Timur yang terdiri dari hidangan sepinggan, baik lauk pauk, hidangan selamatan maupun menu-menu unggulan dan spesial. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, hasil praktek, tugas tambahan, tugas mandiri, tugas kelompok, dan ujian akhir semester.</p>
31	Pengolahan Makanan Indonesia Barat	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan masakan Indonesia bagian Barat untuk makanan sehari-hari dan kesempatan khusus. Praktek yang diberikan meliputi praktek menu makan pagi Indonesia bagian Barat untuk sehari-hari mengacu B2SA (Beragam Bergizi Seimbang dan Aman), Praktik Menu Makan siang dan malam dengan bahan makanan pokok non beras untuk Keluarga serta pengolahan dan penyajian masakan daerah seluruh Indonesia bagian Barat. Praktik pengolahan hidangan dari daerah Indonesia barat yang terdiri dari hidangan sepinggan, baik lauk pauk, hidangan selamatan maupun menu-menu unggulan dan spesial. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, hasil praktek, tugas tambahan, tugas mandiri, tugas kelompok, dan ujian akhir semester.</p>
32	Bakery	<p>Dalam perkuliahan ini mahasiswa, dalam lingkup yang luas dan mendalam, diberi kesempatan dan pelayanan untuk membangun pemahaman dan teori tentang pengembangan produk bakery, mengaplikasikan pengembangan produk bakery berdasarkan analisis bahan utama dan bahan tambahan serta mampu mengambil keputusan untuk melakukannya dengan penuh tanggung jawab sesuai konsep teori yang telah dikuasai melalui kegiatan eksplorasi, diskusi, studi pustaka dan penugasan dosen agar dapat menerangkan tentang bahan bakery dan sifatnya. Membedakan</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		ragam/jenis adonan bakery. Mengukur bahan untuk pembuatan roti. Memproduksi, menyajikan, dan mengemas berbagai macam produk bakery.
33	Gizi Khusus	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu memahami fungsi makanan yang berhubungan dengan fungsi fisiologis tertentu pada tubuh yang dapat mempengaruhi kesehatan seseorang. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori yang membahas tentang masalah kesehatan berkaitan dengan kekurangan gizi (makronutrien dan mikronutrien), kelebihan gizi (obesitas, diabetes tipe 2, kardiovaskuler, artritis, kanker), dan hipersensitivitas/alergi; pencegahan (komponen bioaktif, bahan pangan, sifat fungsional, mekanisme); makanan berkebutuhan khusus (ibu hamil dan menyusui, olahragawan). Pembelajaran mata kuliah ini dilakukan dengan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan presentasi makalah. Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas mandiri, presentasi makalah, ujian mid semester, dan ujian akhir semester.
34	Pengolahan Makanan Oriental	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki kemampuan dan ketrampilan dalam mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan hidangan-hidangan Asia dan Timur Tengah. Mata kuliah ini terdiri 3 SKS praktik yang mencakup: mempersiapkan, membuat/mengolah, dan menyajikan hidangan-hidangan unggulan dari negara Asia dan Timur Tengah. Praktek yang diberikan meliputi Praktik Menu Masakan negara Asia dan Timur Tengah. Metode pembelajaran: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, latihan/praktik dan pemberian tugas. Penilaian mencakup: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, latihan/praktik harian, presentasi, tugas mandiri, tugas kelompok dan ujian akhir semester.
35	Pastry	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu menjelaskan tentang bahan dan alat yang digunakan, metode dasar, teknik melipat, mengolah short crus pastry, Choux Pastry, Puff Pastry dan denish pastry.
36	Dekorasi Kue	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu : mendekorasi kue dan cake, butter cream yang dimasak dan yang tidak dimasak, coklat, icing suger, membuat modelling paste dan dekorasi kue cake untuk berbagai kesempatan.

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
37	Kimia Makanan	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu : menerapkan komposisi bahan makanan (karbohidrat, protein, lemak dan minyak, vitamin dan mineral, pewarna makanan dan zat aditif) sesuai dengan sifat-sifat kimianya, mengidentifikasi penyebab kerusakan makanan pada bahan makanan dan menyusun komposisi bahan makanan sesuai kelompoknya.
38	Pengolahan Makanan Kontinental	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman tentang dasar-dasar pengolahan dan implementasinya pada praktek. Mata Kuliah terdiri dari 3 SKS praktek mencakup: Mise en Place pengolahan untuk daging, unggas, ikan, seafood dan sayuran. Menyiapkan stock dan saus dasar, pengolahan dan penyajian macam-macam hidangan kontinental (Eropa dan Amerika) meliputi: <i>breakfast, one dish meal, appetizer, soup, main course dan dessert</i> , menerapkan dan membandingkan berbagai metode pengolahan makanan, mampu membaca dan menganalisis teknik olah berdasarkan resep standar, dan mampu menggunakan peralatan dengan tepat sesuai dengan metode pengolahan. Metode pembelajaran dengan pemberian tugas dan latihan/praktek. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian akhir semester.
39	Tata Hidang	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan dalam pelayanan makanan dan minuman. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori dan praktik yang membahas: konsep dan ruang lingkup tata hidang, Personalia <i>Food and Beverage Service</i> , perlengkapan tata hidang, penyiapan area restoran, penerapan pengetahuan menu hidangan dan etika dalam jamuan makan, penerapan pelayanan makanan dan minuman (<i>Food and Beverage Service</i>), dan pengenalan jenis-jenis minuman. Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi, latihan, role play/simulasi. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan/praktek, dan ujian akhir semester.
40	Oriental Party	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengelola makan oriental untuk party yaitu memproduksi makanan industri/usaha rumah tangga yang bisa dipasarkan

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		<p>dan mempunyai keunggulan serta berorientasi profit. Matakuliah ini 3 SKS praktek dan menekankan pada penemuan permasalahan makanan populer di Asia dengan tinjauan : komposisi bahan, proporsi bahan, teknik mencampur, teknik pengolahan, teknik penyajian, waktu pengolahan, porsi, kesemuanya dikelola dalam lingkup usaha boga. Metode pembelajaran dengan ceramah, tanya jawab, diskusi, studi pustaka, studi dan analisis pasar dan praktek. Penilaian mencakup partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, presentasi, tugas mandiri, tugas kelompok dan praktek</p>
41	Pendidikan Konsumen	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan mampu mengembangkan dan berperilaku sebagai konsumen yang baik. Mata kuliah ini membahas tentang: Konsep dan pentingnya mempelajari pendidikan konsumen, hak dan tanggung jawab konsumen, menelaah dan menganalisis karakteristik konsumen, perilaku konsumen, konsep promosi barang dan jasa, mengkritisi permasalahan-permasalahan konsumen dan kepekaan terhadap isu-isu mutakhir bidang pendidikan konsumen, mempraktekkan usaha-usaha perlindungan konsumen, cara pengelolaan keuangan personal dan keluarga, konsep belanja hemat, cerdas dan bijaksana, serta prinsip-prinsip pemilihan barang dan jasa yang berkualitas. Metode pembelajaran menggunakan ceramah, tanya jawab, diskusi, latihan dan pemberian tugas. Penilaian terdiri dari partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, ujian mid semester dan ujian akhir semester.</p>
42	Continental Party	<p>Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa memiliki kemampuan dalam mengelola makan oriental untuk party yaitu memproduksi makanan industri/usaha rumah tangga yang bisa dipasarkan dan mempunyai keunggulan serta berorientasi profit. Matakuliah ini 3 SKS praktek dan menekankan pada penemuan permasalahan makanan populer di Eropa dengan tinjauan : komposisi bahan, proporsi bahan, teknik mencampur, teknik pengolahan, teknik penyajian, waktu pengolahan, porsi, kesemuanya dikelola dalam lingkup usaha boga. Metode pembelajaran dengan ceramah, tanya jawab, diskusi, studi pustaka, studi dan analisis pasar dan praktek. Penilaian mencakup partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, presentasi, tugas mandiri, tugas kelompok dan praktek</p>

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
43	Cipta Modifikasi Makanan Indonesia	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu menjelaskan cipta makanan, modifikasi makanan, menciptakan resep makanan, memodifikasi resep makanan, mengolah cipta makanan, mengolah modifikasi resep makanan secara global.
44	Kerajinan	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mengembangkan kreatifitas keilmuan dan pengetahuannya dengan menerapkan metode praktek di masyarakat. Mata kuliah ini memberikan pengetahuan tentang seni kerajinan tangan, teknik pembuatan benda kerajinan dari tali, benang, kain fielt, manik – manik, dan pemanfaatan barang bekas.
45	Event Organizer	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampumenguasai materi tentang : definisi, tipedan kriteria EO dan membuat rancangan serta mempraktekkan salah satu EO
46	Teknologi Pangan	Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa mempunyai kompetensi dalam mengaplikasikan teknologi pengawetan pangan. Mata kuliah ini terdiri 3 SKS teori dan praktik yang membahas tentang teori prinsip-prinsip pengawetan, pengemasan, pemasaran dan harga jual, dan praktik pengawetan pada buah (selai, ceriping, sari buah), sayuran (miesayur), daging dan ikan (kerupuk, nugget, bakso, bandeng tanpa duri, bandeng presto), telur asin, sereal (mie telur, garlic snack), kacang-kacangan (susu kedelai, tahu, kacang disko, bumbu pecel), pembuatan permen (hard candy, soft candy, jelly), pembuatan aneka minuman (siap saji,teh, sirup), dan pembuatan bumbu siap saji (saos sambal, bumbu rendang, aneka sambal). Penilaian terdiri dari partisipasi kuliah, tugas kelompok, hasil praktik, laporan akhir dan ujian akhir semester.
47	Manajemen Usaha Boga	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan keterampilan dalam mengelola suatu usaha boga. Mata kuliah ini mencakup: Pembuatan perencanaan suatu usaha Boga dengan memperhatikan berbagai aspek: analisis peluang usaha, jenis usaha, analisis SWOT sesuai bidang usaha, sistem produksi, stuktur SDM, sistem keuangan dan pemasaran. Implementasi perencanaan usaha boga dalam praktik (lingkup terbatas). Evaluasi dan refleksi implementasi perencanaan usaha. Metode pembelajaran dengan

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
		pemberian tugas dan latihan/praktek. Penilaian meliputi: partisipasi/keaktifan dalam perkuliahan, tugas mandiri, tugas kelompok, pelaksanaan praktik dan ujian akhir semester.
48	Pameran	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu : mendisplay olahan boga meliputi makanan dan minuman baik secara nasional, oriental dan kontinental.
49	Penulisan Karya Ilmiah	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu : <ul style="list-style-type: none"> - Membedakan macam-macam karya ilmiah. - Mengidentifikasi kaidah-kaidah dalam penulisan karya ilmiah. - Menerapkan kaidah-kaidah penulisan karya ilmiah dalam penulisan karya ilmiah. - Membuat artikel ilmiah.
50	Seminar Proposal	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa diharapkan memiliki pemahaman dan kemampuan menyusun proposal skripsi dan mempertanggungjawabkan proposalnya pada forum seminar. Mata kuliah ini terdiri dari 2 SKS teori. Proses pembelajaran dilakukan dengan tutorial dan seminar. materi pembelajaran disesuaikan dengan kontek dan jenis penelitian yang dirancang mahasiswa. Penilaian dilakukan pada saat presentasi, yang meliputi: 1) keluasan dan kedalaman konteks penelitian 2) sistematika dan kesesuaian metode, 3) kajian teori 4) teknik dan media presentasi, 5) kelancaran pemaparan, dan 6) kelancaran memberi jawaban/tanggapan. Penilaian materi presentasi untuk menetapkan kelayakan proposal untuk diteliti adalah: Kreteria : A = sangat bagus dan layak untuk diteliti B = bagus dan layak untuk diteliti C = cukup bagus dan layak untuk diteliti D = kurang bagus dan tidak layak untuk diteliti E = duplikasi, replikasi dari penelitian yang sudah ada sebelumnya.
51	Etika dan Estetika	
52	Gromming	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu merias diri meliputi merawat kesehatan jasmani, etika dan estetika, merawat kulit dan merias wajah, mewat dan merias rambut, merawat tangan, kaki dan merias kuku serta menggunakan parfum.

No	Matakuliah	Deskripsi Matakuliah
53	Desain Produk	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mendesain dan mengembangkan prosuk/teknologi tertentu berdasarkan analisis kebutuhan produk tersebut, membuat konsep (dasar teori) produk, rancangan (desain/ prototipe), dan output desain (gambar, rancangan, prototipe)
54	Unit Produksi	Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa mampu mengaplikasikan berbagai keterampilan bidang boga pada usaha makanan meliputi pelayanan makanan, praktek kerja, pembuatan laporan pertanggungjawaban kegiatan yang dilaksanakan pada unit produksi Pendidikan Tata Boga
55	Skripsi	Kompetensi yang akan dicapai mata kuliah ini adalah mahasiswa mampu menulis skripsi bidang pendidikan Tata Boga yang berkualitas. Materi terdiri dari menuliskan hasil penelitian berdasarkan penerapan proposal penelitian yang sudah dilaksanakan secara berturut-turut dimulai dari menuliskan pendahuluan, landasan teori, metode penelitian, hasil penelitian dan pembahasan, serta kesimpulan, implikasi dan saran. Kegiatan pembelajaran dilakukan dengan metode SCL. Teknik penilaian yang digunakan adalah dengan test dan non test (diuji oleh dewan penguji skripsi)

PROSES PEMBELAJARAN

A. Proses Pembelajaran

Pembelajaran adalah proses interaksi mahasiswa dengan dosen dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar (Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, No. 49 tahun 2014, pasal 1 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi). Karakteristik pembelajaran pendidikan vokasi terdiri atas sifat interaktif, holistik, integratif, saintifik, kontekstual, efektif, kolaboratif, dan berpusat pada mahasiswa.

Bentuk pembelajaran pendidikan vokasi dapat berupa:

- a. Kuliah,
- b. Responsi dan tutorial, atau
- c. Praktikum laboratorium, praktik bengkel/workshop, praktik studio Pembelajaran teori dilaksanakandi kelas. Pembelajaran responsi dan tutorial dilaksanakan secara sistematis dan terjadwal. Pembelajaran praktikum dilaksanakan secara perorangan atau ke- lompok mahasiswa di laboratorium/workshop, dan/atau di lapangan (industri/ perusahaan). Proses pembelajaran teori dan pembelajaran praktik dilaksanakan berdasarkan rencana pembelajaran semester yang disebut Silabus. Silabus dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau kelompok bidang keahlian.Silabus memuat komponen-komponen:
 - a. Nama program studi, nama dan kode mata kuliah, semester, SKS, nama dosen pengampu (perseorangan atau tim),
 - b. Capaian pembelajaran lulusan yang dibebankan mata kuliah,
 - c. Kemampuan akhir yang direncanakan pada tiap tahap pembelajaran untuk memenuhi capaian pembelajaran lulusan,
 - d. Bahan kajian yang terkait dengan kemampuan yang akan dicapai,
 - e. Metode pembelajaran,
 - f. Waktu yang disediakan untuk mencapai kemampuan pada tiap tahap pembelajaran,
 - g. Pengalaman belajar mahasiswa yang diwujudkan dalam deskripsi tugas yang harus dikerjakan oleh mahasiswa selama satu semester,
 - h. Kriteria, indikator, dan bobot penilaian, dan
 - i. Daftar referensi yang digunakan.

Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib dilakukan secara sistematis dan terstruktur melalui berbagai mata kuliah dan dengan beban belajar yang terukur. Proses pembelajaran melalui kegiatan kurikuler wajib menggunakan metode pembelajaran yang efektif sesuai dengan karakteristik mata kuliah untuk mencapai kemampuan tertentu yang ditetapkan dalam matakuliah. Metode pembelajaran vokasi antara lain: diskusi kelompok, simulasi, studi kasus, pembelajaran kolaboratif, pembelajaran kooperatif, pembelajaran berbasis proyek, pembelajaran berbasis masalah, atau metode pembelajaran lain yang relevan dan secara efektif memfasilitasi pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Setiap mata kuliah dapat menggunakan satu atau gabungan beberapa metode pembelajaran.

B. Penilaian

Penilaian adalah suatu proses untuk mengambil keputusan pembelajaran dengan menggunakan informasi yang diperoleh melalui pengukuran proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.

Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa mencakup:

- a. prinsip penilaian,
- b. teknik dan instrumen penilaian,
- c. mekanisme dan prosedur penilaian,
- d. pelaksanaan penilaian,
- e. pelaporan penilaian; dan
- f. kelulusan mahasiswa.

Prinsip penilaian mencakup:

- a. Prinsip edukatif, merupakan penilaian yang memotivasi mahasiswa agar mampu memperbaiki perencanaan dan cara belajar; dan meraih capaian pembelajaran lulusan.
- b. Prinsip otentik, merupakan penilaian yang berorientasi pada proses belajar yang berkesinambungan dan hasil belajar yang mencerminkan kemampuan mahasiswa pada saat proses pembelajaran berlangsung.
- c. Prinsip objektif, merupakan penilaian yang didasarkan pada standar yang disepakati antara dosen dan mahasiswa serta bebas dari pengaruh subjektivitas penilai dan yang dinilai.
- d. Prinsip akuntabel merupakan penilaian yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan kriteria yang jelas, disepakati pada awal kuliah, dan dipahami oleh mahasiswa
- e. Prinsip transparan, merupakan penilaian yang prosedur dan hasil penilaiannya dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan.

Teknik penilaian terdiri atas observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket. Instrumen penilaian terdiri atas penilaian proses dalam bentuk rubrik dan/atau penilaian hasil dalam bentuk portofolio atau karya desain. Penilaian penguasaan pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus dilakukan dengan memilih satu atau kombinasi dari berbagai teknik dan instrumen penilaian.

Pelaksanaan penilaian dapat dilakukan oleh:

- a. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu;
- b. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan teknisi/laboran; dan/atau
- c. Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan pemangku kepentingan yang relevan.

Pelaksanaan penilaian sesuai dengan rencana pembelajaran.

SEBARAN MATAKULIAH DAN DOSEN PENGAMPU

Kode MK	Nama MK	Dosen Pengampu	Bidang Keahlian
BOG	Ilmu Gizi	Dr. Esi Emilia, M.Si	Gizi Masyarakat
BOG	Pengolahan Makanan Kontinental		
BOG	Continental Party		
BOG	Gizi Khusus	Dr. Erli Mutiara, M.Si	Gizi Masyarakat
BOG	Statistik		
BOG	Metodologi Penelitian		
BOG	Pengolahan Makanan Indonesia Timur dan Tengah	Dra. Siti Wahidah, M.Si	Gizi Masyarakat
BOG	Magang I		
BOG	Penulisan Karya Ilmiah		
BOG	Seminar Proposal	Dra. Yuspa Hanum, MS	Gizi Masyarakat
MKFT	Rekayasa Industri		
BOG	Manajemen Usaha Boga		
BOG	Mikro Teaching	Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si	Gizi Masyarakat
BOG	Etika dan Estetika		
BOG	Event Organizer		
BOG	Magang III	Dra. Lelly Fridiarti, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Peng. Alat & Penyajian Makanan		
BOG	Unit Produksi		
BOG	Kewirausahaan	Dra. Nuwairy Hilda, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Dasar Seni dan Desain		
BOG	Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)		
BOG	Pengetahuan Bahan Makanan	Dra. Ade CH. Gultom, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Grooming		
BOG	Desain Pembelajaran		
BOG	Dekorasi Makanan	Dra. Marnala Tobing, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Praktek Kerja Lapangan Industri		
BOG	Kerajinan		
BOG	Pengolahan Makanan Indonesia Barat	Siti Sutanti, S.Pd., M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Bakery		
BOG	Dekorasi Kue		
BOG	Magang II	Dra. Dwi Diar Estellita, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Tata Hidang		
BOG	Evaluasi Hasil Belajar		
BOG	Pengolahan Makanan Oriental	Dra. Nikmat Akmal, M.Pd	Teknologi
BOG	Pameran		

Kode MK	Nama MK	Dosen Pengampu	Bidang Keahlian
BOG	Oriental Party		Pendidikan
BOG	Pastry		Kependudukan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia
BOG	Teknologi Pangan	Dra. Adikahriani, M.Si	
BOG	Ilmu Kesejahteraan Keluarga		Teknologi Pendidikan
BOG	Desain Produk	Dra. Sulistiawikarsih, M.Pd	
MKDK	Profesi Kependidikan		
BOG	Aplikasi Komputer	Nurbasuki, S.Pd, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Pendidikan Konsumen	Dra. Frida Dinar, M.Pd	Teknologi Pendidikan
BOG	Dasar Boga		Teknologi Pendidikan
BOG	Cipta Modifikasi Makanan Indonesia	Dra. Riana Friska Siahaan, M.Pd	
MKDK	Filsafat Pendidikan	Dr. Dina Ampera, M.Si	Teknologi Pendidikan
BOG	Kimia Makanan	Dra. Ratna Sari Dewi, M.Si	Kimia
BOG	Bahasa Inggris Boga	Nora Ronita Dewi, S.S, M.Hum	Bahasa Inggris
MKU	Bahasa Indonesia	Drs. Malan Lubis, M.Hum	Bahasa Indonesia
BOG	Skripsi	Seluruh Dosen Boga	
BOG	KKN Pendidikan	Seluruh Dosen Boga	
MKDK	Perkembangan Peserta Didik	Arifin Siregar	
MKDK	Psikologi Pendidikan	Apiek Gandamana, M.Pd	
MKU	Pendidikan Agama Islam	Ramli Noor	
MKU	Pendidikan Agama Katholik	B. Sihombing	
MKU	Pendidikana Agama Kristen Protestan	Yakobus. N	
MKU	Pendidikan Kewarganegaraan	B. Sihombing	
MKU Univ	Kepemimpinan		
MKU	Pancasila		

LAMPIRAN 3.

BIODATA KETUA PENELITI

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dr. Erli Mutiara, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	19700323 199903 2 001
5	NIDN	0023037003
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Kotanopan 23 Maret 1970
7	E-mail	erli_mutiara@yahoo.co.id
8	Nomor Telepon/HP	081361556733
9	Alamat Kantor	Jl. Willem Iskandar Psr V Medan
10	Nomor Telepon/Faks	061 – 6625971 / 061 – 6624002
11	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1 = 30 orang
12. Mata Kuliah yg diampu		1. Bakery Pastry
		2. Metodologi Penelitian
		3. Statistik
		4. Ilmu Gizi Dasar

B. Riwayat Pendidikan

	S – 1	S – 2	S – 3
Nama Perguruan Tinggi	IKIP Negeri Medan	IPB – Bogor	IPB – Bogor
Bidang Ilmu	Pendidikan Tata Boga	Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga	Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga
Tahun Masuk-lulus	1990 – 1995	2000 – 2003	2004-2008
Judul Skripsi/Tesis/ Disertasi	Profil Nelayan di Desa Bogak Kecamatan Tanjung Tiram dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga dan Kaitannya dengan Sikap Menyekolahkan Anaknya Dalam Rangka Mensukseskan Wajib Belajar 9 Tahun	Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Konsumsi Pangan Ibu Hamil Keluarga Nelayan Kaitannya dengan Status Gizi Bayi Lahir di Kelurahan Labuhan Deli Kecamatan Medan Marelan Kota Medan	Analisis Strategi <i>Food Coping</i> Keluarga dan Penentuan Indikator Kelaparan
Nama Pembimbing	1. Dra. Ermidawati 2. Drs. B. Situmorang, M.Pd	1. Prof. Dr. Nana Sujana Sibarani, M.Sc. 2. Dr. Ir. Budi Setiawan, M.S	1. Prof. Dr. Ir. Hidayat Syarief, M.S. 2. Dr. Ikeu Tanziha, M.S 3. Dr. Ir. Dadang Sukandar, M.Sc

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir
(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	Pengembangan Produk Biskuit Daun Katuk Pelancar Asi Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui lanjutan tahun Kedua (Anggota)	Hibah Bersaing	55.
2	2014	Pengembangan Produk Biskuit Daun Katuk Pelancar Asi Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui Tahun pertama (Anggota)	Hibah Bersaing	38.
3	2013	Analisis Produk Biskuit Mangrove untuk Meningkatkan Kesehatan (Ketua)	YAGASU ACEH – USAID	12.
4	2012	Pengembangan Produk Biskuit Multigizi Ibu Menyusui Untuk Meningkatkan Produksi Asi (Ketua)	DIPA Unimed Tahun 2012	14.
5	2010	Model Learning By Doing Dalam Pembelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga (Anggota)	Hibah PHKI Prodi Pendidikan Tata Boga Unimed	25.
6	2009	Analisis Model Penanggulangan Masalah Kelaparan Pada Masyarakat di Sumatera Utara (Ketua)	Hibah Strategi Nasional, Dirjen Dikti Melalui Dipa Unimed T.A. 2009	90.
7	2009	Modifikasi dan Ujicoba Instrumen Kelaparan Untuk Mengetahui Tingkat Kelaparan di Sumatera Utara (Ketua)	Hibah PHKI Prodi Pendidikan Tata Boga Unimed	25.

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	I _p M Industri Rumahtangga Kerupuk Rajang di Kecamatan Pegajahan	DIRJEN DIKTI	40.
2	2014	I _p M Usaha Limbah Biji Durian	DIRJEN DIKTI	37,5.
3	2013	I _p M Biskuit Daun Katuk Pelancar ASI (Ketua)	DIRJEN DIKTI	45.
4	2013	I _p M Usaha Nugget Lele Dumbo Di Medan Denai (Anggota)	DIRJEN DIKTI	40.
5	2012	I _p M Biskuit Kangkung di Kecamatan Medan Marelan Kota Medan (Ketua)	DIRJEN DIKTI	49.
6	2012	I _p M Kelompok Usaha Makanan Ringan Di Kabupaten Deli Serdang (Anggota)	DIRJEN DIKTI	50.
7	2012	Pelatihan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Non Beras bagi Tim Penggerak Pemberdayaan Keluarga (TP-PKK) Kecamatan se Kabupaten Tapanuli Utara Tanggal 17 September 2012	Badan Ketahanan Pangan Kabupaten	1,5.

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
		(Narasumber)	Tapanuli Utara	
8	2012	Pelatihan Teknologi Berbagai Jenis Produk Makanan Berbahan Ikan : Abon, Presto, Burger, Siomay dan Kerupuk Ikan di Kota Sibolga Tanggal 3-8 September 2012 (Narasumber)	Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Kota Sibolga	3,2.
9	2012	Sosialisasi Gerakan Pemberian Makanan Tambahan Bagi Anak SD/MI Tahun 2012 di Kecamatan Belawan, dengan Materi : “Pentingnya Makanan Tambahan Bagi Anak Sekolah Dasar” Tanggal 13 Nopember-13 Desember 2012 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,8
10	2012	Pelatihan Teknologi Pengolahan Bahan Pangan Program Diversifikasi dan Peningkatan Ketahanan Pangan di ikuti 47 Kelurahan/Kecamatan Kota Medan Tahun 2012 Bagi Tim Penggerak PKK Kota Medan, dengan Materi : “Pelatihan Teknologi Pengolahan Bahan Pangan”. Tanggal 9-12 Juli 2012 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	2
11	2012	Sosialisasi Pangan 3B dan Aman Berbasis Sumberdaya Lokal Tahun 2012 Bagi Pengurus dan Anggota Dasawisma di 10 (sepuluh) Kelurahan/Kecamatan di Kota Medan, dengan Materi:“Diversifikasi Pangan dan Kebutuhan Gizi menurut Kelompok Umur, Jenis Kelamin, dan Kondisi Fisiologis”. Tanggal 29 Februari-13 Maret 2012 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	4.
12	2011	Pelatihan Pengolahan Pangan Beragam Bergizi, Berimbang dan Aman Tahun 2011 di Medan Tanggal 11 November 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2.
13	2011	Pelatihan Pengolahan Pangan Berbasis Umbi-Umbian di Medan Tanggal 10 November 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1.
14	2011	Pelatihan Teknologi Berbagai Jenis Produk Makanan Ringan : Nugget, Sosis Rasa Ikan Tanggal 24-25 Oktober 2011 (Narasumber)	Dewan Kerajinan Nasional Daerah (Dekranasda) Kota Sibolga	3.
15	2011	Pelatihan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Non Beras Bebas Sumberdaya Lokal bagi Tim Penggerak Pemberdayaan Keluarga (TP-PKK) Kecamatan se Kabupaten Tapanuli Utara Tanggal 12 September 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kabupaten Tapanuli Utara	1.

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
16	2011	Akselerasi Promosi Penganekaragaman Pangan tanggal 27 Juni 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara	
17	2011	Penyusunan Menu dan Pengolahan Pangan Beragam Bergizi Berimbang dan Aman untuk Kebutuhan Keluarga di Kelurahan Terjun Kec. Medan Marelan. Tanggal 30 Mei 2011 (Narasumber).	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2
18	2011	Pengolahan Pangan Berbasis Buah Berpati (Pisang, Sukun dan Labu Kuning) di Kelurahan Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal. Tanggal 26 Mei 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2
19	2011	Penyusunan Menu dan Pengolahan Pangan Beragam Bergizi Berimbang dan Aman untuk Kebutuhan Keluarga di Kelurahan Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal. Tanggal 25 Mei 2011 (Narasumber).	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2
20	2011	Sosialisasi Menu Pangan Kudapan Berbasis Sumberdaya Lokal bagi anak Usia dini di Kota Medan. Tanggal 20 Mei 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2
21	2011	Pengolahan Pangan Berbasis Buah Berpati (Pisang, Sukun dan Labu Kuning) di Kelurahan Besar Kec. Medan Labuhan. Tanggal 19 Mei 2011 (Narasumber).	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2
22	2011	Penyusunan Menu dan Pengolahan Pangan Beragam Bergizi Berimbang dan Aman untuk Kebutuhan Keluarga di Kelurahan Besar Kec. Medan Labuhan. Tanggal 18 Mei 2011 (Narasumber)	Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	1,2

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/ Tahun
1	Analisis Menu B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman) dengan Pertambahan Berat Badan Bayi	STEVIA. Jurnal Pertanian, Pangan dan Lingkungan Hidup. Penerbit Fakultas Pertanian Universitas Quality Medan. ISSN NO. 2087-6939	Volume V No. 21 Januari 2015
2	Hubungan Keseimbangan Asupan Gizi dan Aktivitas Fisik dengan Kondisi Fisik Anak SD di Kecamatan Kotanopan	Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan. ISSN : 0854-7468	Volume 16 No. 2, November 2014

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/ Tahun
3	IbM Biskuit Daun Katuk Pelancar ASI	Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. LPM Unimed, ISSN : 0852-2715.	Volume 20 No.77 Tahun XX September 2014
4	Analisis Model Penanggulangan Masalah Kelaparan Pada Masyarakat di Sumatera Utara	Jurnal Ilmiah Agropolitan. Media Publikasi Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Pertanian, MIPA dan Sosial Ekonomi Budaya. Bogor. ISSN 1979-2891	Volume 5 Nomor 2, September 2012
5	Diversifikasi konsumsi Pangan, Beragam, Bergizi dan Berimbang	Buletin Ketahanan Pangan. Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara	Volume 3 No.1 Bulan Maret 2010

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Prosiding Seminar Nasional 2014 Fakultas Teknik Unimed “Tantangan Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Biogenik Glutamat Dari Sumber Pangan Lokal” diselenggarakan oleh Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan (Unimed) bekerjasama dengan PT Ajinomoto ISBN : 978-602-70075-0-5	Pengembangan Produk Roti Tawar Menggunakan Bayam Sebagai Pangan Fungsional	25 Februari 2014 Ruang Sidang Lt III Biro Rektor Unimed Medan
2	Prosiding Seminar Nasional Food, Fashion, Beauty And Hospitality tema “Menggali Potensi Kearifan Lokal dalam Mewujudkan Masyarakat yang Kompetitif dan Berkarakter” diselenggarakan oleh IKK Expo 2013 jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta	Analisis Pengembangan Produk Nastar dari Bahan Pangan Lokal Tepung Ubi Jalar Ungu	16 September 2013 Jakarta
3	Prosiding Seminar Nasional IV Boga, Busana, Rias “Information Technology & Science in Home Economics toward the 21 st Century Skills”. Diselenggarakan oleh Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. ISBN : 979603651-4	Pengaruh Anemia Gizi Besi pada Ibu Hamil dan Janin	2 Juni 2013 Surabaya
4	Prosiding Seminar dan Workshop Nasional “Makanan Sehat Untuk Kecantikan dan Kebugaran” dan Festival Makanan Tradisional yang diselenggarakan oleh Pusat Penelitian Makanan Tradisional, Gizi dan Kesehatan (PPMTGK) Lembaga Penelitian Universitas Makassar bekerjasama dengan Trans Studio Makassar. ISBN : 978-602-18333-0-8	Hasiat Daun Sirih Merah Sebagai Makanan Sehat dan Kecantikan	5 Mei 2012 Trans Studio Theme Park Makassar
5	Prosiding Seminar Nasional IV Boga, Busana, Rias “Sustainability Of Life” di selenggarakan oleh Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.	Model Optimalisasi Gizi Balita Untuk Pencegahan dan Penanggulangan	9 Juni 2012 Surabaya

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
	ISBN : 978-979-028-559-0	Kelaparan Secara Mandiri	
6	Seminar Hasil Penelitian Research Grant diselenggarakan Lembaga Penelitian Universitas Negeri Medan	Pengembangan Produk Biskuit Daun Katuk Untuk Meningkatkan Produksi ASI	6-8 Nopember 2012 Unimed
7	Pelatihan Peningkatan Kemampuan Guru dan Teknisi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di Kota Medan dalam Keselamatan dan Kesehatan Kerja serta Pencegahan Kecelakaan Kerja pada Laboratorium dan Workshop Jurusan PKK diselenggarakan oleh Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Medan.	Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Laboratorium Pendidikan Tata Boga	22-23 Oktober 2012 Unimed
8	Sosialisasi Pemberian Makanan Kudapan Berbasis Sumberdaya Lokal Bagi Orang Tua Murid di 10 (Sepuluh) Kelompok PAUD di Kecamatan Medan Labuhan diselenggarakan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	Menu Pangan Kudapan Berbasis Sumberdaya Lokal Bagi Anak Usia Dini	11 Mei-13 Juni 2011 Medan
9	Pelatihan Pengolahan Pangan Beragam, Bergizi, Berimbang dan Aman Bagi Kader PKK di Tiga Kelurahan Percontohan Kota Medan (Kel. Besar Kec. Medan Labuhan, Kel. Tanjung Rejo Kec. Medan Sunggal, Kel. Terjun Kec. Medan Marelan) diselenggarakan Badan Ketahanan K	Menu Untuk Kebutuhan Keluarga	1 Juni 2011 Medan
10	Sosialisasi Pangan Lokal Bagi Kelompok Tani Se- Sumatera Utara diselenggarakan Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara	Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Tepung-Tepungan	2011
12	Sosialisasi Pangan Beragam, Bergizi, Berimbang dan Aman Tahun 2011 Bagi Pengurus dan Kader TP PKK Kecamatan, PUS, Bumil dan Busui Se-Kota Medan diselenggarakan Badan Ketahanan Pangan Kota Medan	Menu Pangan Beragam, Bergizi, Berimbang dan Aman Bagi Bumil, Busui dan Pus	7-25 April 2011 Medan
13	Workshop Program Pendidikan Profesi Guru (PPG), Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan diselenggarakan Prodi Tata Boga Unimed	Uji Kompetensi	13 Desember 2010 Unimed

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Metodologi Penelitian Penerbit : Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Unimed Jl. Williem Iskandar Psr. V Medan Estate	2014	120	ISBN : 978-602-70075-1-2
2	Analisis Model Penanggulangan Masalah Kelaparan Pada Masyarakat Sumatera Utara	2009	132	ISBN : 978-979-9172-63-1 (Buku dalam bentuk Monograf)

H. Penghargaan dalam 10 tahun Terakhir (dari pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Juara III Stand Terbaik Pameran Peringatan Hari Pangan Sedunia (HPS) ke-30 Tingkat Provinsi Sumatera Utara	Kepala Badan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara	2010

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak- sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Penelitian ini.

Medan, 30 November 2016

Dr. Erli Mutiara, M.Si

BIODATA ANGGOTA PENELITI (I)

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Adikahriani, M.Si
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor Kepala
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	196309061991032001
5	NIDN	0006096304
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Lajoa, 6 September 1963
7	E-mail	adi_kahriani@yahoo.co.id
8	Nomor Telepon/HP	081370129133
9	Alamat Kantor	Jl. Willem Iskandar Psr V Medan
10	Nomor Telepon/Faks	061 – 6625971 / 061 – 6624002
11	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S-1 = 30 orang
12. Mata Kuliah yg Diampu		1. Teknologi Pangan
		2. Cookies
		3. Cake
		4. Bakery pastry
		5. Puding dan Ice Cream

B. Riwayat Pendidikan

	S – 1	S2
Nama Perguruan Tinggi	IKIP Ujung Pandang	UNHAS Makassar
Bidang Ilmu	Pendidikan Tata Boga	Kependudukan dan Pengembangan Sumberdaya Manusia
Tahun Masuk-lulus	1986 – 1989	1998 - 2000
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pemfaatan Kacang Kedele dalam Pembuatan Tahu dan Tempe di Kelurahan Macini	Studi Dampak Kegiatan Wanita Karier Terhadap Pelaksanaan Fungsi-Fungsi Keluarga (Studi Kasus di Kab. Soppeng)
Nama Pembimbing	1. Dra. Nis Djuarni 2. Drs. Andi Hairuddin	Prof. Dr.Tahir Kasnawi, M.Si

C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupun Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2014	Pengembangan Produk Biskuit Daun Katuk Pelancar Asi Sebagai Makanan Tambahan Ibu Menyusui (Anggota)	Hibah Bersaing	38.
2	2012	Pengembangan Produk Biskuit Multigizi Ibu Menyusui Untuk Meningkatkan Produksi ASI (Anggota)	DIPA Unimed Tahun 2012	14.
3	2009	Analisis Model Penanggulangan Masalah	Hibah Strategi	90.

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
		Kelaparan Pada Masyarakat di Sumatera Utara (Anggota)	Nasional, Dirjen Dikti Melalui Dipa Unimed T.A. 2009	
4	2009	Pemanfaatan limbah nangka (Biji: Artocarpus Hete Rophyllus, LMK dan Dami nangka) untuk pembiuan Berbagai Jenis Pangan dalam rangka Penganekaragaman Penyediaan pangan (Ketua)	PHKI Unimed	25.
5	2009	Hubungan Antara penggunaan Media Pembelajaran dan Kreativitas dengan Hasil Belajar Dekorasi Kue Siswa Jurusan Tata Boga SMK Negeri 10 medan (Anggota)	Dana Rutin unimed	3.
6	2009	Peningkatan kualitas Perkuliahan dekorasi Kue Melalui Pembelajaran Berbasis Produksi dalam pengembangan kompetensi dan Kreativitas Mahasiswa	PHKI Unimed	25.

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2014	I _p M Industri Rumah Tangga Kripik Di Binjai (Ketua)	DIRJEN DIKTI	45.
2	2013	I _p M Biskuit Daun Katuk Pelancar ASI (Anggota)	DIRJEN DIKTI	45.
	2012	I _p M Biskuit Kangkung di Kecamatan Medan Marelan Kota Medan (Anggota)	DIRJEN DIKTI	49.
3	2011	Pembuatan Lotus pastry aneka rasa	Dharma Wanita FIK Unimed	
4	2010	Pembuatan Mie Sehat dari sayur-sayuran bagi Ibu-Ibu Dharma Wanita FIK Unimed	Dharma Wanita FIK Unimed	
5	2008	Peningkatan keterampilan Anak Cacat Retardasi mental melalui Aneka Pengolahan Jahe di YPAC Medan	DP2M Dikti IPTEKS	7.5

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	Diskriminasi Pekerja Perempuan	Warta. Pusat Studi Gender dan Perlindungan Anak Unimed. ISSN : 0854-1574.	No.2. Th XVII. Edisi Oktober 2010

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah / Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional Jurusan Teknologi Industri Fakultas Teknik Universitas negeri Malang	Perempuan dan Kesehatan	20 Maret 2011 Malang
2	Seminar Nasional. Pusat Studi Gender dan Perlindungan Anak unimed	Perdagangan Perempuan dan Anak (Trafiking) Menurut Aturan Hukum Internasional	9 Des 2010 Medan
3	Seminar Nasional. Pusdibang KS Unimed	Pengetahuan Seksualitas dan Komunikasi Orang Tua-Anak dengan Perilaku Seksual Pranikah	17 Mei 2010 Medan
4	Seminar Nasional APTEKINDO Fakkultas Teknik dan kejuruan Universitas Ganesha	Konstruktivisme dan Sekolah Kejuruan	29 April-2 Mei 2010 Bali
5	Seminar Nasional Ikatan Ahli ilmu Faal Fak.Ilmu Keolahraagaan Unimed	Penyeleksian Makanan Berguna bagi kesehatan Pencernaan lansia	6 Agustus 2008 Medan

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1	Analisis Model Penanggulangan Masalah Kelaparan Pada Masyarakat Sumatera Utara	2009	132	ISBN : 978-979-9172-63-1 (Buku dalam bentuk Monograf)

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak- sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam Penelitian ini.

Medan, 30 November 2016
Anggota Peneliti 1,

Dra. Adikahriani, M.Si

BIODATA ANGGOTA PENELITI (II)

A. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (dengan gelar)	Dra. Ana Rahmi, M.Pd
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Penata
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	196302181989032003
5	NIDN	0018026303
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bandar Pulau, 18 Februari 1963
7	E-mail	Anaami66@yahoo.com
8	Nomor Telepon/HP	081362256826
9	Alamat Kantor	Jl. Willem Iskandar Psr V Medan
10	Nomor Telepon/Faks	061 – 6625971 / 061 – 6624002
11	Lulusan yang Telah Dihilangkan	S-1 = 60 orang
12. Mata Kuliah yg Diampu		1. Dekorasi Cake
		2. Cake
		3. Bakery pastry
		4. Puding dan Ice Cream

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2
Nama Perguruan Tinggi	IKIP MEDAN	UNIMED
Bidang Ilmu	PKK	TP
Tahun Masuk-Lulus	1983-1988	2004-2008
Judul skripsi/Tesis/ Desertasi	Usaha Perbaikan Gizi Keluarga Melalui Posyandu di Desa Kampung Lalang Kabupaten Deli Serdang	Hubungan Penggunaan Media Pembelajaran dan Kreatifitas dengan Hasil Belajar Dekorasi Kue Siswa Jurusan Tata Boga SMKN 10 Medan
Nama Pembimbing/Promotor	Dra. Tarafiah K Srg	Prof. Dr. Efendi Napitupulu Prof. Dr. Selamat Triono, Med

C. Pengalaman Penelitian dalam 5 tahun terakhir

(bukan Skripsi, Tesis, maupun Desertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	JML (juta Rp)
1	2010	Pendokumentasian Makanan Tradisional Melayu Sumatera Utara	PHKI	25.
2	2008	Peningkatan Kualitas Perkuliahan Dekorasi Kue Melalui Pembelajaran Berbagai Produksi dan Kreatifitas Mahasiswa	PHKI	25.

Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	JML (juta Rp)
1	2015	IbM Kelompok Tani Jambu Biji di Desa Durin Simbelang Kecamatan Pancur Batu	Dikti	45.
2	2012	IBM Usaha Biskuit Tepung Ubi Jalar dan Tepung Bekicot untuk Peningkatan Status Gizi anak Balita	Dikti	48.
3	2012	IBM Usaha Buah Mangrove	Dikti	48.

D. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor/Tahun
1	Mensiasati Anak-anak yang sulit Makan	Warta (Pusat Studi Gender Dalam Perlindungan Anak	ISSN: 0854-1574.No.2tahun XVIII Oktober 2009

E. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Presentation*) dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional Peran LPTK Dalam Pengembangan Pendidikan Vokasi di Indonesia	Pengembangan Pendidikan Tinggi Dan Pengembangan Dunia Usaha Di Bidang Pangan	30 April 2010

F. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir (dari Pemerintah, Asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1	Sebagai Anggota Tim Teknik Dewan Ketahanan Pangan Provinsi Sumatera Utara tahun 2003-2009	Badan Ketahanan Pangan	2009
Dst			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam Penelitian ini.

Medan, 30 November 2016
Anggota Peneliti II,

Dra. Ana Rahmi, M.Pd