



# **Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi D3 Seni Kuliner**

**2022/2023**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan yang Maha Kuasa atas limpahan rahmat dan kasih-Nya, yang dengan izin-Nya jualah uraian SKL (Standar Kompetensi Lulusan) dan CPL (Capaian Pembelajaran Lulusan) Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik BintangCakrawala ini dapat terselesaikan.

Dalam rangka mengembangkan bidang keilmuan sesuai kebutuhan sekaligus meningkatkan mutu kompetensi lulusan, maka Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala berupaya menyatukan persepsi ruang lingkup SKL (Standar Kompetensi Lulusan) dan CPL (Capaian Pembelajaran Lulusan) Program Studi. Dokumen ini terproses melalui rangkaian tahapan kegiatan, berupa pengumpulan bahan, pembahasan bahan, evaluasi dan review bahan, finalisasi dan penyusunan bahan SKL dan CPL prodi jenjang sarjana dengan mengacu pada (KKNI) Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI).

Ucapan terima kasih dan penghargaan disampaikan kepada seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan buku Standar Kompetensi Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan ini. Buku ini masih jauh dari kesempurnaan, sehingga diharapkan saran, masukan dan koreksi dari berbagai pihak agar buku ini semakin disempurnakan. Besar harapan kami buku ini bermanfaat bagi semua pihak terutama dalam rangka mewujudkan pembelajaran yang bermutu serta memenuhi Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Bintan,  
14 Juli 2022



Ida Rahayu, M.Par  
Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
1. Profil Lulusan.....	1
2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).....	2
3. Capaian Pembelajaran .....	2
a. Bidang Sikap .....	2
b. Bidang Pengetahuan .....	3
c. Bidang Keterampilan Umum .....	4
d. Bidang Keterampilan Khusus .....	5

# Standar Kompetensi Lulusan (SKL) dan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

## Program Studi D3 Seni Kuliner

### Politeknik Bintang Cakrawala

---

#### 1. Profil Lulusan

Berbekalkan pembelajaran yang didapatkan selama menempuh pendidikan di Perguruan Tinggi, diharapkan setiap lulusan memiliki kompetensi dengan berpengetahuan luas dan mutakhir di bidang kuliner serta mampu melakukan tugas dengan penuh tanggung jawab berdasarkan nilai-nilai yang telah ditanamkan. Profil utama lulusan Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala, yakni sebagai Chef, Pastry Chef, Culinary Instructor, F&B Consultant, Healthy Food Practitioner, dan wirausahawan khususnya di bidang industri makanan minuman.

**Tabel -1. Profil Lulusan**

No.	Profil Lulusan	Deskripsi Profil Lulusan
1.	<i>Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
2.	<i>Pastry Chef</i>	Menjadi <i>Chef Pastry</i> yang profesional dalam bidangnya dengan memenuhi standar kualitas yang dibutuhkan dalam industri kerja melalui standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
3.	<i>Culinary Instructor</i>	Menjadi instruktur kuliner yang mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dengan bertanggung jawab pada bidangnya dan dibekali dengan sertifikasi.
4.	<i>F&amp;B Consultant</i>	Menjadi konsultan bidang <i>Food and Beverage</i> yang ahli dalam jasa pelayanan mengenai informasi dan konsultasi mengenai konsep, pendanaan, tim kerja, pembuatan menu, <i>lay out</i> hingga strategi pemasaran bidang <i>F&amp;B</i> .

5.	<i>Healthy Food Practitioner</i>	Menjadi konsultan yang bergerak dibidang makanan dan minuman dan menjadi ekspertis di bidangnya. Termasuk jasa konsultasi pembuatan formula/komposisi, upgrade formula/komposisi makanan dan minuman hingga regulasi.
6.	Wirausaha dalam bidang makanan dan minuman	Menjadi <i>Foodpreneur</i> atau <i>Food Entrepreneur</i> yakni wirausaha yang mengelola bisnis di bidang makanan dan minuman.

## 2. Rumusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)

Berikut merupakan deskripsi kualifikasi level 5 untuk jenjang diploma 3 yang termuat dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI):

- a. Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas, memilih metode yang sesuai dari beragam pilihan yang sudah maupun belum baku dengan menganalisis data, serta mampu menunjukkan kinerja dengan mutu dan kuantitas yang terukur.
- b. Menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan tertentu secara umum, serta mampu memformulasikan penyelesaian masalah prosedural.
- c. Mampu mengelola kelompok kerja dan menyusun laporan tertulis secara komprehensif.
- d. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok.

## 3. Capaian Pembelajaran Lulusan

### a. Bidang Sikap

1. bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
2. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
3. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
4. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme
5. serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
6. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta

pendapat atau temuan orisinal orang lain;

7. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
8. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
9. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
10. menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
11. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
12. menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan *Global Code of Ethics of Tourism* yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya

**b. Bidang Pengetahuan**

1. menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
2. menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan (*food processing technology*), khususnya pengolahan masakan;
3. menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
4. menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
5. menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
6. menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (*food hygiene*) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;
7. menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
8. menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;

9. menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;
10. menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim, komunikasi persuasif untuk memasarkan produk- produk masakan dalam bahasa Indonesia dan minimal dalam satu bahasa internasional;
11. menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk;
12. menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah;
13. menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal;
14. menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan;
15. menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan; dan
16. menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

**c. Bidang Keterampilan Umum**

1. mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
2. mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
3. mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri;
4. mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
5. mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
6. mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan

supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;

7. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;
8. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
9. mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
10. mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
11. mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
12. mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

**d. Bidang Keterampilan Khusus**

1. mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai-nilai estetika, dan dengan menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:
  - a. menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;
  - b. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;
2. mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan;
3. membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan
4. menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
5. mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
6. mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (*mass production*) sesuai dengan prosedur yang berlaku;

7. mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
8. mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai-nilai estetika;
9. mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), dan memiliki nilai-nilai estetika;
10. mampu menyusun laporan produksi masakan;
11. mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan:
  - a. membaca peluang pasar;
  - b. menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;
  - c. memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;
  - d. mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan
  - e. melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (*sustainability*) usaha.
  - f. mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat B1 (*Common European Framework of Reference for Languages*).