



**BUKU KURIKULUM  
DIPLOMA 3 SENI KULINER  
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA  
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



*[Signature]*  
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

Berebalkan 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>Professional 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*).

#### 4. Operasional Kurikulum

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS			KET. PRASYARAT
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL	
Semester 1	10122SK	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3	
	10222SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3	
	10322SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2	
	10422SK	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	1	1	2	
	10522SK	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3	
	10622SK	Pengetahuan Makanan Sehat	2	0	2	
	10722SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	4	4	
	10822SK	Operasional Tata Boga	0	4	4	
Semester 2	20122SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3	
	20222SK	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3	
	20322SK	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3	10222SK
	20422SK	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2	
	20522SK	Kuliner Masakan Asia	0	4	4	
	20622SK	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4	4	
	20722SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	4	4	10722SK
Semester 3	30122SK	Bahasa Indonesia	2	0	2	
	30222SK	Pelayanan Prima	2	0	2	
	30322SK	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3	20122SK
	30422SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	0	2	
	30522SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3	10122SK
	30622SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2	
	30722SK	Kuliner Masakan Kontinental	0	4	4	20522SK
	30922SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3	
Semester 4	40122SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	10	10	
Semester 5	50122SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	10	10	40122SK
Semester 6	60122SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2	
	60222SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2	
	60322SK	Religiositas	2	0	2	
	60422SK	Manajemen Acara	1	2	3	
	60522SK	Teknik Supervisi	0	4	4	
	60622SK	Tugas Akhir	0	6	6	
<b>TOTAL</b>			<b>35</b>	<b>74</b>	<b>109</b>	

## 5. Diagram Kurikulum



### DIAGRAM KURIKULUM 2022/2023 PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

SEMESTER 1		SEMESTER 2		SEMESTER 3		SEMESTER 4		SEMESTER 5		SEMESTER 6	
Pengantar dan Pengenalan Dapur	3	Bahasa Asing Pilihan Dasar	3	Bahasa Indonesia	2	Praktek Kerja Lapangan 1	10	Praktek Kerja Lapangan2	10	Pendidikan Pancasila	2
Aplikasi Komputer Dasar	3	Aplikasi Komputer Lanjutan	3	Pelayanan Prima	2					Pendidikan Kewarganegaraan	2
Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	3					Religiositas	2
Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	2	Kuliner Masakan Asia	4	Manajemen Sumber Daya Manusia	2					Manajemen Acara	3
Pengetahuan Makanan Sehat	2	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	4	Bahasa Inggris Lanjutan	3					Teknik Supervisi	4
Pengolahan Roti dan Kue Asia	4	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	4	Metodologi Penelitian Pariwisata	2					Tugas Akhir	6
Operasional Tata Boga	4	Bahasa Inggris Dasar	3	Kuliner Masakan Kontinental	4						
Gastronomi Molekular	3			Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3						
				Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3						

JUMLAH SKS	23	JUMLAH SKS	23	JUMLAH SKS	24	JUMLAH SKS	10	JUMLAH SKS	10	JUMLAH SKS	19
JUMLAH MATA KULIAH	8	JUMLAH MATA KULIAH	7	JUMLAH MATA KULIAH	9	JUMLAH MATA KULIAH	1	JUMLAH MATA KULIAH	1	JUMLAH MATA KULIAH	6
										Σ TOTAL SKS	109
										Σ TOTAL MATA KULIAH	32

KETERANGAN	MK Prodi Inti	MK Dasar Umum	MK Prodi Umum	HUBUNGAN PRASYARAT
	HIJAU	MERAH	KUNING	Hubungan prasyarat pernah menempuh min. nilai C
				→

## 6. Capaian Pembelajaran Mata Kuliah

SMTR	MATA KULIAH	Kode Capaian Pembelajaran								
1	Bahasa Inggris Dasar	KU12	KK9							
	Aplikasi Komputer Dasar	KU4	KU5	KU8	KU11	KK1	KK8			
	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	P1								
	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	S6	S9	P2	P5	P6	P14	KK1	KK6	
	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	S6	S9	P3	P4	P11	KU2	KU5	KK1	KK3
		KK8								
	Pengetahuan Makanan Sehat	P1	P5	KK1						
	Pengolahan Roti dan Kue Asia	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
KK2		KK3	KK4	KK5	KK6	KK7				
Operasional Tata Boga	S2	S6	S9	P2	P5	P6	P8	P10	KU2	
	KU5	KU9	KK1	K2	KK3	KK4				
2	Bahasa Asing Pilihan Dasar	KU12	KK9							
	Operasional Pengolahan Kopi	S10	P1	P8	P13	KU9	KK2	KK8		
	Aplikasi Komputer Lanjutan	KU4	KU5	KU8	KU11	KK1	KK8			
	Manajemen Pemasaran Pariwisata	S11	P1	P10	P11	P13	KU1	KK8		
	Kuliner Masakan Asia	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
		KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7			
	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	S5	S11	P7	KK1					
Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1	
	KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7				
3	Bahasa Indonesia	S8	S9	KU2	KU4					
	Pelayanan Prima	S2	S6	S9	P7	P10	KU2	KU3	KU6	KU9
		KK9								
	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	KU12	KK9							
	Manajemen Sumber Daya Manusia	S5	S6	S7	S9	S11	P3	P11	P13	P15
		KU1	KU4	KU5	KU6	KU7	KU9			
	Bahasa Inggris Lanjutan	KU12	KK9							
	Metodologi Penelitian Pariwisata	S5	S8	P16	KU1	KU10				
	Kuliner Masakan Kontinental	S9	P1	P2	P3	P4	P8	KU2	KU5	KK1
		KK2	KK3	KK4	KK5	KK6	KK7			
Gastronomi Molekular	S6	P2	P3	P4	P6	P7	P8	KU3	KU11	
	KK1	KK6								
Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	S10	P9	P11	P13	KU6	KU7	KU8	KK8		
4	Praktek Kerja Lapangan 1	S9	P15	KU3	KU5					

5	Praktek Kerja Lapangan 2	S9	P15	KU3	KU5					
6	Pendidikan Pancasila	S2	S3	S4	S5	S6	S7			
	Pendidikan Kewarganegaraan	S2	S3	S4	S5	S6	S7			
	Religiositas	S1	S2	S5						
	Manajemen Acara	S6	S9	P3	P10	KU2	KU3	KU5	KK3	KK6
	Teknik Supervisi	S6	S9	S10	S11	P1	P2	P3	P4	P5
		P6	P7	P8	P10	P12	KU1	KU2	KU3	KU4
		KU5	KU6	KU7	KU8	KU9	KU11	KK1	KK2	KK3
		KK4	KK5	KK6	KK7	KK8				
Tugas Akhir	S5	S8	P16	KU4	KU9	KU10	KK7			

## 7. Poin Pencapaian Pembelajaran

### a. Rumusan Sikap

S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
S11	Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

### b. Rumusan Pengetahuan

P1	Menguasai konsep teoretis tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan secara umum;
P2	Menguasai konsep teoretis, prinsip, metode, dan teknik aplikasi teknologi pengolahan pangan (food processing technology), khususnya pengolahan masakan;
P3	Menguasai konsep teoretis fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan secara umum;
P4	Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P5	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa;
P6	Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (food hygiene) dan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam pengolahan masakan;

P7	Menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan;
P8	Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental;
P9	Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah;
P10	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;
P11	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;
P12	Menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah;
P13	Menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal;
P14	Menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan;
P15	Menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan; dan
P16	Menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

**c. Rumusan Keterampilan Umum**

KU1	mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku;
KU2	mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur;
KU3	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;
KU4	mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan;
KU5	mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya;
KU6	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;
KU7	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri;

KU8	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
KU9	mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
KU10	mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
KU11	mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
KU12	mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

**d. Rumusan Keterampilan Khusus**

KK1	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;</li> <li>o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;</li> <li>o mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan;</li> <li>o membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental; dan</li> <li>o menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.</li> </ul>
KK2	Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK3	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (mass production) sesuai dengan prosedur yang berlaku;
KK4	Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan);
KK5	Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai-nilai estetika;
KK6	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;
KK7	Mampu menyusun laporan produksi masakan;
KM8	Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan: <ul style="list-style-type: none"> <li>o membaca peluang pasar;</li> <li>o menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;</li> <li>o memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;</li> <li>o mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan</li> <li>o melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (sustainability) usaha.</li> </ul>
KK9	Mampu berkomunikasi secara efektif minimal menggunakan satu bahasa Internasional;