

LAPORAN PENINJAUAN KURIKULUM

DIPLOMA 3 SENI KULINER



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA BINTAN
2022

Daftar Isi

Daftar Isi.....	ii
Kata Pengantar	iii
A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.....	4
B. Profil Lulusan Politeknik Bintang Cakrawala	5
C. Capaian Pembelajaran (Program Outcome).....	6
D. Tahapan Peninjauan Kurikulum	7
E. Kurikulum 2021/2022	8
F. Kurikulum 2022/2023	10
G. Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala.....	12
H. Penutup	16
Lampiran	

Kata Pengantar

Laporan peninjauan kurikulum 2022/2023 dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses peninjauan kurikulum 2022/2023 pada Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Laporan ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2022/2023 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2022/2023, mengetahui berbagai sistem dan perumusan matakuliah, serta pembaharuan kurikulum sebelumnya sebagai bahan peninjauan kurikulum terbaru 2022/2023.

Beberapa esensi yang terdapat di dalam laporan ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Capaian Pembelajaran (*program outcome*), Capaian Pembelajaran mata kuliah (*program learning outcome*), bahan kajian, Besaran sks mata kuliah, deskripsi dan matriks mata kuliah, perubahan dari kurikulum sebelumnya, dokumentasi kegiatan.

Laporan ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi staf pengajar, mahasiswa dan administrasi serta semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala.

Bintan, 20 Juli 2022
Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner
Ketua Program Studi,



Ida Rahayu, S. Par., M.Par

A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner

1. Visi

Visi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan turunan visi institusi Politeknik Bintang Cakrawala yaitu Menjadi program studi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal di bidang seni kuliner.

2. Misi

- a) Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika;
- b) Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata khususnya seni kuliner;
- c) Meningkatkan kualitas tata kelola program studi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik;
- d) Membentuk tenaga pendidik dan kependidikan yang kompeten, profesional, berkarakter, dan beretika; dan
- e) Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

3. Tujuan

- a) Menghasilkan lulusan ahli di bidang seni kuliner yang diakui dunia usaha dunia industri (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industri praktisi;
- b) Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata khususnya seni kuliner melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;
- c) Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola program studi yang berkualitas;
- d) Menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
- e) Mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan internasional.

B. Profil Lulusan Politeknik Bintang Cakrawala

Program Diploma 3 Seni Kuliner:

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>Professional 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&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, lay out hingga strategi pemasaran bidang <i>Food and Beverage</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.	<i>Entrepreneurship</i>	Menjadi <i>Foodpreneur</i> atau <i>Food Entrepreneur</i> yakni wirausaha yang mengelola bisnis di bidang makanan dan minuman.
7.	<i>Artisan Chef</i>	Menjadi <i>Chef</i> profesional yang terampil dalam bidangnya terutama dalam menggunakan tangannya dalam membuat makanan sesuai dengan standar sertifikasi yang telah ditetapkan.
8.	<i>Professional Food Handler and Food Safety</i>	Menjadi <i>Food Handler and Food Safety</i> yang terampil dan bertanggung jawab dalam pengelolaan jasa usaha makanan dan menerapkan prinsip higine dan sanitasi serta keamanan pangan.

C. Capaian Pembelajaran (*program outcome*)

1. Setiap lulusan program studi harus memiliki sikap sebagai berikut:
 - a) Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
 - b) Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
 - c) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
 - d) Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
 - e) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
 - f) Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
 - g) Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
 - h) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
 - i) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
 - j) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
 - k) Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

2. Setiap lulusan program studi harus memiliki pengetahuan sebagai berikut:

Standar Kompetensi Lulusan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner yang merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan, harus merupakan cerminan dari kompetensi kuliner di bidang kerjanya. Dengan dikuasainya standar kompetensi oleh seorang profesi kuliner, maka yang bersangkutan akan mampu mengerjakan tugas atau pekerjaan profesinya, mengorganisasikan tugasnya agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan, segera tanggap dan tahu apa yang harus dilakukan bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula, menggunakan kemampuan yang dimiliki untuk memecahkan

masalah di bidang profesinya, serta melaksanakan tugas dengan kondisi berbeda.

D. Tahapan Peninjauan Kurikulum

1. Kaprodi beserta jajaran dosen internal melakukan rapat internal untuk mengevaluasi kurikulum operasional yang sedang berjalan
2. Kaprodi menyusun rancangan Kurikulum Operasional baru dengan mengacu pada hasil evaluasi dari rapat dosen internal, perkembangan Ilmu Pengetahuan, teknologi, dan kebutuhan industri, dan studi perbandingan dengan prodi sejenis, serta tetap memperhatikan kebijakan pemerintah.
3. Kaprodi bersama kepala departemen menyelenggarakan rapat kurikulum dengan mengundang praktisi industri dan asosiasi profesional terkait untuk mendapatkan masukan tentang kebutuhan industri masa kini.
4. Kaprodi menyempurnakan Kurikulum Operasional sesuai dengan masukan dari berbagai pihak dan mempersiapkan presentasi.
5. Hasil Kurikulum Operasional yang baru diserahkan ke BAAK untuk diperiksa format dan bentuk penulisan Kurikulum Operasional sesuai dengan kaidah yang telah disepakati
6. Setelah lolos dari BAAK, Kaprodi akan memfinalisasi konsep Kurikulum Operasional menjadi dokumen yang siap disahkan oleh Direktur Politeknik Bintan Cakrawala.
7. Kurikulum Operasional yang telah melalui tinjauan akhir maka diajukan ke Direktur Politeknik Bintan Cakrawala untuk disahkan dan ditandatangani.

E. Kurikulum 2022/2023

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	SK402	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	103SK	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	2	0	2
	104SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	105SK	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	1	4	5
	106SK	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	1	2	3
	107SK	Pengetahuan Bahan Pangan	2	0	2
	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
Semester 2	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	202SK	Nutrisi dan Gizi	2	0	2
	203SK	Kuliner Masakan Asia	1	4	5
	204SK	Pengolahan Roti dan Kue Asia	1	4	5
	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	206SK	Operasional Tata Boga	1	4	5
Semester 3	301SK	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
	SK302	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	303SK	Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	1	2	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	305SK	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	2	0	2
	SK306	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3	0	3
	307SK	Pemasaran Hospitality Digital	2	0	2
	308SK	Penelitian dan Pengabdian Masyarakat	2	0	2
	MAN2102SK	Bahasa Asing Pilihan Menengah	1	2	3
Semester 4	401SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	501SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	SK603	Supervisi Tata Boga	1	4	5
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	605SK	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			43	66	109

F. Kurikulum Terbaru 2023/2024

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	TOTAL
Semester 1	10122SK	Pengantar dan Pengenalan Dapur	2	1	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
	SK402	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	10422SK	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Par.	1	1	2
	10522SK	Gastronomi Molekular	1	2	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	205SK	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
	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
Semester 3	108SK	Pelayanan Prima	2	0	2
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	SDM2101SK	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	0	2
	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	30622SK	Metodologi Penelitian Pariwisata	2	0	2
	PM2002SK	Kuliner Masakan Kontinental	1	4	5
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0	3
	30922SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	2	1	3
Semester 4	PKL2101SK	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
Semester 5	PKL2102SK	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
Semester 6	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004SK	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0	2
	60422SK	Manajemen Acara	1	2	3
	60522SK	Teknik Supervisi	0	4	4
	30522SK	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0	2
	TA2101SK	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			36	65	109

G. Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala

No.	Aspek perubahan	Kurikulum 2021/2022	Kurikulum 2022/2023	Alasan Peninjan
2.	Perubahan nama, dan penambahan mata kuliah	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) Pariwisata	Pengkhususan materi K3 ke arah dapur profesional
		Teknologi Pangan dan Gastronomi Molekuler	Gastronomi Molekular	Pemisahan MK agar lebih fokus
		Pengelolaan Roti dan Kue Asia	Pengolahan Roti dan Kue Asia	Efisiensi nama MK
		Operasional Tata Boga	Operasional Tata Boga	Penambahan Bobot SKS
		Kuliner Masakan Kontinental	Kuliner Masakan Kontinental	Penambahan Bobot SKS
		Pengurangan Mata Kuliah	Operasional Pengolahan Kopi	Tidak relate dengan CPL
		Penambahan	Manajemen Acara	Perluasan materi

H. Penutup

Demikian laporan peninjauan kurikulum 2022/ 2023 D3 Seni Kuliner. Dari hasil peninjauan kurikulum ini diharapkan kurikulum yang baru dapat diterapkan dan dilaksanakan pada tahun ajaran 2022/2023 serta dapat menjadi acuan sebagai peninjauan kurikulum selanjutnya.

Lampiran







POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

HASIL PEMBAHASAN RAPAT PRODI SENI KULINER

Kegiatan : Peninjauan Kurikulum Oleh Stackholder
Tempat : Ruang Rapat PBC
Hari/ Tanggal : 20 Juli 2022

No	Subjek	Evaluasi	Oleh
1	Overall	Rata-rata antusiasme mhs ke industri tinggi, Adakan pengenalan ingredients (terutama western) di awal mata kuliah berlangsung, Peralatan praktek masih kurang lengkap	Chef Mangin
2	Cost control and planning	Baiknya masuk di smt 3 mengingat level materi advance, Masukkan ke pelaksanaan tiap praktek	Chef Angga
3	Pengelolaan Kopi	Pengelolaan Kopi tidak termasuk dalam Seni Kuliner	Bapak Agi
4	Pengetahuan Nutrisi	Pengetahuan Nutrisi tambahkan materi Gizi didalamnya	Bapak Agi
5	Pelayanan Prima	Pelayanan Prima untuk server di tiap stall	Taufik Anugerah
6	Overall	Adakan industri visit di awal perkuliahan dimulai, Sancaya siap menerima program magang	Chef Mangin

Bintan,

Ari Purnomo, S.Ak



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

DAFTAR HADIR PESERTA RAPAT

Kegiatan : Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala

Tempat : Ruang Rapat PBC

Hari/ Tanggal : 20 Juli 2022

NO	NAMA PESERTA	JABATAN	TANDA TANGAN	
1	Emilia Ayu Dewi Karuniawati, M.Par	Pjs. Direktur Politeknik Bintang Cakrawala	1	2
2	Welli Braham Kurniawan, M.Par	Wakil Direktur Politeknik Bintang Cakrawala		
3	Sri Pujiastuti, S.E., M.Par	Kepala Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan	3	4
4	Imam Ozali, AMTru., MM	Kepala Program Studi D3 Perjalanan Wisata		
5	Ida Rahayu, M.Par	Kepala Program Studi D3 Seni Kuliner	5	6
6	Taufik Anugrah Putra	HR. Assistant The Sanchaya		
7	Agi Arisetyawan	Hotel Manager The Anmon Bintan	7	8
8	Yogi Ashari, SE, MSc. CPISC	Senior Logistics Manager PT. BISINDO KENCANA (BISLEY GROUP AUSTRALIA)		
9	Raja Muhammad Syafarullah	Asesor BNSP & Praktisi Tour Guide	9	10
10	Yudhistira Angga Tirta, A.Md.Par	Executive sous chef		
11	Mangin Setyo Kasnah	Executive Chef dan Anggota PCPI Indonesia	11	12
12	Yunia Chandra Siswandari, S.Pd	Staf LPM		
13	Ari Purnomo, S.Ak	Staf Program Studi	13	14
14	Ellysa Holivia, S.Tr.Par	Notulen		