

BUKU PENINGKATAN STANDAR MUTU
D3 SENI KULINER
TAHUN 2021/2022



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan pertolongan-Nya, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan Buku Peningkatan Standar Mutu Program Studi D3 Seni Kuliner Politeknik Bintang Cakrawala periode 2019 - 2020 dengan baik.

Penyusunan buku peningkatan standar mutu ini berangkat dari sebuah kesadaran memiliki tujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan tradisi kualitas mutu di lingkungan Politeknik Bintang Cakrawala. Dalam buku ini juga dijelaskan upaya yang harus dilakukan guna meningkatkan kualitas mutu Program Studi D3 Seni Kuliner sesuai dengan visi, misi dan nilai-nilai yang telah di susun. Dengan harapan buku Standar mutu ini dapat dijadikan panduan bagi pengelola program, para dosen, staf tenaga kependidikan dalam upaya peningkatan kualitas proses pembelajaran.

Penyusunan buku peningkatan standard mutu tidak terlepas dari dukungan masing-masing pihak yg memberikan saran, masukan dan kritik yang bermanfaat untuk kelengkapan penulisan buku ini. Dengan disahkannya buku peningkatan standar mutu Program Studi D3 Seni Kuliner ini ini diharapkan proses peningkatan mutu dapat berjalan dengan baik dan optimal.

Lagoi, 22 Juni 2022



Adiguna Tumpuan, M.Par
Ka. Prodi Program Studi D3 Seni Kuliner

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I PENDAHULUAN	3
A.	3
B.	2
C.	3
BAB II PENINGKATAN STANDAR	3
A.	4
B.	4
C.	4
BAB III PENUTUP	5
C.	5
D.	5
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri pariwisata merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat dan menjadi tulang punggung perekonomian di banyak negara, termasuk Indonesia. Seiring dengan perkembangan tersebut, kebutuhan akan sumber daya manusia yang profesional dan kompeten dalam bidang pariwisata semakin meningkat. Program Studi D3 Seni Kuliner hadir untuk menjawab tantangan ini dengan mencetak lulusan yang siap kerja dan memiliki keterampilan yang relevan dengan kebutuhan industri. Namun, untuk mencapai tujuan tersebut, dibutuhkan standar mutu yang jelas dan terukur sebagai acuan dalam pengelolaan dan penyelenggaraan program studi. Standar mutu ini tidak hanya mencakup aspek akademik, tetapi juga mencakup seluruh aspek yang mendukung proses pembelajaran, seperti sarana dan prasarana, layanan akademik, dan kegiatan ekstra kurikuler.

Dalam upaya meningkatkan mutu pendidikan, Program Studi D3 Seni Kuliner telah melakukan berbagai langkah strategis, termasuk peninjauan kurikulum, peningkatan kompetensi dosen, dan penyediaan fasilitas yang memadai. Namun demikian, diperlukan sebuah pedoman yang komprehensif dan terstruktur untuk memastikan bahwa semua upaya yang dilakukan dapat berjalan sesuai dengan rencana dan mencapai hasil yang diharapkan.

Buku Standar Peningkatan Mutu Program Studi Program Studi D3 Seni Kuliner Ajaran 2020/2021" ini disusun sebagai bagian dari komitmen kami untuk terus meningkatkan kualitas pendidikan di lingkungan Program Studi D3 Seni Kuliner . Buku ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi seluruh civitas akademika dalam melaksanakan kegiatan akademik dan non-akademik, serta sebagai alat evaluasi untuk mengukur capaian dan mengidentifikasi area yang perlu ditingkatkan.

Selain itu, buku standar ini juga merupakan wujud transparansi dan akuntabilitas Program Studi D3 Seni Kuliner kepada para pemangku kepentingan, termasuk mahasiswa, orang tua, dunia industri, dan masyarakat luas. Dengan adanya standar yang jelas dan terukur, diharapkan kepercayaan terhadap Program Studi D3 Seni Kuliner dapat terus meningkat, serta lulusan yang dihasilkan dapat diterima dan diakui kualitasnya di dunia kerja.

Dalam penyusunan buku ini, kami melibatkan berbagai pihak yang kompeten dan memiliki pengalaman di bidang pendidikan dan pariwisata. Kami berharap, buku ini dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam upaya peningkatan mutu pendidikan dan pengembangan sumber daya manusia yang unggul di bidang pariwisata.

Semoga buku ini dapat menjadi acuan yang bermanfaat bagi seluruh pihak yang terkait dan dapat mendorong peningkatan kualitas pendidikan yang berkelanjutan.

B. Tujuan

Buku Standar Peningkatan Mutu Program Studi D3 Seni Kuliner Tahun Ajaran 2021/2022 disusun dengan beberapa tujuan utama sebagai berikut:

1. Menetapkan Standar Mutu Akademik
Menyediakan pedoman yang jelas dan terukur untuk memastikan kualitas kurikulum, metode pengajaran, dan evaluasi akademik yang sesuai dengan standar nasional dan internasional.
2. Meningkatkan Kompetensi Lulusan
Memastikan bahwa lulusan Program Studi D3 Seni Kuliner memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang sesuai dengan kebutuhan industri pariwisata serta mampu bersaing di pasar kerja global.
3. Memfasilitasi Pengembangan Dosen dan Staf
Menyediakan kerangka kerja untuk pengembangan profesional dosen dan staf melalui pelatihan, workshop, dan kegiatan peningkatan kompetensi lainnya.
4. Meningkatkan Kualitas Sarana dan Prasarana
Menetapkan standar untuk penyediaan dan pemeliharaan fasilitas pendidikan, termasuk ruang kelas, laboratorium, dan peralatan yang mendukung proses pembelajaran yang efektif.
5. Meningkatkan Layanan Akademik dan Non-Akademik
Mengembangkan standar untuk layanan akademik dan non-akademik yang memadai, termasuk bimbingan akademik, kegiatan ekstra kurikuler, dan layanan karir bagi mahasiswa.
6. Mendorong Inovasi dalam Pembelajaran
Mendorong penerapan metode dan teknologi pembelajaran terbaru untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi proses pengajaran dan pembelajaran.
7. Menetapkan Mekanisme Evaluasi dan Penjaminan Mutu
Menyediakan prosedur evaluasi yang sistematis untuk mengukur pencapaian standar mutu dan melakukan penjaminan mutu secara berkelanjutan.
8. Meningkatkan Kerjasama dengan Industri
Membentuk dan memperkuat kemitraan dengan berbagai pihak di industri pariwisata untuk memberikan pengalaman praktis bagi mahasiswa dan memastikan relevansi kurikulum dengan kebutuhan industri.
9. Memperkuat Transparansi dan Akuntabilitas
Meningkatkan transparansi dan akuntabilitas dalam pengelolaan Program Studi D3 Seni Kuliner kepada para pemangku kepentingan, termasuk mahasiswa, orang tua, dan industri.

10. Mendukung Pencapaian Visi dan Misi Institusi

Mendukung pencapaian visi dan misi institusi pendidikan melalui peningkatan mutu pendidikan dan pelayanan yang berkelanjutan di Program Studi D3 Seni Kuliner.

Dengan mencapai tujuan-tujuan ini, diharapkan buku standar ini dapat menjadi acuan yang efektif dalam meningkatkan mutu pendidikan di Program Studi D3 Perjalanan Wisata, sehingga mampu mencetak lulusan yang kompeten dan siap menghadapi tantangan di dunia pariwisata.

C. Standar mutu pada Program Studi D3 Seni Kuliner

Standar Mutu Pada Program Studi D3 Seni Kuliner terdiri dari :

1. Standar kompetensi lulusan; kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan.
2. Standar isi pembelajaran; kriteria minimal tingkat kedalaman dan keluasan materi pembelajaran.
3. Standar proses pembelajaran; termasuk proses interaksi mahasiswa dengan dosen dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar
4. Standar penilaian pembelajaran yaitu : (1) prinsip penilaian, (2) teknik dan instrumen penilaian, (3) mekanisme dan prosedur penilaian, (4) pelaksanaan penilaian, (5) pelaporan penilaian dan (6) kelulusan mahasiswa.
5. Standar pengelolaan pembelajaran

BAB II PENINGKATAN STANDAR

A. Temuan AMI Tahun 2021/2022

Berdasarkan pada mekanisme dan instrument AMI Tahun 2021/2022 Program Studi D3 Seni Kuliner, berikut disampaikan rekap audit dan temuannya:

No.	Temuan
1.	Tidak adanya rumusan CPL yang disahkan Direktur
2.	Tidak adanya dokumen Renop Tahunan sebagai panduan dan arahan dalam pengembangan Program Studi
3.	Tidak ada dokumen pedoman IAB

B. Analisa

Berdasarkan hasil temuan pada pelaksanaan audit AMI Tahun 2021/2022 untuk meningkatkan kinerja Program Studi D3 Seni Kuliner sehingga perlu dibuat rancangan dokumen penunjang pertanggungjawaban kinerja program studi.

C. Peningkatan Standar

Mengacu pada hasil temuan AMI, berikut disampaikan rencana tindak lanjut untuk peningkatan standar:

No	Peluang untuk Peningkatan	Luaran Peningkatan
1.	Merancang dokumen rumusan CPL yang disahkan oleh Direktur	Rumusan CPL, Buku Kurikulum
2.	Membuat Laporan Renop Tahunan dan dilaporkan kepada Direktur	Laporan Renop Tahunan
3.	Membuat pedoman IAB yang disahkan oleh Direktur	Pedoman IAB

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari penyusunan buku standar ini adalah :

1. **Pentingnya Standar Mutu** yaitu dengan standar mutu yang jelas dan terukur sangat penting untuk memastikan kualitas pendidikan yang berkelanjutan dan relevan dengan kebutuhan industri.
2. **Kompetensi Lulusan yaitu dengan** peningkatan mutu pendidikan diharapkan menghasilkan lulusan yang kompeten, profesional, dan siap kerja di sektor perhotelan dan pariwisata.
3. **Pengembangan Berkelanjutan yaitu dengan** upaya peningkatan mutu harus dilakukan secara berkelanjutan melalui pengembangan dosen, peningkatan fasilitas, dan inovasi pembelajaran.
4. **Kerjasama dan Sinergi:** Kerjasama dengan industri dan pemangku kepentingan lainnya sangat penting untuk memastikan relevansi dan kualitas program studi.
5. **Transparansi dan Akuntabilitas:** Transparansi dan akuntabilitas dalam pengelolaan program studi adalah kunci untuk membangun kepercayaan dan memastikan kualitas pendidikan.

Dengan adanya buku standar ini, diharapkan seluruh civitas akademika Program Studi D3 Seni Kuliner dapat melaksanakan kegiatan pendidikan dengan lebih terarah dan terukur, serta berkomitmen untuk terus meningkatkan kualitas pendidikan yang berkelanjutan. Semoga buku ini dapat menjadi acuan yang bermanfaat dan berkontribusi dalam mencetak lulusan yang unggul dan siap menghadapi tantangan di dunia pariwisata.

B. Hasil Peningkatan Standar

Berdasarkan hasil audit AMI Tahun 2019/2020 terdapat beberapa temuan yang mengalami peningkatan yaitu :

1. Sebelumnya tidak adanya produk/ jasa yang diadopsi masyarakat/ industri tetapi telah mengalami peningkatan dengan dibuktikan telah terdapat bukti projesa.
2. Sebelumnya tidak adanya pelaksanaan kegiatan/pelatihan untuk dosen dan tenaga kependidikan tetapi telah dilakukan pelatihan untuk dosen program studi Program Studi D3 Seni Kuliner.

LAMPIRAN