

**KEBIJAKAN SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL**  
**AKADEMI KULINER DAN PATISERI**  
**OTTIMMO INTERNASIONAL**



**AKADEMI KULINER DAN PATISERI**  
**OTTIMMO INTERNASIONAL**  
**Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya**  
**Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805**  
**Email: [info@ottimmo.ac.id](mailto:info@ottimmo.ac.id)**

**SURAT KEPUTUSAN**

**Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional**

**No : 099/SK/OTM/III/2018**

**Tentang:**

**Penetapan Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal  
Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional**

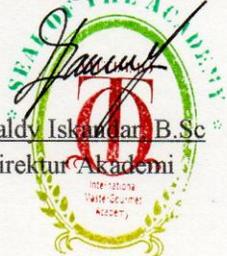
- imbang : a. bahwa dalam rangka penyelenggaraan pendidikan pada perguruan tinggi perlu adanya suatu Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
- b. bahwa di dalam buku kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal diantaranya tercantum kebijakan mutu yang mencakup komponen-komponen tentang keefektifan dan efisiensi pengelolaan pendidikan di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
- c. Sehubungan dengan butir a dan b di atas perlu diterbitkan Surat Keputusan sebagai pedoman dan landasan hukum
- ingat : 1. Undang undang Republik Indonesia No 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Tinggi Nasional
2. Undang undang Republik Indonesia No 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen
3. Undang undang Republik Indonesia No 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi
4. Peraturan pemerintah Republik Indonesia No 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
5. Peraturan pemerintah Republik Indonesia No 32 Tahun 2013 tentang Perubahan atas peraturan pemerintah No 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
6. Peraturan pemerintah Republik Indonesia No 4 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi
7. Peraturan Menteri Riset, teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia No 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
8. Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 44/E/O/2014 tanggal 29 April 2014 tentang Izin Pendirian Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
9. Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
10. Surat Keputusan Yayasan Peritia Internasional nomor 45a/SK/PERITIA/VII/2013 tanggal 1 Juli 2013 tentang pengangkatan Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

**Memutuskan:**

- ditetapkan : Surat Keputusan Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional tentang Penetapan Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal.
- ma : Menetapkan Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
- a : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkannya dengan ketentuan apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya

Ditetapkan di : Surabaya,  
Pada tanggal : 19 Maret 2018

  
Zaldy Iskandar, B.Sc  
Direktur Akademi



OTTIMMO  
International  
Culinary  
Academy



Email: [info@ottimmo.ac.id](mailto:info@ottimmo.ac.id)

<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
	Section	:	ii
	Revisi	:	01
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018

**LEMBAR PENGESAHAN KEBIJAKAN SPMI  
AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNASIONAL**



**Surabaya, 19 MAR 2018**

Diajukan Oleh	:	Tim Penyusun Kebijakan SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Nia Rochmawati, S.TP., MP.
Dikendalikan Oleh	:	Ketua Lembaga Penjaminan Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Nia Rochmawati, S.TP., MP.
Disetujui Oleh	:	Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Zaldy Iskandar, BSc.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	iii
		Revisi	:	01
<b>DAFTAR ISI</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN KEBIJAKAN MUTU .....	iii
DAFTAR ISI.....	iii
1. VISI, MISI DAN TUJUAN.....	1
1.1 Visi.....	1
1.2 Misi .....	1
1.3 Tujuan .....	1
2. LATAR BELAKANG AKADEMI MENETAPKAN KEBIJAKAN SPMI.....	2
3. RUANG LINGKUP KEBIJAKAN SPMI AKADEMI.....	3
4. ISTILAH DAN DEFINISI .....	3
5. GARIS BESAR KEBIJAKAN SPMI AKADEMI.....	5
5.1. Rincian Kebijakan SPMI Akademi.....	5
6. DOKUMEN SPMI AKADEMI.....	10
7. KETERKAITAN DOKUMEN SPMI DENGAN DOKUMEN LAIN .....	11
8. REFERENSI.....	12
9. PENUTUP .....	12

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	1
	<b>VISI, MISI DAN TUJUAN</b>	Revisi	:	01
	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

## 1. VISI, MISI DAN TUJUAN

### 1.1 Visi

Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional adalah “Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Bidang Seni Kuliner di Indonesia dengan Standar Internasional pada tahun 2025”.

### 1.2 Misi

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Akademi. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dijabarkan sebagai berikut:

- 1) Menyelenggarakan program pendidikan yang berkualitas bidang Seni Kuliner di tingkat nasional dan internasional.
- 2) Menyelenggarakan penelitian bidang Seni Kuliner yang bermanfaat bagi kesejahteraan manusia.
- 3) Mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas.

### 1.3 Tujuan

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Akademi. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional ini adalah:

- 1) Dikembangkan potensi mahasiswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, terampil, kompeten dan berbudaya untuk kepentingan bangsa.
- 2) Dihasilkan lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.
- 3) Dihasilkan penelitian yang berkualitas dalam bentuk publikasi ilmiah, Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dan produk yang bermanfaat bagi pengembangan industri kuliner di tingkat nasional dan internasional

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	2
	<b>LATAR BELAKANG</b>	Revisi	:	01
Tanggal Terbit		:	19 Maret 2018	

- 4) Terjalannya kerjasama antara institusi, industri dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi perkembangan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat.

## 2. LATAR BELAKANG AKADEMI MENETAPKAN KEBIJAKAN SPMI

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang berfungsi untuk mengendalikan penyelenggaraan pendidikan tinggi oleh perguruan tinggi guna mewujudkan pendidikan tinggi yang bermutu serta bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikan tinggi, yang dilaksanakan secara berencana dan berkelanjutan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui proses penetapan, pelaksanaan, evaluasi, pengendalian, dan peningkatan (PPEPP) standar pendidikan tinggi. Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi tertuang di dalam Pasal 53, Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi yang meliputi Sistem penjaminan Mutu Internal (SPMI), Sistem Penjaminan Mutu Eksternal (SPME) atau akreditasi, dan Pangkalan Data Pendidikan Tinggi (PDPT), sedangkan SPMI Pendidikan Tinggi (Dikti) sendiri diatur dalam Permenristek Dikti Nomor 62 tahun 2016. SPMI direncanakan, dilaksanakan, dikendalikan serta dikembangkan secara otonom oleh perguruan tinggi, sedangkan SPME direncanakan, dilaksanakan, dikendalikan, dan dikembangkan oleh BAN-PT dan/atau LAM melalui akreditasi sesuai dengan kewenangan masing-masing. Luaran penerapan SPMI dapat digunakan oleh pihak eksternal baik BAN-PT ataupun LAM untuk penetapan status dan peringkat akreditasi perguruan tinggi.

Dalam Pasal 51 UU Dikti, Pendidikan Tinggi yang bermutu adalah Pendidikan Tinggi yang mampu menghasilkan lulusan yang mampu secara aktif mengembangkan potensinya dan menghasilkan ilmu pengetahuan dan/atau teknologi yang berguna bagi masyarakat, bangsa dan negara. Sehingga untuk mendukung tercapainya hal tersebut, Perguruan Tinggi harus mampu menerapkan sistem penjaminan mutu yang efektif melalui

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	3 & 4
		Revisi	:	01
<b>RUANG LINGKUP &amp; DEFINISI</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (*stakeholders*) memperoleh kepuasan. Pengelolaan pendidikan tinggi harus menetapkan *Good University Governance* sebagai prasyarat utama penyelenggaraan pendidikan terutama pada aspek akuntabilitas dan transparansi, sedangkan mutu merupakan prinsip dari pengelolaan pendidikan tinggi. Oleh sebab itu, untuk mewujudkan perguruan tinggi yang menerapkan *Good University Governance* di lingkungan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional, penerapan sistem penjaminan mutu baik internal maupun eksternal merupakan suatu keharusan yang harus dilaksanakan secara berkelanjutan.

### 3. RUANG LINGKUP KEBIJAKAN SPMI AKADEMI

Kebijakan mutu ini mencakup semua aspek penyelenggaraan pendidikan tinggi diantaranya adalah aspek akademik yang didalamnya melingkupi penyelenggaraan proses Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat serta aspek non akademik yaitu sumber daya manusia, keuangan serta sarana dan prasarana. Cakupan implementasi SPMI meliputi aspek penetapan, pelaksanaan, evaluasi, pengendalian, dan peningkatan (PPEPP) dari standar mutu perguruan tinggi dengan tujuan untuk menjamin kepuasan masyarakat dan *stakeholder*, sebagai wujud transparansi dan akuntabilitas pada penyelenggaraan proses Tri Dharma Perguruan Tinggi di lingkungan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

### 4. ISTILAH DAN DEFINISI

- 1) Mutu pendidikan tinggi adalah tingkat kesesuaian antara penyelenggaraan pendidikan tinggi dengan Standar Pendidikan Tinggi yang terdiri atas Standar Nasional Pendidikan Tinggi dan Standar Pendidikan Tinggi yang Ditetapkan oleh Perguruan Tinggi.
- 2) Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi adalah kegiatan sistemik untuk meningkatkan mutu pendidikan tinggi secara berencana dan berkelanjutan.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	3 & 4
		Revisi	:	01
<b>RUANG LINGKUP &amp; DEFINISI</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

- 3) Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) adalah kegiatan sistemik penjaminan mutu pendidikan tinggi oleh setiap perguruan tinggi secara otonom untuk mengendalikan dan meningkatkan penyelenggaraan pendidikan tinggi secara berencana dan berkelanjutan. Standar Nasional Pendidikan Tinggi adalah satuan standar yang meliputi Standar Nasional Pendidikan ditambah dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat.
- 4) Standar Pendidikan Tinggi yang Ditetapkan oleh Perguruan Tinggi adalah sejumlah standar pada perguruan tinggi yang melampaui Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- 5) Kebijakan adalah pernyataan tertulis yang menjelaskan pemikiran, sikap, pandangan dari institusi tentang sesuatu hal.
- 6) Kebijakan Mutu merupakan arah, landasan dan dasar utama dalam pengembangan dan implementasi sistem penjaminan mutu di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.
- 7) Manual Mutu merupakan dokumen utama dan menjadi landasan untuk menyusun dokumen-dokumen yang lebih operasional di bawahnya. Semua dokumen untuk kepentingan implementasi Sistem Penjaminan Mutu harus didasarkan kepada Dokumen Kebijakan Mutu.
- 8) Standar Mutu adalah kriteria yang menunjukkan tingkat capaian kinerja yang diharapkan dan digunakan untuk mengukur serta menjabarkan persyaratan mutu dan prestasi kerja dari individu ataupun unit kerja.
- 9) Akademi adalah Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.
- 10) Pernyataan Kebijakan Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional adalah **“Menjadikan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Sebagai Pelopor Perguruan Tinggi Seni Kuliner Di Indonesia yang Bertaraf Internasional, Unggul dalam Keilmuan dan Teknologi serta Berkontribusi untuk Kesejahteraan Masyarakat”**

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	5
		Revisi	:	01
<b>GARIS BESAR KEBIJAKAN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

## 5. GARIS BESAR KEBIJAKAN SPMI AKADEMI

Dokumen Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional disusun untuk memberikan landasan dan arah pengembangan kebijakan mutu dalam rangka untuk meningkatkan mutu, efisiensi serta efektivitas kinerja di seluruh unit kerja Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

### 5.1. Rincian Kebijakan SPMI Akademi

#### a. Tujuan SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu:

- 1) Meningkatkan konsistensi sistem pendidikan melalui lulusan yang ahli, kompeten, dan bermoral.
- 2) Meningkatkan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat sehingga Akademi dapat berkontribusi untuk masyarakat luas.
- 3) Menjamin bahwa setiap layanan yang diberikan kepada pelanggan sesuai dengan standar yang ditetapkan dan terus dilakukan perbaikan berkelanjutan.
- 4) Mewujudkan transparansi dan akuntabilitas proses tri dharma perguruan tinggi pada pelanggan sesuai dengan standar yang ditetapkan.
- 5) Meningkatkan kesejahteraan bagi seluruh sivitas Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

#### b. Strategi Pencapaian Keberhasilan Pelaksanaan SPMI adalah:

- 1) Melakukan siklus SPMI menggunakan metode PPEPP (penetapan, pelaksanaan, evaluasi, pengendalian, dan peningkatan) Standar Dikti.
- 2) Secara aktif melibatkan semua sivitas akademika Akademi dimulai dari tahap perencanaan hingga tahap pengembangan SPMI.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	5
		Revisi	:	01
<b>GARIS BESAR KEBIJAKAN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

- 3) Melakukan sosialisasi program kepada *stakeholder* dan pihak yang terkait secara periodik agar memahami dokumen kebijakan yang ditetapkan sehingga dapat diimplementasikan dengan baik.
- 4) Melakukan pelatihan peningkatan pengetahuan mengenai SPMI kepada dosen dan tenaga kependidikan secara berkala.
- 5) Melakukan pengembangan kerjasama *multistakeholder* (pemangku kepentingan internal dan eksternal).

**c. Prinsip/Azas Pelaksanaan SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu:**

Penerapan SPMI di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mengacu pada asas yang tertuang pada Permenristekdikti Nomor 62 Tahun 2016, yaitu:

- a. Otonom  
SPMI dikembangkan dan diimplementasikan secara otonom atau mandiri.
- b. Terstandar  
SPMI menggunakan Standar Dikti (SN Dikti) dan Standar kualitas lain yang ditetapkan oleh Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.
- c. Akurasi  
SPMI menggunakan data dan informasi yang akurat.
- d. Terencana dan Berkelanjutan  
SPMI diimplementasikan dengan menggunakan 5 (lima) langkah penjaminan mutu, yaitu Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, dan Peningkatan (PPEPP).
- e. Terdokumentasi  
Setiap langkah PPEPP dalam SPMI harus ditulis dalam suatu dokumen, dan didokumentasikan secara sistematis.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	5
	<b>GARIS BESAR KEBIJAKAN</b>	Revisi	:	01
Tanggal Terbit		:	19 Maret 2018	

**d. Manajemen Pelaksanaan SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu:**

Manajemen pelaksanaan SPMI di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menganut sistem manajemen mutu dari siklus Penetapan - Pelaksanaan – Evaluasi – Pengendalian - Peningkatan (PPEPP) untuk menjamin bahwa setiap kegiatan penyelenggaraan pendidikan tinggi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memiliki keterjaminan mutu dan kualitas. Hal ini juga menunjukkan bahwa SPMI selalu dievaluasi untuk menemukan kelebihan dan kekurangan proses penjaminan mutu yang dilakukan secara internal sehingga dapat dilakukan perubahan ke arah perbaikan secara berkelanjutan. Hasil pelaksanaan SPMI dengan basis model manajemen PPEPP adalah berupa kesiapan semua unit kerja untuk mengikuti proses akreditasi atau penjaminan mutu yang dilaksanakan secara eksternal baik oleh BAN PT dan/atau LAM.

1) **Penetapan (P)** standar Dikti (SN Dikti) dan Standar Perguruan Tinggi (SN PT)

Penetapan standar dirumuskan melalui rapat internal yang dilakukan Ketua LPM dan Tim Perumus SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Penetapan standar mutu harus saling berhubungan dengan standar-standar yang ada untuk mencapai visi, misi dan tujuan akademi. Standar mutu yang ditetapkan harus mendapatkan persetujuan dari direktur akademi. Standar mutu yang telah disetujui selanjutnya disosialisasikan kepada seluruh sivitas Akademi.

2) **Pelaksanaan (P)** Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi

Pelaksanaan Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi terimplementasi dan melekat pada struktur organisasi yang berlaku di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	5
		Revisi	:	01
<b>GARIS BESAR KEBIJAKAN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

3) **Evaluasi Pelaksanaan (E)** Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi

Evaluasi pelaksanaan Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi dilakukan dengan cara Audit Mutu Internal (AMI) pada bidang akademik dan non akademik. Evaluasi pelaksanaan standar dilakukan minimal satu kali dalam setahun.

4) **Pengendalian Pelaksanaan (P)** Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi

Pengendalian Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi akan dilakukan jika :

(a) Dalam pelaksanaan standar, apabila telah mencapai Standar Dikti maka dipertahankan.

(b) Apabila ditemukan penyimpangan atau terdapat kendala dalam pelaksanaan Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi, maka dilakukan tindakan koreksi dan menindaklanjuti untuk perbaikan

5) **Peningkatan (P)** Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi

Peningkatan Standar Dikti dan Standar Perguruan Tinggi dilakukan terhadap hasil yang sudah memenuhi SN Dikti dan SN PT. Peningkatan standar ditujukan untuk mencapai kepuasan pemangku kepentingan.

**e. Unit Penanggungjawab SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu:**

- 1) Penjaminan Mutu dilakukan oleh Lembaga Penjaminan Mutu (LPM) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.
- 2) Ketua Program Studi, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat bertanggung jawab atas terbentuknya organisasi mutu, terlaksananya penjaminan mutu di masing-masing lembaga, dan tersusunnya spesifikasi program, pelaksanaan program dan tercapainya standar mutu serta pengawasan mutu.
- 3) Asesor internal sebagai tim yang akan menilai kinerja masing-masing lembaga/departemen terhadap ketercapaian target sasaran mutu.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	5
		Revisi	:	01
<b>GARIS BESAR KEBIJAKAN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

- 4) Auditor internal sebagai mitra Lembaga Penjaminan Mutu dalam melakukan audit harus berlandaskan aturan dan kebijakan yang berlaku di lingkungan Akademi.

**f. Daftar Standar SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional**

Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN-PT) merupakan satu kesatuan yang tidak terpisahkan dalam pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi. SN-PT terdiri atas:

**Standar Nasional Pendidikan Tinggi, terdiri atas:**

- 1) Standar kompetensi lulusan;
- 2) Standar isi pembelajaran;
- 3) Standar proses pembelajaran;
- 4) Standar penilaian pembelajaran;
- 5) Standar dosen dan tenaga kependidikan;
- 6) Standar sarana dan prasarana pembelajaran;
- 7) Standar pengelolaan pembelajaran;
- 8) Standar pembiayaan pembelajaran.

**Standar Nasional Penelitian, terdiri atas:**

- 1) Standar hasil penelitian;
- 2) Standar isi penelitian;
- 3) Standar proses penelitian;
- 4) Standar penilaian penelitian;

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	6
		Revisi	:	01
<b>DOKUMEN SPMI</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

- 5) Standar peneliti;
- 6) Standar sarana dan prasarana penelitian;
- 7) Standar pengelolaan penelitian;
- 8) Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian

**Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, terdiri atas:**

- 1) Standar hasil pengabdian kepada masyarakat;
- 2) Standar isi pengabdian kepada masyarakat;
- 3) Standar proses pengabdian kepada masyarakat;
- 4) Standar penilaian pengabdian kepada masyarakat;
- 5) Standar pengabdian kepada masyarakat;
- 6) Standar sarana dan prasarana pengabdian kepada masyarakat;
- 7) Standar pengelolaan pengabdian kepada masyarakat;
- 8) Standar pendanaan dan pembiayaan pengabdian kepada masyarakat.

## 6. DOKUMEN SPMI AKADEMI

Dokumen SPMI yang digunakan di lingkungan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional meliputi:

- 1) Kebijakan Sistem Penjaminan Mutu Internal (*Quality Policy*)
- 2) Manual Sistem Penjaminan Mutu Internal (*Quality Manual*)
- 3) Standar Sistem Penjaminan Mutu Internal (*Quality Standard*)
- 4) Formulir Sistem Penjaminan Mutu Internal (*Quality Documents*)

Kebijakan SPMI adalah dokumen yang dijadikan landasan untuk menyusun dokumen-dokumen Manual SPMI, Standar SPMI dan Formulir SPMI. Semua dokumen yang dibuat untuk implementasi SPMI harus berlandaskan atas dokumen Kebijakan SPMI, Statuta Akademi, dan Renstra Akademi. Secara detail, masing-masing dokumen berisi:

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	7
		Revisi	:	01
<b>KETERKAITAN DOKUMEN</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

- 1) Kebijakan SPMI, berisi landasan dan prinsip kelembagaan dan manajemen Akademi dalam hal SPMI berdasarkan visi, misi dan tujuan penyelenggaraan pendidikan Akademi
- 2) Manual SPMI, berisi Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi pelaksanaan, Pengendalian pelaksanaan dan peningkatan standar SPMI. Manual SPMI Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional terdiri atas:
  - 1) Manual Penetapan Standar Akademi
  - 2) Manual Pelaksanaan Standar SPMI Akademi
  - 3) Manual Evaluasi (Pelaksanaan) Standar SPMI Akademi
  - 4) Manual Pengendalian (Pelaksanaan) Standar SPMI Akademi
  - 5) Manual Peningkatan Standar SPMI Akademi
- 3) Standar SPMI berisi standar nasional pendidikan tinggi yang menjadi acuan dalam penetapan rasional, penetapan pihak yang bertanggungjawab mencapai standar, pernyataan isi standar, strategi dan indikator pencapaian strategi.
- 4) Formulir SPMI berisi form-form setiap standar sebagai panduan/pedoman langkah-langkah pelaksanaan tugas dan pendokumentasian pelaksanaan tugas/kegiatan berdasarkan standar SPMI.

## **7. KETERKAITAN DOKUMEN SPMI DENGAN DOKUMEN LAIN**

Dokumen SPMI berbeda dengan dokumen lainnya yang lazim dimiliki oleh perguruan tinggi seperti statuta dan Rencana Strategis (Renstra). Statuta adalah peraturan dasar Pengelolaan Perguruan Tinggi yang digunakan sebagai landasan penyusunan peraturan dan prosedur operasional di Perguruan Tinggi, sedangkan Renstra merupakan rencana jangka menengah perguruan tinggi untuk rentang waktu lima tahun. Statuta dan Renstra walaupun memiliki hubungan dengan SPMI, namun tidak termasuk kedalam dokumen SPMI suatu perguruan tinggi. Hubungan dengan SPMI yang dimaksud adalah bahwa statuta dan Renstra memuat sejumlah

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	8-9
		Revisi	:	01
<b>REFERENSI &amp; PENUTUP</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

standar yang harus menjadi pedoman untuk menetapkan Standar Dikti dalam SPMI Perguruan Tinggi.

## 8. REFERENSI

- 1) Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- 2) Undang-Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen
- 3) Peraturan Pemerintah RI No 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, Jakarta
- 4) Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI No 63 Tahun 2009 Tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan
- 5) Peraturan Pemerintah RI No 17 Tahun 2010 Tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan
- 6) Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi
- 7) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
- 8) Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI No 50 Tahun 2014 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi
- 9) Permenristekdikti Nomor 62 Tahun 2016 Tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.
- 10) Buku Model Implementasi Penjaminan Mutu Program Studi PTS Kopertis Wilayah VII yang diterbitkan oleh Ristekdikti tahun 2017
- 11) STATUTA Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
- 12) RENSTRA Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

## 9. PENUTUP

Sistem Penjaminan Mutu Internal Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dilakukan melalui Pimpinan Akademi, Senat Akademi dan Lembaga Penjaminan Mutu (LPM)

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>KEBIJAKAN SPMI</b>	No. Dokumen	:	KM/LPM/01
		Section	:	8-9
		Revisi	:	01
<b>REFERENSI &amp; PENUTUP</b>	Tanggal Terbit	:	19 Maret 2018	

Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Perangkat sistem jaminan mutu disusun dan dikembangkan bersama antara Yayasan, Pimpinan Akademi, Senat Akademi, Program Studi serta biro-biro terkait. Rumusan koreksi dan pengembangan standar serta sistem jaminan mutu dilakukan secara bertahap dan berkelanjutan.

Penetapan standar berupa kebijakan, standar, dan Renstra pada tingkat Institusi dan Program Studi serta renop/anggaran, standar operasional, peraturan dan SOP pada tingkat Program Studi, Departemen/Bagian/Biro pada tingkat unit kerja. Monitoring evaluasi dilakukan oleh Ketua departemen/bagian/biro terkait. Pelaksanaan penyusunan renstra, renop dan anggaran dilakukan oleh Pimpinan Akademi serta Ketua departemen/bagian/biro dalam waktu dan tempat yang bersamaan. Pengembangan dan penerapan sistem penjaminan mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional berpedoman pada pedoman penjaminan mutu Dikti.