

STANDAR 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

SURAT KEPUTUSAN
KETUA YAYASAN PERITIA INTERNASIONAL
No. 018/SK/PERITIA/V/2018

tentang:

PENETAPAN STANDAR SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL

KETUA YAYASAN PERITIA INTERNASIONAL

- menimbang :
- a. bahwa dalam rangka penyelenggaraan pendidikan pada perguruan tinggi perlu adanya suatu Standar Sistem Penjaminan Mutu Internal di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
 - b. bahwa di dalam buku standar Sistem Penjaminan Mutu Internal diantaranya tercantum standar mutu 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
- mengingat :
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/2 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

- pkkan : Surat Keputusan Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional tentang Penetapan Standar Sistem Penjaminan Mutu Internal.
- a : Keputusam ini berlaku pada tanggal ditetapkan bersama dengan lempiran yang tidak terpisahkan dari surat keputusan ini.
- : Apabila dikemudian hari terdapat kesalahan dalam keputusan ini akan diadakan pembetulan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di: Surabaya

Pada Tanggal: 24 Mei 2018

Ketua Yayasan Peritia International



Ir. Adi Purwاتمoko



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen : SM/LPM

Section : iii

Revisi : 01




LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit : 24 MAY 2018

LEMBAR PENGESAHAN



Surabaya, 24 MAY 2018

Digunakan Oleh	: Tim Penyusun Standar Mutu 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.

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM
		Section	:	iii
		Revisi	:	01
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:		

KATA PENGANTAR

Mengikuti perkembangan Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi, Standar Mutu Akademi yang disusun oleh Lembaga Penjaminan Mutu (LPM) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional digunakan sebagai acuan bagi pengembangan mutu Akademi, peningkatan kualitas Tri Dharma Perguruan Tinggi, serta menjadi landasan kegiatan audit mutu internal akademik di lingkungan Akademi. Standar Mutu Akademi ini hendaknya dijadikan panduan bagi pengelola program, staf pengajar, staf administrasi dan mahasiswa dalam upaya peningkatan proses dalam semua aspek yang ditetapkan di lingkungan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

Ketua LPM,

Nia Rochmawati, STP., MP



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

STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM
	Section	:	iv
	Revisi	:	01
DAFTAR ISI	Tanggal Terbit	:	

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENDIDIKAN	xiii
1. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Komponen Standar Mutu Akademi	2
1.3 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	3
1.4 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	3
1.5 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	4
1.6 Rasional.....	4
1.7 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	4
1.8 Ruang Lingkup.....	5
1.9 Pernyataan Isi Standar.....	5
1.10 Referensi	9
2. STANDAR ISI PEMBELAJARAN	10
2.1. Latar Belakang	10
2.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	11
2.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	11
2.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	11
2.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	12
2.6. Pernyataan Isi Standar.....	12
2.7. Referensi	13
3. STANDAR PROSES PEMBELAJARAN.....	14
3.1 Latar Belakang	14
3.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	15
3.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	15
3.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	15
3.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	16
3.6 Pernyataan Isi Standar.....	16
3.7 Referensi	17
4. STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN	18
4.1. Latar Belakang	18
4.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	19
4.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	19
4.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	19
4.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	20
4.6. Pernyataan Isi Standar.....	20
4.7. Referensi	22
5. STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	23
5.1. Latar Belakang	23



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen	:	SM/LPM
Section	:	iv
Revisi	:	01

DAFTAR ISI

Tanggal Terbit	:	
----------------	---	--

5.2.	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	24
5.3.	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	24
5.4.	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	24
5.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	25
5.6.	Pernyataan Isi Standar	25
5.7.	Referensi	29
6.	SARANA DAN PRASARANA	30
6.1.	Latar Belakang	30
6.2.	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	30
6.3.	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	31
6.4.	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	31
6.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	32
6.6.	Pernyataan Isi Standar	32
6.7.	Referensi	33
7.	STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	34
7.1.	Latar Belakang	34
7.2.	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	35
7.3.	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	35
7.4.	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	35
7.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	36
7.6.	Pernyataan Isi Standar	36
7.7.	Referensi	37
8.	STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN	39
8.1.	Latar Belakang	39
8.2.	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	40
8.3.	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	40
8.4.	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	40
8.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	41
8.6.	Pernyataan Isi Standar	41
8.7.	Referensi	42
	LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENELITIAN	xii
9.	STANDAR HASIL PENELITIAN	44
9.1	Definisi Istilah	44
9.2	Rasional	44
9.3	Pernyataan Isi Standar	45
9.4	Strategi Pencapaian Standar	46
9.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	46
9.6	Referensi	46
10.	STANDAR ISI PENELITIAN	48
10.1	Definisi Istilah	48
10.2	Rasional	49
10.3	Pernyataan Isi Standar	50
10.4	Strategi Pencapaian Standar	51



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

STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM
	Section	:	iv
	Revisi	:	01
DAFTAR ISI	Tanggal Terbit	:	

10.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	51
10.6	Referensi	51
11.	STANDAR PROSES PENELITIAN	52
11.1	Definisi Istilah	52
11.2	Rasional	52
11.3	Pernyataan Isi Standar	53
11.4	Strategi Pencapaian Standar	56
11.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	56
11.6	Referensi	57
12.	STANDAR PENILAIAN PENELITIAN	58
12.1	Definisi Istilah	58
12.2	Rasional	58
12.3	Pernyataan Isi Standar	59
12.4	Strategi Pencapaian Standar	60
12.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	61
12.6	Referensi	61
13.	STANDAR PENELITI	62
13.1.	Definisi Istilah	62
13.2.	Rasional	62
13.3.	Pernyataan Isi Standar	63
13.4.	Strategi Pencapaian Standar	64
13.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	64
13.6.	Referensi	64
14.	STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN	65
14.1	Definisi Istilah	65
14.2	Rasional	65
14.3	Pernyataan Isi Standar	66
14.4	Strategi Pencapaian Standar	66
14.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	66
14.6	Referensi	67
15.	STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN	68
15.1.	Definisi Istilah	68
15.2.	Rasional	68
15.3.	Pernyataan Isi Standar	69
15.4.	Strategi Pencapaian Standar	71
15.5.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	71
15.6.	Referensi	71
16.	STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN	72
16.1	Definisi Istilah	72
16.2	Rasional	72
16.3	Pernyataan Isi Standar	73
16.4	Strategi Pencapaian Standar	74
16.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	75



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen	:	SM/LPM
Section	:	iv
Revisi	:	01

DAFTAR ISI

Tanggal Terbit	:	
----------------	---	--

16.6	Referensi	75
LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		
	MASYARAKAT	xiii
17.	STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT.....	76
17.1	Definisi Istilah	76
17.2	Rasional.....	76
17.3	Pernyataan Isi Standar	77
17.4	Strategi Pencapaian Standar	78
17.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	79
17.6	Referensi	79
18.	STANDAR ISI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	80
18.1.	Definisi Istilah	80
18.2.	Rasional.....	80
18.3.	Pernyataan Isi Standar	81
18.4.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	82
18.5.	Referensi	82
19.	STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	83
19.1	Latar Belakang	83
19.2	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	84
19.3	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	84
19.4	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	84
19.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	85
19.6	Pernyataan Isi Standar	85
19.7	Referensi	86
20	STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	87
20.1	Latar Belakang	87
20.2	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	88
20.3	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	88
20.4	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	88
20.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Penilaian Pengabdian kepada masyarakat.....	89
20.6	Pernyataan Isi Standar	89
20.7	Referensi	90
21	STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	91
21.1	Latar Belakang	91
21.2	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	92
21.3	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	92
21.4	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.....	92
21.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.....	93
21.6	Pernyataan Isi Standar	93
22	Referensi	94



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen	:	SM/LPM
Section	:	iv
Revisi	:	01

DAFTAR ISI

Tanggal Terbit	:	
----------------	---	--

22	STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	96
22.1	Latar Belakang	96
22.2	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	97
22.3	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	97
22.4	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	97
22.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Sarana dan Prasarana pengabdian kepada masyarakat	98
22.6	Pernyataan Isi Standar	98
22.7	Referensi	99
23	STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	100
23.1.	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	100
23.2.	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	100
23.3.	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	100
23.4.	Rasional	101
23.5.	Pernyataan Isi Standar	102
23.6.	Referensi	106
24	STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN MASYARAKAT	107
24.1	Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	107
24.2	Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	107
24.3	Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	107
24.4	Rasional	108
24.5	Pernyataan Isi Standar	109
24.6	Referensi	110
	LEMBAR PENGESAHAN STANDAR IDENTITAS	xiv
25.	STANDAR IDENTITAS	111
25.1	Definisi Istilah	111
25.2	Rasional	112
25.3	Pernyataan Isi Standar	113
25.4	Strategi Pencapaian Standar	115
25.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	115
25.6	Referensi	115
	LEMBAR PENGESAHAN STANDAR SUASANA AKADEMIK	xv
26.	STANDAR SUASANA AKADEMIK	117
26.1	Definisi Istilah	117
26.2	Rasional	117
26.3	Pernyataan Isi Standar	118
26.4	Strategi Pencapaian Standar	119
26.5	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	120
26.6	Referensi	120
	LEMBAR PENGESAHAN STANDAR KEMAHASISWAAN	xvi
27.	STANDAR KEMAHASISWAAN	121

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM
		Section	:	iv
		Revisi	:	01
DAFTAR ISI	Tanggal Terbit	:		

27.1.	Definisi Istilah.....	121
27.2.	Rasional.....	121
27.3.	Pernyataan Isi Standar.....	121
27.4.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	124
27.5.	Referensi	124
LEMBAR PENGESAHAN STANDAR TATA PAMONG		xvii
28.	STANDAR TATA PAMONG.....	126
28.1.	Definisi Istilah.....	126
28.2.	Rasional.....	127
28.3.	Pernyataan Isi Standar.....	127
28.4.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	130
28.5.	Referensi	131
LEMBAR PENGESAHAN STANDAR KERJA SAMA		xviii
29.	STANDAR KERJA SAMA.....	132
29.1.	Definisi Istilah.....	132
29.2.	Rasional.....	134
29.3.	Pernyataan Isi Standar.....	135
29.4.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	136
29.5.	Referensi	136
LEMBAR PENGESAHAN STANDAR SISTEM INFORMASI.....		xx
30.	STANDAR SISTEM INFORMASI.....	138
30.1.	Definisi Istilah.....	138
30.2.	Rasional.....	138
30.3.	Pernyataan Isi Standar.....	139
30.4.	Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar	139
30.5.	Referensi	140

STANDAR NASIONAL PENDIDIKAN
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

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

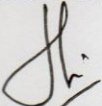
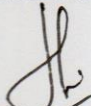
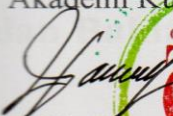



STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
	Section	:	iii
	Revisi	:	01
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENDIDIKAN



Surabaya, 3 April 2018

Disusun Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Nia Rochmawati, S.TP., MP.
Direktori/Disetujui Oleh	:	Ketua Lembaga Penjaminan Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Nia Rochmawati, S.TP., MP.
Ditandatangani Oleh	:	Direktur Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Zaldy Iskandar, BSc. 

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
		Section	:	1
		Revisi	:	01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018	

1. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

1.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
		Section	:	1
		Revisi	:	01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018	

berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

1.2 Komponen Standar Mutu Akademi

Standar Mutu pada Sistem Penjaminan Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional berpedoman pada Permendikbud No 49 Tahun 2014 yang mencakup komponen-komponen yang dapat dijadikan indikator efektifitas pengelolaan Pendidikan Tinggi yang bermutu. Komponen-komponen Standar mutu tersebut meliputi:


I. Standar Nasional Pendidikan yang terdiri dari:

- a. Standar kompetensi lulusan
- b. Standar isi pembelajaran
- c. Standar proses pembelajaran
- d. Standar penilaian pembelajaran
- e. Standar dosen dan tenaga kependidikan
- f. Standar sarana dan prasarana pembelajaran
- g. Standar pengelolaan pembelajaran
- h. Standar pembiayaan pembelajaran

II. Standar Nasional Penelitian yang terdiri dari:

- a. Standar hasil penelitian
- b. Standar isi penelitian
- c. Standar proses penelitian
- d. Standar penilaian penelitian
- e. Standar peneliti
- f. Standar sarana dan prasarana penelitian
- g. Standar pengelolaan penelitian
- h. Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian

III. Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat yang terdiri dari:

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
		Section	:	1
		Revisi	:	01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018	

- a. Standar hasil pengabdian kepada masyarakat
- b. Standar isi pengabdian kepada masyarakat
- c. Standar proses pengabdian kepada masyarakat
- d. Standar penilaian pengabdian kepada masyarakat
- e. Standar pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat
- f. Standar sarana dan prasarana pengabdian kepada masyarakat
- g. Standar pengelolaan pengabdian kepada masyarakat
- h. Standar pendanaan dan pembiayaan pengabdian kepada masyarakat

Semua butir-butir komponen 24 standar mutu tersebut harus terus diupayakan untuk peningkatan efektifitasnya, sehingga mutu terbaik dari Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dapat dicapai.

1.3 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

1.4 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
		Section	:	1
		Revisi	:	01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018	

1.5 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya 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.
- 4) Terjalin kerjasama antara institusi, industri dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi perkembangan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat.


1.6 Rasional

Standar kompetensi lulusan pada jenjang pendidikan tinggi sesuai dengan PP No 19 Tahun 2005 bertujuan untuk membentuk peserta didik menjadi masyarakat yang berakhlak mulia, memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk menemukan, mengembangkan serta menerapkan ilmu, teknologi, dan seni yang bermanfaat bagi kemanusiaan.

1.7 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/01
		Section	:	1
		Revisi	:	01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	:	3 April 2018	

3. Dosen, Tenaga Kependidikan, dan Mahasiswa

1.8 Ruang Lingkup

Ruang lingkup kompetensi Program Studi mengenai Kurikulum Inti Pendidikan terdiri atas:

- a. Kompetensi Utama
- b. Kompetensi Pendukung
- c. Kompetensi lain yang bersifat khusus dan sesuai dengan kompetensi utama
 1. Kompetensi utama merupakan kompetensi yang harus dimiliki oleh lulusan dan menjadi pembeda dengan lulusan Program Studi lain yang disusun oleh Ketua Program Studi beserta Tim Pengembang Kurikulum.
 2. Standar kompetensi lulusan yang disusun oleh Ketua Program Studi dan Tim Pengembang Kurikulum harus digunakan sebagai pedoman penilaian dan pedoman penentuan kelulusan mahasiswa Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sehingga didalamnya harus mengandung rumusan capaian pembelajaran lulusan yang mengacu pada deskripsi capaian pembelajaran lulusan yang tercantum pada KKNI, serta memiliki kesetaraan dengan jenjang kualifikasi pada KKNI.
 3. Ketua Program Studi dan Tim Pengembang Kurikulum harus menetapkan kualifikasi kompetensi lulusan meliputi sikap, pengetahuan dan keterampilan.

Ketua Program Studi dan Tim Pengembang Kurikulum harus senantiasa berupaya untuk memenuhi standar kompetensi dengan melibatkan dosen dan *stakeholders* yang relevan.

1.9 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Mahasiswa harus memiliki beban studi sebanyak 113 SKS pada	Prosentase mahasiswa yang telah memiliki	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki beban studi 113 SKS /



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/01

Section : 1

Revisi : 01

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Tanggal Terbit : 3 April 2018

	semester 6	beban studi sebanyak 113 SKS					Jumlah mahasiswa pada satu angkatan * 100%
2.	Mahasiswa harus memiliki Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) minimal sebesar 2,75 pada saat kelulusan	Prosentase mahasiswa yang memiliki IPK minimal 2,75 pada saat kelulusan	60%	70%	80%	90%	Jumlah mahasiswa yang memiliki IPK minimal 2,75/jumlah mahasiswa pada satu angkatan * 100%
3.	Mahasiswa harus lulus dengan masa studi 6 semester atau tiga tahun di setiap masa studi di Akademi	Prosentase mahasiswa yang lulus dengan masa studi enam (6) semester	70%	80%	90%	100%	Jumlah mahasiswa yang lulus dengan masa studi 6 semester / jumlah mahasiswa pada satu angkatan * 100%
4.	Mahasiswa harus menyelesaikan tugas akhir berupa <i>Research and Development</i> (RnD) pada semester 4 disetiap masa studi di Akademi	Prosentase mahasiswa yang menyelesaikan tugas akhir RnD pada semester 4	60%	70%	80%	90%	Jumlah mahasiswa yang menyelesaikan tugas akhir RnD pada semester 4/jumlah mahasiswa pada satu angkatan tersebut*100%
5.	Mahasiswa harus menyelesaikan tugas akhir berupa laporan magang pada semester 6 di setiap masa studi di Akademi	Prosentase mahasiswa yang menyelesaikan tugas akhir laporan magang pada semester 6	60%	70%	80%	90%	Jumlah mahasiswa yang menyelesaikan tugas akhir laporan magang pada semester 6/jumlah mahasiswa pada



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/01

Section : 1

Revisi : 01

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Tanggal Terbit : 3 April 2018

							satu angkatan tersebut*100
6.	Mahasiswa lulusan Akademi memiliki rata-rata masa tunggu kerja pertama adalah kurang dari 6 bulan setelah lulus dari Akademi	Prosentase rata-rata masa tunggu kerja pertama kurang dari 6 bulan setelah mahasiswa lulus	50%	60%	70%	80%	Jumlah mahasiswa yang mendapatkan kerja kurang dari 6 bulan setelah lulus/jumlah mahasiswa yang lulus pada satu angkatan tersebut*100
7.	Lulusan mahasiswa Akademi memiliki bidang pekerjaan yang sesuai dengan program studi D-III Seni Kuliner setelah lulus dari Akademi	Prosentase jumlah mahasiswa yang memiliki bidang pekerjaan sesuai dengan program studi D-III Seni Kuliner	40%	45%	50%	60%	Jumlah mahasiswa yang memiliki bidang pekerjaan sesuai dengan program studi D-III Seni Kuliner setelah lulus dari Akademi/jumlah mahasiswa yang lulus pada satu angkatan tersebut * 100%
8.	Mahasiswa yang lulus dari Akademi memiliki kemampuan berbahasa Inggris yang baik dibuktikan dengan sertifikat TOEFL dengan skor 500 setelah lulus dari Akademi	Prosentase jumlah mahasiswa yang lulus dari Akademi memiliki skor TOEFL 500	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki skor TOEFL 500/ Jumlah mahasiswa pada angkatan tersebut * 100%
9.	Mahasiswa yang	Prosentase	50%	60%	70%	80%	Jumlah



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/01

Section : 1

Revisi : 01

STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Tanggal Terbit : 3 April 2018

	lulus dari Akademi memiliki profesionalisme yang baik dalam bekerja dengan indikator baik minimal sebanyak 50% setelah melakukan tugas akhir berupa magang di hotel atau restaurant terkait	hasil evaluasi yang baik minimal 50% berdasarkan analisa kuisisioner dari pengguna lulusan					indikator baik dibandingkan indikator lain *100%
10.	Mahasiswa yang lulus dari Akademi memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik dalam bekerja dengan indikator baik minimal sebanyak 50% setelah melakukan tugas akhir berupa magang di hotel atau restaurant terkait	Prosentase hasil evaluasi yang baik minimal 50% berdasarkan analisa kuisisioner dari pengguna lulusan	50%	60%	70%	80%	Jumlah indikator baik dibandingkan indikator lain *100%
11.	Mahasiswa yang lulus dari Akademi memiliki kemampuan kerjasama yang baik dalam bekerja dengan indikator baik minimal sebanyak 50% setelah melakukan tugas	Prosentase hasil evaluasi yang baik minimal 50% berdasarkan analisa kuisisioner dari pengguna lulusan	50%	60%	70%	80%	Jumlah indikator baik dibandingkan indikator lain *100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/01
		Section	: 1
		Revisi	: 01
STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	Tanggal Terbit	: 3 April 2018	

	akhir berupa magang di hotel atau restaurant terkait						
12.	Presentase mahasiswa DO		0%	0%	0%	0%	Presentase mahasiswa DO

1.10 Referensi

1. Dokumen Penyusunan Kurikulum dan Profil Lulusan.
2. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
5. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR ISI PEMBELAJARAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/02
		Section	:	2
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	4 April 2018	

2. STANDAR ISI PEMBELAJARAN

2.1. Latar Belakang

Pada era globalisasi serta arus informasi saat ini dimana dinamika berkehidupan bermasyarakat serta berbangsa yang terus berkembang (berubah) baik dalam skala lokal, regional maupun internasional, diperlukan adanya penyesuaian peningkatan kualitas dalam sistem pendidikan tinggi secara berkesinambungan. Penyesuaian dalam sistem Pendidikan di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dimulai dari Visi, Misi serta Tujuan. Untuk mencapai Visi, Misi dan Tujuan tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai bagian dari bentuk pelayanan tri darma perguruan tinggi khususnya bidang akademik yang berkualitas, profesional serta kompetitif, diperlukan ketersediaan standar isi yang mampu mengakomodasi *stakeholders* baik dari kalangan profesi, pengguna lulusan ataupun masyarakat umum. Untuk mengatasi dinamika kebutuhan dunia pendidikan, maka standar isi ini perlu dilakukan evaluasi, pengembangan secara periodik guna peningkatan kualitas berdasarkan permintaan *stakeholders*. Akan tetapi, pengembangan standar isi tidak hanya bertujuan untuk mengatasi permintaan pasar kerja (*market signal*) saja akan tetapi harus mampu memenuhi visi ilmiah (*scientific visions*) agar dapat mempersiapkan lulusan dalam menciptakan lapangan kerja ataupun studi lanjut. Oleh karenanya, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui LPM menetapkan standar isi pembelajaran yang akan menjadi tolok ukur bagi pimpinan fakultas, jurusan/program studi maupun dosen yang bertanggung jawab dalam perannya sebagai perancang, penilai, dan pembaharu atau pengembang standar isi pembelajaran. Standar isi pembelajaran dokumen mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memuat antara lain kerangka dasar & struktur kurikulum, beban belajar, kurikulum, kalender akademik dan evaluasi dan pengembangan kurikulum.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/02
		Section	:	2
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	4 April 2018	

2.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

2.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

2.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya 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.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/02
		Section	: 2
		Revisi	: 01
STANDAR ISI PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 4 April 2018	

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

2.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi standard isi pembelajaran antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Dosen, Tenaga Kependidikan, dan Mahasiswa

2.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Setiap dosen harus membuat Rencana Pembelajaran Semester (RPS) untuk setiap mata kuliah yang akan diajarkan minimal 90% RPS selesai satu bulan sebelum perkuliahan dimulai setiap semester	Prosentase RPS yang selesai satu bulan sebelum diajarkan	80%	90%	100%	100%	Jumlah RPS selesai 1 bulan sebelum mengajar / jumlah RPS seluruh mata kuliah * 100%
2.	Mahasiswa harus menguasai materi pembelajaran dalam setiap mata kuliah dengan nilai minimal C di setiap semester	Prosentase mahasiswa yang lulus dengan nilai minimal C	70%	80%	90%	100%	Jumlah mahasiswa yang lulus mata kuliah dengan nilai minimal C / Jumlah mahasiswa pada satu kelas*

**STANDAR PROSES PEMBELAJARAN
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**

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/03
		Section	:	3
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	5 April 2018	

3. STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

3.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/03
		Section	:	3
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	5 April 2018	

berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

3.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

3.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

3.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen	:	SM/LPM/03
Section	:	3
Revisi	:	01

STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

Tanggal Terbit	:	5 April 2018
----------------	---	--------------

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

3.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Dosen, Tenaga Kependidikan, dan Mahasiswa

3.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan yang mencakup deskripsi ringkas materi kuliah dan penjelasan tujuan instruksional pada pertemuan pertama proses pengajaran	Prosentase dosen yang memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan	80%	90%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang mengisi kuisioner dengan memilih pilihan dosen yang memulai proses pembelajaran dengan tahap pendahuluan/dosen yang tidak memulai proses pembelajaran



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/03

Section : 3

Revisi : 01

STANDAR PROSES PEMBELAJARAN

Tanggal Terbit : 5 April 2018

							dengan pendahuluan* 100%
2.	Setiap mahasiswa harus memiliki umpan balik terhadap proses pembelajaran pada akhir perkuliahan	Prosentase mahasiswa yang memiliki umpan balik terhadap proses pembelajaran pada akhir perkuliahan	90%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki umpan balik pada akhir perkuliahan / yang tidak memiliki umpan balik pada akhir perkuliahan * 100%

3.7 Referensi

1. Dokumen Penyusunan Kurikulum dan Profil Lulusan.
2. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
5. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/04
		Section	:	4
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	6 April 2018	

4. STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN

4.1. Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/04
		Section	:	4
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	6 April 2018	

berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

4.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

4.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

4.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/04
		Section	: 4
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 6 April 2018	

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

4.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Dosen, Tenaga Kependidikan, dan Mahasiswa

4.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Mahasiswa mengambil sks yang sesuai dengan buku panduan akademik di setiap semester masa studi	Prosentase mahasiswa yang mengambil sks sesuai dengan panduan akademik disetiap semester	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang mengambil sks sesuai dengan panduan akademik/ jumlah mahasiswa yang tidak mengambil sks sesuai panduan akademik * 100%
2.	Dosen melakukan evaluasi	Prosentase dosen yang	80%	90%	100%	100%	Jumlah dosen yang melakukan



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/04

Section : 4

Revisi : 01

STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN

Tanggal Terbit : 6 April 2018

	pembelajaran terhadap materi yang telah diberikan secara periodik selama satu tahun sekali	melakukan evaluasi terhadap pembelajaran secara periodic					evaluasi terhadap pembelajaran/ jumlah dosen yang tidak melakukan evaluasi * 100%
3.	Dosen menjelaskan komponen penilaian untuk memperoleh nilai akhir kepada mahasiswa pada kuliah pertama tiap semester	Prosentase dosen yang menjelaskan komponen penilaian untuk memperoleh nilai akhir kepada mahasiswa	60%	75%	85%	100%	Jumlah dosen yang menjelaskan komponen penilaian / jumlah dosen yang tidak melakukan penilaian * 100%
4.	Akademi harus melakukan penilaian secara terbuka terhadap nilai mata kuliah pada setiap semester	Prosentase penilaian yang dilakukan secara terbuka pada setiap mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Jumlah mata kuliah yang terbuka penilaiannya / jumlah mata kuliah yang tidak terbuka dalam penilaian*100%
5.	Dosen melakukan evaluasi mengenai hasil studi mahasiswa setiap semester	Prosentase dosen yang melakukan evaluasi mengenai hasil studi setiap semester	100%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang melakukan evaluasi mengenai hasil studi / jumlah dosen yang tidak melakukan evaluasi mengenai hasil studi * 100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/04
		Section	: 4
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 6 April 2018	

6.	Akademi memiliki pelayanan terhadap ketidakpuasan mahasiswa	Prosentase penilaian mahasiswa terhadap ada tidaknya pelayanan ketidakpuasan mahasiswa oleh Akademi	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang menilai ada pelayanan terhadap ketidakpuasan / jumlah mahasiswa yang menilai tidak ada pelayanan terhadap ketidakpuasan * 100%
----	---	---	------	------	------	------	--


4.7. Referensi

1. Dokumen Penyusunan Kurikulum dan Profil Lulusan.
2. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
5. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
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

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/05
		Section	:	5
		Revisi	:	01
STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	Tanggal Terbit	:	9 April 2018	

5. STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN

5.1. Latar Belakang

Menurut Undang Undang nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, dalam Pasal 38 disebutkan bahwa tenaga kependidikan bertugas melaksanakan administrasi, pengelolaan, pengembangan, pengawasan, dan pelayanan teknis untuk menunjang proses pendidikan pada satuan pendidikan. Pendidik merupakan tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan, serta melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, terutama bagi pendidik pada perguruan tinggi. Lebih lanjut dalam Undang Undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, secara tegas menggunakan istilah dosen untuk merujuk pada pengertian pendidik pada jenjang pendidikan tinggi. Tugas utama dosen adalah mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni melalui pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam konteks hubungan input-proses-output pada sistem pendidikan tinggi, dosen dan tenaga kependidikan merupakan sumber daya manusia yang penting tugas dan perannya dalam menjalankan proses pada sistem tersebut. Agar dosen dan tenaga kependidikan dapat melaksanakan tugas dengan baik diperlukan standar dosen dan tenaga kependidikan yang semakin baik.

Dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi, standar dosen dan tenaga kependidikan merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi dan kompetensi dosen dan tenaga kependidikan untuk menyelenggarakan pendidikan dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Kualifikasi akademik merupakan tingkat pendidikan paling rendah yang harus dipenuhi oleh seorang dosen dan dibuktikan dengan ijazah. Sedangkan kompetensi pendidik dinyatakan dengan sertifikat pendidik, dan/atau sertifikat profesi. Dengan pertimbangan hal tersebut maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui LPM menetapkan standar dosen dan

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/05
		Section	:	5
		Revisi	:	01
STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	Tanggal Terbit	:	9 April 2018	

tenaga kependidikan yang akan menjadi pedoman dan tolok ukur bagi pimpinan sekolah tinggi, pimpinan jurusan/program studi maupun pimpinan unit atau lembaga yang bertanggung jawab dalam merencanakan, mengelola dan mengembangkan sumber daya manusia di lingkungan Akademi.

5.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

5.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

5.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/05
		Section	: 5
		Revisi	: 01
STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	Tanggal Terbit	: 9 April 2018	

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

5.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Dosen atau tenaga kependidikan lain yang bertanggung jawab dalam perekrutan dosen di lingkungan Akademi.

5.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen dan tenaga kependidikan memiliki hak atas penghasilan, penghargaan sesuai tugas, pembinaan karir, dan kesempatan menggunakan sarana dan fasilitas pendidikan selama mengajar di Akademi	Prosentase dosen dan tenaga kependidikan yang memiliki hak atas penghasilan, penghargaan sesuai tugas, pembinaan karir, dan kesempatan menggunakan sarana dan	100%	100%	100%	100%	Jumlah dosen dan tenaga kependidikan yang memiliki hak atas penghasilan, penghargaan sesuai tugas, pembinaan karir, dan kesempatan menggunakan sarana dan fasilitas



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen : SM/LPM/05

Section : 5

Revisi : 01

STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN

Tanggal Terbit : 9 April 2018

		fasilitas pendidikan selama mengajar di Akademi					pendidikan selama mengajar di Akademi / jumlah dosen dan tenaga kependidikan di Akademi * 100%
2.	Dosen memperoleh kesempatan untuk melaksanakan penelitian minimal satu kali dalam satu tahun	Prosentase dosen yang melakukan penelitian minimal satu kali dalam satu tahun	80%	90%	100%	100%	Jumlah dosen yang melakukan penelitian minimal satu kali dalam satu tahun/ Jumlah semua dosen d Akademi *100%
3.	Dosen memperoleh kesempatan untuk melaksanakan pengabdian masyarakat minimal satu kali dalam satu tahun	Prosentase dosen yang melaksanakan pengabdian masyarakat minimal satu kali dalam satu tahun	70%	85%	100%	100%	Jumlah dosen yang melaksanakan pengabdian masyarakat minimal satu kali dalam satu tahun / jumlah dosen di Akademi * 100%
4.	Dosen memiliki kewajiban merencanakan, melaksanakan pembelajaran, menilai dan mengevaluasi hasil	Prosentase dosen yang melakukan evaluasi hasil pembelajaran pada setiap mata kuliah yang diampu	100%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang melakukan evaluasi hasil pembelajaran pada setiap mata kuliah yang diampu / jumlah dosen di



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen : SM/LPM/05

Section : 5

Revisi : 01

STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN

Tanggal Terbit : 9 April 2018

	pembelajaran pada setiap mata kuliah yang diampu selama mengajar di Akademi						Akademi *100%
5.	Dosen tetap di Akademi berpendidikan minimal magister (S2) yang keahliannya sesuai dengan kompetensi PS selama mengajar di Akademi	Prosentase dosen tetap berpendidikan minimal magister	100%	100%	100%	100%	Jumlah dosen tetap berpendidikan minimal magister / jumlah dosen di Akademi * 100%
6.	Akademi memiliki pedoman tertulis tentang proses rekrutmen, penempatan, pengembangan, retensi dan pemberhentian dosen atau tenaga kependidikan serta efektivitas pelaksanaan	Ada tidaknya pedoman tertulis tentang proses rekrutmen, penempatan, pengembangan, retensi dan pemberhentian dosen atau tenaga kependidikan serta efektivitas pelaksanaan	Ada	Ada	Ada	Ada	Ada tidaknya pedoman tertulis tentang proses rekrutmen, penempatan, pengembangan, retensi dan pemberhentian dosen atau tenaga kependidikan serta efektivitas pelaksanaan
7.	Dosen memiliki beban kerja paling sedikit setara dengan mengelola 12 SKS beban belajar mahasiswa, bagi	Prosentase dosen yang memiliki beban kerja 12 SKS selama satu semester	40%	55%	75%	100%	Jumlah dosen yang memiliki beban kerja 12 SKS/ jumlah seluruh dosen di Akademi *100%



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen : SM/LPM/05

Section : 5

Revisi : 01

STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN

Tanggal Terbit : 9 April 2018

	dosen yang tidak mendapatkan tugas tambahan antara lain berupa menjabat struktural, selama satu semester						
8.	Dosen memiliki beban kerja dalam membimbing tugas akhir paling banyak 10 mahasiswa dalam satu tahun akademik	Prosentase dosen yang memiliki beban kerja dalam membimbing tugas akhir paling banyak 10 mahasiswa	80%	90%	100%	100%	Jumlah dosen yang memiliki beban kerja dalam membimbing tugas akhir sebanyak 10 mahasiswa / jumlah seluruh dosen * 100%
9.	Dosen tetap di Akademi memiliki jumlah prosentase minimal 75% dibandingkan dosen tidak tetap yang berada di Akademi	Prosentase dosen tetap di akademi	75%	80%	100%	100%	Jumlah dosen tetap di Akademi/ jumlah seluruh dosen di Akademi *100%
10.	Tenaga kependidikan di Akademi memiliki kualifikasi akademik paling rendah lulusan program D3 selama berada di Akademi	Prosentase tenaga kependidikan di Akademi yang memiliki kualifikasi akademik minimal D3	75%	85%	100%	100%	Jumlah tenaga kependidikan dengan kualifikasi pendidikan minimal D3/ jumlah seluruh tenaga kependidikan * 100%
11.	Dosen dan mahasiswa di Akademi	Prosentase dosen dan mahasiswa	100%	100%	100%	100%	jumlah dosen / jumlah mahasiswa = 1:

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/05
		Section	: 5
		Revisi	: 01
STANDAR DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	Tanggal Terbit	: 9 April 2018	

	memiliki rasio	dengan rasio					40
	1:40	1:40					

5.7. Referensi

1. Standar dosen dan tenaga kependidikan ini harus diselaraskan dengan dokumen standar mutu yang lain, misalnya berkaitan dengan standar pembiayaan dan standar sarana dan prasarana.
2. Manual prosedur, borang atau formulir kerja yang terkait dengan dosen dan tenaga kependidikan.
3. Buku Peraturan Kepegawaian Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya
4. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
6. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
7. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN
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

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/06
		Section	:	6
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	10 April 2018	

6. SARANA DAN PRASARANA

6.1. Latar Belakang

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan telah memberikan arahan pentingnya peningkatan mutu yang berkelanjutan. Penjaminan mutu seyogyanya meliputi semua proses dalam pendidikan termasuk di dalamnya sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk mendukung pendidikan. Untuk mendukung proses pembelajaran sangat dibutuhkan sarana prasarana yang sesuai standar, yang meliputi (a) sarana dan prasarana pendidikan, peralatan pendidikan, media pendidikan, buku dan sumber belajar, bahan habis pakai; (b) prasarana meliputi: lahan, ruang kelas, ruang pimpinan, ruang pendidik, ruang tata usaha, ruang perpustakaan, ruang laboratorium, ruang bengkel kerja, ruang unit produksi, ruang kantin, instalasi daya listrik, ruang olah raga, tempat ibadah, tempat bermain, tempat rekreasi; (c) keragaman jenis dan jumlah peralatan laboratorium, (d) jenis dan jumlah buku perpustakaan, (e) jumlah buku teks, (f) rasio ruang kelas per-mahasiswa, (g) rasio luas bangunan per-mahasiswa, (h) rasio luas lahan per-mahasiswa, (i) luas dan letak lahan, (j) akses khusus ke sarana dan prasarana untuk mahasiswa yang berkebutuhan khusus, dan (k) pemeliharaan. Standar sarana dan prasarana diperlukan untuk menjamin kecukupan terhadap kebutuhan sehingga proses pendidikan berjalan secara efisien, efektif dan berkelanjutan. Berdasarkan pertimbangan tersebut maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya menetapkan standar sarana dan prasarana pendidikan yang akan menjadi pedoman dan tolok ukur bagi pimpinan Akademi, dan ketua program studi.

6.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/06
		Section	:	6
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	10 April 2018	

6.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

6.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya 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.
- 4) Terjalin kerjasama antara institusi, industri dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi perkembangan pendidikan dan kesejahteraan masyarakat.

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/06
		Section	: 6
		Revisi	: 01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 10 April 2018	

6.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. *General Affairs Department*

6.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ruang kuliah bagi mahasiswa yaitu sebesar 2 m ² per mahasiswa	Prosentase ruang kuliah bagi mahasiswa 2m ² per mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Luas ruang kuliah di Akademi/ jumlah mahasiswa dalam kelas tersebut = 2 m ²
2.	Ruang kerja bagi dosen tetap di Akademi yaitu sebesar 4 m ² per dosen	Prosentase ruang kerja bagi dosen 4 m ² per dosen	80%	90%	100%	100%	Jumlah luas ruang rata-rata untuk dosen / jumlah dosen < 4 m ²
3.	Perpustakaan memiliki bahan pustaka yang relevan berupa buku teks minimal 165 judul	Prosentase jumlah buku yaitu sejumlah 165 teks di perpustakaan	100%	100%	100%	100%	Jumlah buku teks di perpustakaan yaitu 165 judul
4.	Pada praktikum di Akademi terdapat bahan pustaka berupa modul praktikum	Prosentase praktikum yang memiliki modul	100%	100%	100%	100%	Jumlah praktikum yang memiliki modul / jumlah praktikum seluruhnya *100%

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/06
		Section	:	6
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	10 April 2018	

6.7. Referensi

1. Bab VII (tujuh) Standar Sarana dan Prasarana pasal 42 – 48 PP no 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, Standar Sarana dan Prasarana Pendidikan
2. Surat Dirjen Dikti no 2920/DT/2007 tertanggal 28 September 2007 tentang Penetapan daya Tampung Mahasiswa, Standard yang ditetapkan
3. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nasional Republik Nasional No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan.
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nasional Republik Nasional No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
5. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.
6. Standar Akreditasi BAN-PT tentang Standar Sarana dan Prasarana Pembelajaran.

STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN
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

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/07
		Section	:	7
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	11 April 2018	

7. STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN

7.1. Latar Belakang

Pembelajaran merupakan salah satu kegiatan dalam tridharma perguruan tinggi. Pelaksanaan pembelajaran memerlukan mekanisme pengelolaan agar sesuai dengan standar yang ditetapkan berdasarkan standar nasional pendidikan tinggi. Dalam mengelola suatu pembelajaran ada beberapa hal yang harus dilakukan oleh seorang pendidik agar pembelajaran dapat dikelola dengan baik. Dalam UU No. 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, pasal 60 poin b, dalam melaksanakan tugas keprofesionalan, dosen berkewajiban untuk merencanakan, melaksanakan proses pembelajaran, serta menilai dan mengevaluasi hasil pembelajaran. Kegiatan yang dilakukan dosen dalam mengelola perkuliahan adalah (1) Membuat desain intruksional (2) melaksanakan proses intruksional, dan (3) mengevaluasi hasil intruksional. Untuk melaksanakan tugas mengajar seorang pendidik harus memiliki empat kemampuan yaitu (1) menguasai bahan pelajaran dalam pengertian menguasai bidang studi atau mata pelajaran yang dibinanya, (2) merencanakan program belajar mengajar, (3) melaksanakan dan mengelola proses belajar mengajar, (4) menilai kemajuan proses belajar mengajar. Berdasarkan Permen Ristekdikti No. 44 tahun 2015, standar pengelolaan pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan pembelajaran pada tingkat program studi. Dalam mengendalikan mutu perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan pembelajaran pada tingkat program studi, perlu ditetapkan suatu standar pengelolaan pembelajaran di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya, yang mengacu pada standar kompetensi lulusan, standar isi pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, serta standar sarana dan prasarana pembelajaran.

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/07
		Section	:	7
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	11 April 2018	

7.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

7.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

7.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya 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.

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/07
		Section	: 7
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 11 April 2018	

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

7.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar pengelolaan pembelajaran antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi

7.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua Program Studi melakukan penyusunan dan pengembangan kurikulum	Tersedianya kurikulum di Akademi	100%	100%	100%	100%	Tersedianya kurikulum di Akademi
2.	Ketua program studi melalui dosen di Akademi menyusun RPS dan RPPS	Tersedianya RPS dan RPPS disetiap mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Tersedianya RPS dan RPPS disetiap mata kuliah
3.	Ketua Program Studi mengkoordinasi penyusunan jadwal perkuliahan setiap semester	Adanya jadwal perkuliahan di setiap semester	100%	100%	100%	100%	Adanya jadwal perkuliahan di setiap semester
4.	Ketua Program Studi melakukan pemantauan proses pembelajaran	Monitoring kesesuaian RPS dan RPPS dengan materi perkuliahan yang diajarkan	100%	100%	100%	100%	Adanya monitoring kesesuaian RPS dan RPPS dengan materi perkuliahan

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/07
		Section	: 7
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 11 April 2018	

							yang diajarkan
5.	Ketua Program Studi melakukan pemantauan jumlah tatap muka pembelajaran	Terdapat 16 kali tatap muka dalam setiap semester pada setiap mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Terdapat 16 kali tatap muka dalam setiap semester pada setiap mata kuliah
6.	Ketua Program Studi mengkoordinasi inventaris soal UTS dan UAS	Terinventarisnya soal UTS dan UAS dengan baik	100%	100%	100%	100%	Terinventarisnya soal UTS dan UAS dengan baik
7.	Ketua Program Studi mengkoordinasi adanya evaluasi proses pembelajaran	Tersedianya pengisian angket umpan balik mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Tersedianya pengisian angket umpan balik mahasiswa
8.	Ketua Program Studi mengkoordinasi terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester	Terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester	100%	100%	100%	100%	Terkumpulnya dokumen absensi pada setiap mata kuliah pada akhir semester
9.	Ketua Program Studi mengkoordinasi terolahnya data angket umpan balik mahasiswa	Adanya data kepuasan mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Adanya data kepuasan mahasiswa

7.7. Referensi

- 1 Undang Undang RI nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
- 2 Undang Undang RI nomor 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen
- 3 Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan


	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/07
		Section	:	7
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	11 April 2018	

- 4 Peraturan Pemerintah RI nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
- 5 Peraturan Menteri Ristek Dikti RI Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
- 6 Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN
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

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/08
		Section	:	8
		Revisi	:	01
STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	12 April 2018	

8. STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN

8.1. Latar Belakang

Dalam penyelenggaraan kegiatan pembelajaran, unsur pembiayaan merupakan salah satu bagian utama untuk kelancaran dan keberhasilan penyelenggaraan seluruh kegiatan proses pembelajaran di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Pembiayaan pada perguruan tinggi tidak hanya diperuntukkan bagi kegiatan pendidikan saja, melainkan juga untuk kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, serta untuk menunjang kegiatan mahasiswa kesejahteraan dosen, dan tenaga kependidikan. Dengan pertimbangan hal-hal tersebut maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya menetapkan standar pembiayaan. Pembiayaan penyelenggaraan pembelajaran memerlukan standar minimum pembiayaan sehingga proses pembelajaran dapat berjalan sesuai standar pendidikan tinggi dan sejalan dengan visi dan misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional, serta pengelolaan pembiayaan dilaksanakan secara transparan, akuntabel dan bermutu. Standar pembiayaan pembelajaran adalah kriteria minimal tentang komponen dan besaran biaya investasi dan biaya operasional yang disusun dalam rangka pemenuhan kompetensi dan capaian pembelajaran lulusan yang ditetapkan dalam kurikulum. Standar pembiayaan pembelajaran terdiri dari biaya operasional pendidikan dan biaya investasi. Biaya operasional pendidikan tinggi ditetapkan per mahasiswa per tahun yang ditetapkan berdasarkan biaya dosen, biaya tenaga kependidikan, biaya bahan operasional pembelajaran, dan biaya operasional tidak langsung. Biaya investasi pendidikan tinggi adalah bagian dari biaya pendidikan tinggi untuk pengembangan dosen dan tenaga kependidikan serta pengadaan sarana dan prasarana, pendidikan tinggi. Investasi pendidikan memberikan nilai balik (*rate of return*) yang lebih tinggi dari pada investasi fisik di bidang lain. Investasi dalam bidang pendidikan memiliki banyak fungsi selain fungsi teknis-ekonomis yaitu fungsi sosial kemanusiaan dan fungsi kependidikan. Pembiayaan operasional dan investasi proses pembelajaran perlu didukung oleh pembiayaan

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/08
		Section	:	8
		Revisi	:	01
STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	12 April 2018	

yang memadai untuk dapat menyelenggarakan program pendidikan sesuai dengan kurikulum yang ditetapkan sehingga menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi yang ditetapkan dalam standar kompetensi.

8.2. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

8.3. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

8.4. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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.

	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		
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	: SM/LPM/08
		Section	: 8
		Revisi	: 01
STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 12 April 2018	

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

8.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar kompetensi lulusan antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Masing-masing departemen di Akademi

8.6. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Bagian keuangan harus menetapkan biaya pembelajaran bagi mahasiswa agar biaya investasi dan biaya operasional Akademi dapat terpenuhi paling	Adanya penetapan biaya pembelajaran oleh bagian terkait	100%	100%	100%	100%	Tersedianya penetapan biaya pembelajaran oleh bagian terkait



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

STANDAR SPMI

No. Dokumen : SM/LPM/08

Section : 8

Revisi : 01


STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN

Tanggal Terbit : 12 April 2018

	lambat setiap akhir semester						
2.	Terdapat dana penelitian per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 2.000.000	Terdapat dana penelitian per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 2.000.000	50%	70%	85%	100%	Jumlah dosen dengan dana penelitian per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 2.000.000/ jumlah dosen tetap * 100%
3.	Terdapat dana pengabdian kepada masyarakat per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 4.000.000	Terdapat dana pengabdian kepada masyarakat per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 4.000.000	50%	70%	85%	100%	Jumlah dosen dengan dana pengabdian masyarakat per dosen tetap per tahun lebih dari sama dengan Rp 4.000.000/ jumlah dosen tetap * 100%
4.	Akademi memiliki dokumen pencatatan biaya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan pada setiap kegiatan keuangan	Akademi memiliki dokumen pencatatan biaya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan	100%	100%	100%	100%	Akademi memiliki dokumen pencatatan biaya sesuai dengan ketentuan perundang-undangan

8.7. Referensi

1. Undang Undang RI nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Undang Undang RI nomor 14 tahun 2005 tentang Guru dan Dosen

	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			
	STANDAR SPMI	No. Dokumen	:	SM/LPM/08
		Section	:	8
		Revisi	:	01
STANDAR PEMBIAYAAN PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	:	12 April 2018	

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan
4. Peraturan Pemerintah RI nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
5. Peraturan Menteri Ristek Dikti RI Nomor 44 Tahun 2015 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

STANDAR NASIONAL PENELITIAN
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM
	Section	:	iii
	Revisi	:	01
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	13 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENELITIAN



Surabaya, 13 April 2018

Drajukan Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu 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.

STANDAR HASIL PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/09
		Section	:	9
		Revisi	:	01
STANDAR HASIL PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	13 April 2018	

9. STANDAR HASIL PENELITIAN

9.1 Definisi Istilah

- a. **Penelitian** adalah kegiatan yang dilakukan menurut kaidah dan metode ilmiah secara sistematis untuk memperoleh informasi, data, dan keterangan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau pengujian suatu cabang ilmu pengetahuan dan teknologi. (Undang Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi pasal 1 dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi pasal 1 (12
- b. **Ilmu Pengetahuan** adalah rangkaian pengetahuan yang digali, disusun, dan dikembangkan secara sistematis dengan menggunakan pendekatan tertentu, yang dilandasi oleh metodologi ilmiah untuk menerangkan gejala alam dan/atau kemasyarakatan tertentu. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)
- c. **Teknologi** adalah penerapan dan pemanfaatan berbagai cabang Ilmu Pengetahuan yang menghasilkan nilai bagi pemenuhan kebutuhan dan kelangsungan hidup, serta peningkatan mutu kehidupan manusia. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)

9.2 Rasional

Untuk mewujudkan visi dan misi Akademi diperlukan penyelenggaraan tri dharma yaitu penelitian yang mendukung program di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Hal tersebut telah mengacu pada Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 Pasal 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan dharma penelitian, disamping melaksanakan pendidikan. Agar penyelenggaraan dharma tersebut dapat dilaksanakan oleh setiap dosen maupun mahasiswa baik secara individual maupun kelompok diperlukan adanya acuan, standar, ukuran, kriteria dan spesifikasi tertentu yang harus dipenuhi dosen maupun mahasiswa sehingga dibutuhkan adanya penetapan standar hasil penelitian.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/09
		Section	: 9
		Revisi	: 01
STANDAR HASIL PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 13 April 2018	

9.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Setiap Dosen harus melakukan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan memenuhi kaidah dan metode ilmiah, dengan minimal satu penelitian internal atau satu penelitian terupload nasional DIKTI dalam setahun	Prosentase Dosen yang memiliki satu penelitian internal atau penelitian terupload nasional DIKTI dalam satu tahun	90%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang memiliki minimal satu penelitian internal atau penelitian terupload nasional DIKTI / Jumlah dosen tetap * 100%
2.	Peneliti menghasilkan penelitian yang bersifat original dan komersial	Laporan hasil penelitian minimal satu tahun sekali	90%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang memiliki laporan penelitian / Jumlah dosen tetap * 100%
3.	Peneliti harus menyeminarkan atau mempublikasikan kepada masyarakat dan mengupayakan mematenkan hasil penelitian	Minimal satu tulisan ilmiah yang dipublikasikan dalam bentuk buku, prosiding seminar, jurnal ilmiah nasional/internasional per penelitian.	90%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang memiliki publikasi / Jumlah dosen tetap * 100%

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/09
		Section	:	9
		Revisi	:	01
STANDAR HASIL PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	13 April 2018	

9.4 Strategi Pencapaian Standar

- a. LPPM menyusun rencana kegiatan penelitian beserta pedoman yang berisi uraian tentang luaran dari kegiatan penelitian.
- b. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mendorong dilaksanakannya kegiatan penelitian berupa dukungan sarana dan pendanaan.
- c. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO mempunyai SOP dalam kegiatan penelitian sebagai standar prosedur untuk memudahkan dalam proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.
- d. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO mempunyai kriteria untuk menentukan standar hasil dari kegiatan penelitian.
- e. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO mempunyai kebijakan tentang penelitian sebagai bagian dari tri dharma perguruan tinggi sebagai beban kerja dosen.
- f. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO melaksanakan monitoring terhadap semua kegiatan penelitian melalui LPPM.
- g. LPPM melaksanakan pelatihan dan klinik proposal penelitian.

9.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar hasil penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai peneliti

9.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/09
		Section	:	9
		Revisi	:	01
STANDAR HASIL PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	13 April 2018	

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR ISI PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/10
		Section	:	10
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	16 April 2018	

10. STANDAR ISI PENELITIAN

10.1 Definisi Istilah

- a. **Penelitian** adalah kegiatan yang dilakukan menurut kaidah dan metode ilmiah secara sistematis untuk memperoleh informasi, data, dan keterangan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau pengujian suatu cabang ilmu pengetahuan dan teknologi. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi pasal 1 dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi pasal 1 (12))
- b. **Ilmu Pengetahuan** adalah rangkaian pengetahuan yang digali dan disusun dan dikembangkan secara sistematis dengan menggunakan pendekatan tertentu, yang dilandasi oleh metodologi ilmiah untuk menerangkan gejala alam dan/atau kemasyarakatan tertentu (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi).
- c. **Teknologi** adalah penerapan dan pemanfaatan berbagai cabang Ilmu Pengetahuan yang menghasilkan nilai bagi pemenuhan kebutuhan dan kelangsungan hidup, serta peningkatan mutu kehidupan manusia. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)
- d. **Civitas akademika** adalah masyarakat akademik yang terdiri atas dosen dan mahasiswa. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)
- e. **Isi Penelitian** adalah cerita tentang kedalaman dan keluasan materi penelitian. (Permen Dikbud No. 49 Tahun 2014)

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/10
		Section	:	10
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	16 April 2018	

10.2 Rasional

Standar isi penelitian merupakan kriteria minimal tentang kedalaman dan keluasan materi penelitian. Kedalaman dan keluasan materi penelitian meliputi materi pada penelitian dasar dan penelitian terapan. Materi pada penelitian dasar harus berorientasi pada luaran penelitian yang berupa penjelasan atau penemuan untuk mengantisipasi suatu gejala, fenomena, kaidah, model, atau postulat baru. Materi pada penelitian terapan harus berorientasi pada luaran penelitian yang berupa inovasi serta pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang bermanfaat bagi masyarakat, dunia usaha, dan/atau industri. Materi pada penelitian dasar dan penelitian terapan mencakup materi kajian khusus untuk kepentingan nasional. Materi pada penelitian dasar dan penelitian terapan harus memuat prinsip-prinsip kemanfaatan, kemutakhiran, dan mengantisipasi kebutuhan masa mendatang.

Standar isi penelitian diperlukan sebagai pedoman agar isi penelitian mencakup kedalaman dan keluasan materi pada penelitian dasar dan penelitian terapan. Dalam memenuhi amanah:

1. Undang-undang No. 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi bagian kesepuluh Pasal 45 bahwa Pendidikan Tinggi diarahkan untuk mengembangkan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan daya saing bangsa.
2. Permendikbud No. 49 Tahun 2014 bagian ketiga Pasal 44 ayat 1 dan 2, standar isi penelitian merupakan kriteria minimal tentang kedalaman dan keluasan materi yang meliputi materi pada penelitian dasar dan penelitian terapan.
3. STATUTA Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
4. Rencana Induk Penelitian (RIP) 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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/10
		Section	: 10
		Revisi	: 01
STANDAR ISI PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 16 April 2018	

10.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus membuat materi penelitian yang berorientasi pada luaran penelitian berupa penjelasan atau penemuan untuk mengantisipasi suatu gejala fenomena, kaidah, model atau postulat baru dengan capaian satu penelitian internal dan satu penelitian terupload nasional DIKTI dalam satu tahun.	Materi pada penelitian harus berorientasi pada luaran penelitian yang berupa inovasi serta pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang bermanfaat bagi masyarakat, dunia usaha dan atau industri yang berorientasi kepulauan.	100%	100%	100%	100%	Jumlah penelitian dosen setiap tahun dua penelitian, 1 penelitian internal, dan satu penelitian terupload nasional DIKTI
2.	Penelitian dilaksanakan sesuai dengan program LPPM	Jumlah penelitian yang sesuai dengan pedoman penelitian minimal 50%	70%	80%	100%	100%	Jumlah penelitian yang sesuai dengan pedoman penelitian / Jumlah penelitian yang tidak sesuai dengan pedoman penelitian * 100%

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/10
		Section	:	10
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	16 April 2018	

10.4 Strategi Pencapaian Standar

- a. Ketua LPPM menetapkan Standar pengelolaan isi penelitian.
- b. Ketua LPPM perlu menetapkan kedalaman dan keluasan isi penelitian

10.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar isi penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai peneliti

10.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PROSES PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/11
		Section	:	11
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	17 April 2018	

11. STANDAR PROSES PENELITIAN

11.1 Definisi Istilah

- a. **Penelitian** adalah kegiatan yang dilakukan menurut kaidah dan metode ilmiah secara sistematis untuk memperoleh informasi, data, dan keterangan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau pengujian suatu cabang ilmu pengetahuan dan teknologi. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi pasal 1 dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi pasal 1 (12))
- b. **Ilmu Pengetahuan** adalah rangkaian pengetahuan yang digali dan disusun dan dikembangkan secara sistematis dengan menggunakan pendekatan tertentu, yang dilandasi oleh metodologi ilmiah untuk menerangkan gejala alam dan/atau kemasyarakatan tertentu (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi).
- c. **Teknologi** adalah penerapan dan pemanfaatan berbagai cabang Ilmu Pengetahuan yang menghasilkan nilai bagi pemenuhan kebutuhan dan kelangsungan hidup, serta peningkatan mutu kehidupan manusia. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)
- d. **Proses Penelitian** adalah tahapan-tahapan kegiatan penelitian yang dilakukan secara metodis dan sistematis
- e. **Metodologi Penelitian** adalah Prosedur atau tata cara melaksanakan kegiatan penelitian berdasarkan ketentuan baku yang terukur.

11.2 Rasional

Dalam rangka memenuhi amanah:



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/11

Section : 11

Revisi : 01

STANDAR PROSES PENELITIAN

Tanggal Terbit : 17 April 2018

1. Undang-undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi bagian Kesepuluh Pasal 45 bahwa Perguruan Tinggi diarahkan untuk mengembangkan Ilmu pengetahuan dan Teknologi, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan daya saing bangsa.
2. Permendikbud No.49 Tahun 2014 bagian keempat pasal 45 ayat 1 dan 2, standar proses penelitian merupakan kriteria minimal tentang kegiatan penelitian yang terdiri atas perencanaan, pelaksanaan, dan pelaporan penelitian yang memenuhi kaidah dan metode ilmiah secara sistematis sesuai dengan otonomi keilmuan dan budaya akademik.
3. Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
4. Rencana Induk Penelitian Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Standar Proses Penelitian diperlukan sebagai pedoman agar proses penelitian merupakan kegiatan yang memenuhi kaidah dan metode ilmiah secara sistematis sesuai dengan otonomi keilmuan dan budaya akademik serta mempertimbangkan standar mutu, keselamatan kerja, kesehatan, kenyamanan, serta sesuai dengan Permenristekdikti no. 44 tahun 2015, ruang lingkup standar proses penelitian mencakup :

1. Standar Perencanaan Penelitian
2. Standar Pelaksanaan Penelitian
3. Standar Pelaporan Penelitian

11.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus membuat perencanaan sebelum melakukan penelitian untuk mendapatkan topik penelitian yang unggul	Perencanaan penelitian meliputi penetapan tujuan yang tidak lepas dari mempertimbangkan standar mutu, keselamatan kerja, sarana prasarana, kesehatan,	100%	100%	100%	100%	Semua indikator perencanaan penelitian yang telah di laporkan/ jumlah indikator perencanaan penelitian*100%



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/11

Section : 11

Revisi : 01

STANDAR PROSES PENELITIAN

Tanggal Terbit : 17 April 2018

		kenyamanan, serta keamanan peneliti, masyarakat dan lingkungan.					
2	Dosen dalam melakukan penelitian harus menentukan target pelaksanaan untuk mendapatkan penelitian yang unggul	Pelaksanaan penelitian meliputi pemantauan dan evaluasi, pelaporan, peningkatan kapasitas peneliti, akses dan pengadaan daya dan layanan penelitian, pembuatan kontrak penelitian, kerjasama,	100%	100%	100%	100%	Semua indikator pelaksanaan penelitian yang telah di laporkan/ jumlah indikator pelaksanaan penelitian*100%
3	Kegiatan Penelitian selalu dilakukan perencanaan setiap tahun akademik dimana dalam proses perencanaan, LPPM merencanakan pendanaan, skim dan jumlah proposal yang akan diterima.	Tersusunnya Rencana Dana, skim dan jumlah proposal yang diterima	100%	100%	100%	100%	Adanya Rencana Dana , skim dan jumlah proposal yang diterima / proposal yang diterima*100%
4	LPPM mengadakan penanda tangan kontrak untuk proposal yang	Adanya kontrak untuk setiap proposal yang lolos	100%	100%	100%	100%	Adanya kontrak untuk setiap proposal yang lolos/jumlah proposal yang



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/11

Section : 11

Revisi : 01

STANDAR PROSES PENELITIAN

Tanggal Terbit : 17 April 2018

	dinyatakan lolos						lolos*100%
5	LPPM melakukan pencairan dana berdasarkan dengan mekanisme berpedoman pada isi kontrak	Mekanisme pencairan dana sesuai dengan kontrak penelitian	100%	100%	100%	100%	Pencairan dana sesuai dengan kontrak penelitian/semua proposal yang diterima*100%
6	Ketua pelaksana kegiatan penelitian diwajibkan menyampaikan hasil kegiatan dalam bentuk artikel ilmiah maupun poster yang siap disajikan pada seminar yang dikoordinasikan LPPM	Luaran kegiatan yang dilaksanakan	100%	100%	100%	100%	Luaran kegiatan yang dilaksanakan/ semua proposal yang diterima*100%
7	Pada akhir pelaksanaan kegiatan, ketua pelaksana menyerahkan laporan kegiatan pada waktu yang ditentukan dalam Surat Perjanjian Pelaksanaan	Laporan yang telah diserahkan setelah penelitian dilaksanakan	100%	100%	100%	100%	Laporan penelitian yang diserahkan/ jumlah proposal yang diterima*100%
8	Laporan kegiatan harus memenuhi syarat mutu, kelengkapan	Laporan sudah sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan LPPM	100%	100%	100%	100%	Laporan sesuai format/laporan yang diserahkan *100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/11
		Section	: 11
		Revisi	: 01
STANDAR PROSES PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 17 April 2018	

format, dan cara penulisan laporan yang telah ditentukan						
--	--	--	--	--	--	--

11.4 Strategi Pencapaian Standar

1. LPPM menyusun rencana kegiatan penelitian beserta pedoman yang berisi uraian tentang proses dari kegiatan penelitian.
2. LPPM melakukan sosialisasi standar kepada peneliti (dosen dan mahasiswa)
3. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mendorong dilaksanakannya kegiatan penelitian berupa dukungan sarana dan pendanaan.
4. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai SOP dalam kegiatan penelitian kepada masyarakat sebagai standar prosedur untuk memudahkan dalam proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.
5. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kriteria untuk menentukan standar proses dari kegiatan penelitian.
6. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kebijakan tentang penelitian sebagai bagian dari tri dharma perguruan tinggi sebagai beban kerja dosen.
7. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melaksanakan monitoring terhadap semua kegiatan penelitian melalui LPPM.
8. LPPM melaksanakan pelatihan dan klinik proposal penelitian.

11.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar proses penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/11
		Section	:	11
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	17 April 2018	

4. Dosen sebagai peneliti

11.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PENILAIAN PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/12
		Section	:	12
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	18 April 2018	

12. STANDAR PENILAIAN PENELITIAN

12.1 Definisi Istilah

- a. **Penelitian** adalah kegiatan yang dilakukan menurut kaidah dan metode ilmiah secara sistematis untuk memperoleh informasi, data, dan keterangan yang berkaitan dengan pemahaman dan/atau pengujian suatu cabang ilmu pengetahuan dan teknologi. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi pasal 1 dan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi pasal 1 (12))
- b. **Ilmu Pengetahuan** adalah rangkaian pengetahuan yang digali dan disusun dan dikembangkan secara sistematis dengan menggunakan pendekatan tertentu, yang dilandasi oleh metodologi ilmiah untuk menerangkan gejala alam dan/atau kemasyarakatan tertentu (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi).
- c. **Teknologi** adalah penerapan dan pemanfaatan berbagai cabang Ilmu Pengetahuan yang menghasilkan nilai bagi pemenuhan kebutuhan dan kelangsungan hidup, serta peningkatan mutu kehidupan manusia. (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 Tentang Pendidikan Tinggi)

12.2 Rasional

Standar penilaian penelitian merupakan kriteria minimal penilaian terhadap proses dan hasil penelitian. Penilaian proses dan hasil penelitian dilakukan secara terintegrasi dengan prinsip penilaian paling sedikit:

- a. Edukatif, yang merupakan penilaian untuk memotivasi peneliti agar terus meningkatkan mutu penelitiannya;
- b. Objektif, yang merupakan penilaian berdasarkan kriteria yang bebas dari pengaruh subjektivitas;

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/12
		Section	: 12
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 18 April 2018	

- c. Akuntabel, yang merupakan penilaian penelitian yang dilaksanakan dengan kriteria dan prosedur yang jelas dan dipahami oleh peneliti; dan
- d. Transparan, yang merupakan penilaian yang prosedur dan hasil penilaiannya dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan.

Penilaian proses dan hasil penelitian harus juga memperhatikan kesesuaian dengan standar hasil, standar isi, dan standar proses penelitian. Penilaian penelitian dapat dilakukan dengan menggunakan metode dan instrumen yang relevan, akuntabel, dan dapat mewakili ukuran ketercapaian kinerja proses dan pencapaian kinerja hasil penelitian. Penilaian penelitian yang dilaksanakan oleh mahasiswa dalam rangka penyusunan laporan tugas akhir, skripsi, tesis, atau disertasi diatur berdasarkan ketentuan dan peraturan di perguruan tinggi.

12.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen yang melakukan penelitian harus mengajukan penilaian pada tim pakar/ reviewer untuk mendapatkan hasil capaian penelitian yang bermutu, unggul	Penilaian penelitian mulai dari penilaian pengajuan judul atau tahap usulan, sampai hasil penelitian harus diseminarkan	100%	100%	100%	100%	Jumlah penelitian/ jumlah reviewer*100%
2	Ketua LPPM wajib membuat kriteria minimal penilaian terhadap proses dan hasil penelitian untuk pencapaian kinerja hasil setiap penelitian.	Kriteria minimal Penilaian terhadap proses dan hasil penelitian harus menyesuaikan standar hasil,	80%	80%	90%	100%	Luaran penelitian/ kriteria penelitian*100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/12
		Section	: 12
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 18 April 2018	

		standar isi, dan standar proses penelitian.					
3	Ketua LPPM membuat rencana penilaian penelitian jangka panjang, menengah dan tahunan.	Terdapat rencana penelitian jangka panjang, menengah dan tahunan.	100%	100%	100%	100%	Terdapat rencana penelitian jangka panjang, menengah dan tahunan
4	Ketua LPPM melakukan penilaian kesesuaian pelaksanaan penelitian dengan proposal.	Kesesuaian pelaksanaan penelitian dengan proposal	100%	100%	100%	100%	Kesesuaian pelaksanaan penelitian dengan proposal
5	Ketua LPPM melakukan penilaian kesesuaian waktu pelaksanaan penelitian dengan proposal.	Kesesuaian waktu pelaksanaan penelitian dengan proposal	100%	100%	100%	100%	Kesesuaian waktu pelaksanaan penelitian dengan proposal
6	Ketua LPPM melakukan penilaian kesesuaian anggaran/dana pelaksanaan penelitian dengan proposal.	Kesesuaian anggaran dana pelaksanaan penelitian dengan proposal	100%	100%	100%	100%	Kesesuaian anggaran dana pelaksanaan penelitian dengan proposal

12.4 Strategi Pencapaian Standar

- 1) LPPM menyusun rencana kegiatan penelitian beserta pedoman yang berisi uraian tentang luaran dari kegiatan penelitian.
- 2) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mendorong dilaksanakannya kegiatan penelitian berupa dukungan sarana dan pendanaan .

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/12
		Section	:	12
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	18 April 2018	

- 3) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai SOP dalam kegiatan penelitian sebagai standar prosedur untuk memudahkan dalam proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.
- 4) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kriteria untuk menentukan standar penilaian dari kegiatan penelitian.
- 5) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kebijakan tentang penelitian sebagai bagian dari tri dharma perguruan tinggi sebagai beban kerja dosen.
- 6) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melaksanakan monitoring terhadap semua kegiatan penilaian penelitian melalui LPPM.
- 7) LPPM melaksanakan monitoring dan evaluasi pelaksanaan penelitian.

12.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar penilaian penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai peneliti

12.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/13
		Section	:	13
		Revisi	:	01
STANDAR PENELITI	Tanggal Terbit	:	19 April 2018	

13. STANDAR PENELITI

13.1. Definisi Istilah

- a) Standar peneliti merupakan kriteria minimal kemampuan peneliti untuk melaksanakan penelitian.
- b) Peneliti mahasiswa merupakan mahasiswa yang melaksanakan tugas akhir atau skripsi, thesis dan disertasi untuk memenuhi ketentuan peraturan di perguruan tinggi.
- c) Peneliti merupakan dosen yang memiliki kemampuan tingkat penguasaan metodologi penelitian yang sesuai dengan bidang keilmuan, objek penelitian, serta tingkat kerumitan dan tingkat kedalaman penelitian.

13.2. Rasional

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, arus informasi semakin tidak terbandung. Oleh karenanya diperlukan adanya penyesuaian peningkatan kualitas dalam sistem pendidikan tinggi secara berkesinambungan. Penyesuaian dalam sistem pendidikan tinggi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dimulai dari Visi, Misi serta Tujuan. Untuk mencapai Visi, Misi dan Tujuan tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai bagian dari bentuk pelayanan tri dharma perguruan tinggi khususnya bidang penelitian yang berkualitas, profesional serta kompetitif, diperlukan ketersediaan standar peneliti yang mampu mengakomodasi dosen untuk melakukan penelitian.

Oleh karenanya, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui Lembaga Penjaminan Mutu Internal menetapkan standar peneliti yang akan menjadi tolok ukur bagi Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang bertanggung jawab dalam perannya sebagai perancang, penilai, dan pembaharu atau pengembang standar peneliti. Standar peneliti dokumen mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memuat:

- Kemampuan peneliti
- Kualifikasi akademik peneliti



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/13

Section : 13

Revisi : 01

STANDAR PENELITI

Tanggal Terbit : 19 April 2018

13.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Peneliti wajib memiliki kemampuan tingkat penguasaan metodologi penelitian yang sesuai dengan bidang keilmuan, objek penelitian dan tingkat kerumitan. Peneliti harus menguasai teknik penulisan ilmiah	Ketepatan dalam penulisan ilmiah sesuai dengan konstruksi sistematika	100%	100%	100%	100%	Panduan Penelitian Internal
2.	Peneliti harus menguasai teknik pengumpulan dan pengolahan data	Ketepatan pemilihan dan pemilahan metodologi dan jenis penelitian	100%	100%	100%	100%	Panduan Penelitian Internal
3.	Peneliti mampu mengoperasikan peralatan penunjang penelitian	Ketepatan pnggunaan alat sesuai dengan fungsinya	100%	100%	100%	100%	Panduan Penelitian Internal
4.	Peneliti harus menguasai teknik penelusuran kepustakaan	Ketepatan dalam merujuk pustaka sesuai topik penelitian	100%	100%	100%	100%	Panduan Penelitian Internal
5.	Peneliti harus melakukan penelitian sesuai dengan bidang ilmunya	penelitian yang linier dengan bidang ilmu	100%	100%	100%	100%	Panduan Penelitian Internal

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/13
		Section	:	13
		Revisi	:	01
STANDAR PENELITI	Tanggal Terbit	:	19 April 2018	

13.4. Strategi Pencapaian Standar

- a. Ketua Program Studi dan Ketua LPPM menetapkan Standar peneliti.
- b. Ketua LPPM perlu membina hubungan dengan peneliti.
- c. Ketua LPPM Menyelenggarakan sosialisasi kriteria peneliti.

13.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar peneliti antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai peneliti

13.6. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/14
		Section	:	14
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	20 April 2018	

14. STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN

14.1 Definisi Istilah

Sarana dan prasarana penelitian merupakan kriteria minimal sarana dan prasarana yang diperlukan untuk menunjang kebutuhan isi dan proses penelitian dalam rangka memenuhi hasil penelitian.

14.2 Rasional

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, arus informasi semakin tidak terbendung. Oleh karenanya diperlukan adanya penyesuaian peningkatan kualitas dalam sistem pendidikan tinggi secara berkesinambungan. Penyesuaian dalam sistem pendidikan tinggi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dimulai dari Visi, Misi serta Tujuan. Untuk mencapai Visi, Misi dan Tujuan tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai bagian dari bentuk pelayanan tri dharma perguruan tinggi khususnya bidang penelitian yang berkualitas, profesional serta kompetitif, diperlukan ketersediaan standar sarana dan prasarana penelitian yang mampu mengakomodasi dosen dalam melakukan penelitian.

Oleh karenanya, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui LPPM menetapkan standar sarana dan prasarana penelitian yang akan menjadi tolok ukur bagi pimpinan LPPM maupun dosen yang bertanggung jawab dalam perannya sebagai perancang, penilai, dan pembaharu atau pengembang standar sarana dan prasarana penelitian. standar sarana dan prasarana penelitian dokumen mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memuat:

- Sarana penelitian
- Prasarana penelitian

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/14
		Section	: 14
		Revisi	: 01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 20 April 2018	

14.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua LPPM memfasilitasi laboratorium penelitian Sesuai dengan bidang ilmu program studi	Tersedianya laboratorium beserta alat dan bahan penunjang penelitian sesuai dengan bidang ilmu program studi	100%	100%	100%	100%	Tersedianya laboratorium
2.	Ketua LPPM memfasilitasi ruang kelas untuk proses pembelajaran dalam penelitian	Tersedianya ruang kelas sesuai dengan standar mutu	100%	100%	100%	100%	Tersedia kelas sesuai dengan standar mutu

14.4 Strategi Pencapaian Standar

- a. Direktur Akademi dan Ketua Program Studi menetapkan standar sarana dan prasarana penelitian.
- b. Ketua LPPM perlu membina hubungan dengan peneliti.
- c. Akademi menyelenggarakan sosialisasi pendayagunaan sarana dan prasarana penelitian.

14.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar sarana dan prasarana penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/14
		Section	:	14
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	20 April 2018	

4. *General Affairs Department*

5. Dosen sebagai peneliti

14.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/15
		Section	:	15
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	23 April 2018	

15. STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN

15.1. Definisi Istilah

- a. Standar pengelolaan penelitian merupakan kriteria minimal tentang perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan penelitian.
- b. Pengelolaan penelitian dilaksanakan oleh LPPM Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional.

15.2. Rasional

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi arus informasi semakin tidak terbandung. Oleh karenanya diperlukan adanya penyesuaian peningkatan kualitas dalam sistem pendidikan tinggi secara berkesinambungan. Penyesuaian dalam sistem pendidikan tinggi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dimulai dari Visi, Misi serta Tujuan. Untuk mencapai Visi, Misi dan Tujuan tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai bagian dari bentuk pelayanan tri dharma perguruan tinggi khususnya bidang penelitian yang berkualitas, profesional serta kompetitif, diperlukan ketersediaan standar pengelolaan penelitian yang mampu mengakomodasi dosen untuk melakukan penelitian.

Oleh karenanya, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui Lembaga Penjaminan Mutu Internal menetapkan standar pengelolaan penelitian yang akan menjadi tolok ukur bagi Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang bertanggung jawab dalam perannya sebagai perancang, penilai, dan pembaharu atau pengembang standar pengelolaan penelitian. Standar pengelolaan penelitian dokumen mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memuat:

- Perencanaan penelitian
- Pelaksanaan penelitian



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/15

Section : 15

Revisi : 01

STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN

Tanggal Terbit : 23 April 2018

- Pengendalian penelitian
- Pemantauan penelitian
- Evaluasi penelitian
- Pelaporan kegiatan penelitian

15.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua LPPM menyusun dan mengembangkan rencana program penelitian sesuai dengan rencana strategis penelitian perguruan tinggi	Rencana Induk Penelitian LP2M	100%	100%	100%	100%	Sesuai dengan Renstra Penelitian Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
2.	Ketua LPPM menyusun dan mengembangkan peraturan dan panduan penelitian sesuai dengan panduan penelitian dan pengabdian masyarakat Ristek Dikti	Pedoman Penelitian Internal	100%	100%	100%	100%	Sesuai dengan Panduan Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Ristek Dikti
3.	Ketua LPPM menyusun dan mengembangkan sistem penjaminan mutu internal penelitian sesuai dengan STATUTA Akademi	SPMI Penelitian	100%	100%	100%	100%	STATUTA Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
4.	Ketua LPPM memfasilitasi	Didayagunakannya sarana dan	100%	100%	100%	100%	SOP Pelaksanaan



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/15

Section : 15

Revisi : 01

STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN

Tanggal Terbit : 23 April 2018

	pendayagunaan sarana dan prasarana penelitian	prasarana penelitian					Penelitian
5.	Ketua LPPM melakukan pengendalian pendistribusian penelitian internal	Minimal satu penelitian	100%	100%	100%	100%	Pedoman Penelitian Internal Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional
6.	Ketua LPPM melakukan monitoring dan evaluasi pelaksanaan penelitian	Minimal 2 kali dalam 1 penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai dengan SOP Monitoring dan Evaluasi Penelitian
7.	Ketua LPPM menginventarisasi laporan hasil penelitian	Dokumen laporan penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai dengan SOP Pelaporan Penelitian
8.	Ketua LPPM melakukan diseminasi hasil penelitian	Terlaksananya seminar hasil penelitian	100%	100%	100%	100%	SOP Seminar Hasil Penelitian
9.	Ketua LPPM memfasilitasi perolehan kekayaan intelektual (KI)	Hak Kekayaan Intelektual (HKI)	100%	100%	100%	100%	Sesuai SOP Tindak Lanjut Penelitian
10.	Ketua LPPM memberikan penghargaan kepada peneliti yang berprestasi	Pemberian <i>reward</i>	100%	100%	100%	100%	SOP Pemberian <i>reward</i>

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/15
		Section	:	15
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	23 April 2018	

15.4. Strategi Pencapaian Standar

- a. Direktur Akademi dan Ketua Program Studi menetapkan standar pengelolaan penelitian.
- b. Ketua LPPM perlu membina hubungan dengan peneliti.
- c. Akademi menyelenggarakan sosialisasi pengelolaan penelitian.

15.5. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar pengelolaan penelitian antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. *General Affairs Department*
5. Dosen sebagai peneliti

15.6. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/16
		Section	:	16
		Revisi	:	01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	24 April 2018	

16. STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN

16.1 Definisi Istilah

- a. Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian merupakan kriteria minimal sumber dan mekanisme pendanaan dan pembiayaan penelitian.
- b. Pendanaan penelitian adalah dana yang dikeluarkan Akademi untuk peneliti.
- c. Pembiayaan penelitian adalah dana yang dikeluarkan Akademi untuk LPPM sebagai biaya perencanaan sampai pelaporan hasil penelitian.

16.2 Rasional

Seiring perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, arus informasi semakin tidak terbendung. Oleh karenanya diperlukan adanya penyesuaian peningkatan kualitas dalam sistem pendidikan tinggi secara berkesinambungan. Penyesuaian dalam sistem pendidikan tinggi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dimulai dari Visi, Misi serta Tujuan. Untuk mencapai Visi, Misi dan Tujuan tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional sebagai bagian dari bentuk pelayanan tri dharma perguruan tinggi khususnya bidang penelitian yang berkualitas, profesional serta kompetitif, diperlukan ketersediaan standar pendanaan dan pembiayaan penelitian yang mampu mengakomodasi dosen untuk melakukan penelitian.

Oleh karenanya, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui Lembaga Penjaminan Mutu menetapkan standar pendanaan dan pembiayaan penelitian yang akan menjadi tolok ukur bagi Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat yang bertanggung jawab dalam perannya sebagai perancang, penilai, dan pembaharu atau pengembang standar pendanaan dan pembiayaan penelitian. Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian dokumen mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional memuat:

- a. Pendanaan penelitian
- b. Pembiayaan penelitian

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/16
		Section	: 16
		Revisi	: 01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 24 April 2018	

16.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	LPPM membuat standar pemberian pendanaan penelitian pada dosen/peneliti	Pendanaan penelitian diberikan pada dosen peneliti yang lolos seleksi, peneliti yang tidak mendapatkan pendanaan penelitian dari pihak luar LPPM,	100%	100%	100%	100%	Jumlah penelitian/pendanaan penelitian LPPM*100%
2.	Dosen membuat pengajuan pendanaan penelitian dan laporan pertanggung jawaban pengelolaan pendanaan penelitian	Pengajuan pendanaan lolos seleksi selanjutnya setelah penelitian selesai dilakukan pelaporan pertanggung jawaban pendanaan penelitian	100%	100%	100%	100%	Pengajuan pendanaan/laporan pertanggung jawaban pendanaan*100%
3.	Ketua LPPM mengalokasikan pendanaan untuk perencanaan penelitian.	15% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
4.	Ketua LPPM mengalokasikan pendanaan untuk pelaksanaan penelitian.	40% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
5.	Ketua LPPM mengalokasikan dana untuk pengendalian penelitian.	10% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
6.	Ketua LPPM mengalokasikan dana pemantauan	10% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/16
		Section	: 16
		Revisi	: 01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	: 24 April 2018	

	dan evaluasi penelitian.						
7.	Ketua LPPM mengalokasikan dana pelaporan hasil penelitian.	10% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
8.	Ketua LPPM mengalokasikan dana diseminasi hasil penelitian.	15% dari dana penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
9.	Ketua LPPM mengalokasikan dana manajemen penelitian	Dilaksanakannya seleksi proposal, pemantauan dan evaluasi, pelaporan penelitian dan diseminasi hasil penelitian	100%	100%	100%	100%	Sesuai alokasi dana
10	Ketua LPPM mengalokasikan dana untuk peningkatan kapasitas peneliti	Terselenggaranya klinik proposal internal atau eksternal	100%	100%	100%	100%	Terselenggaranya klinik proposal
11	Ketua LPPM mengalokasikan dana insentif publikasi ilmiah atau kekayaan intelektual (KI)	Terpublikasinya hasil penelitian atau terbitnya HAKI	80%	100%	100%	100%	Hasil Penelitian yang telah memiliki HAKI

16.4 Strategi Pencapaian Standar

- a. Direktur, Ketua Program Studi dan Ketua LPPM menetapkan Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian.
- b. Ketua Program Studi dan Ketua LPPM perlu membina hubungan dengan peneliti.
- c. Menyelenggarakan sosialisasi pendanaan dan pembiayaan penelitian

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/16
		Section	:	16
		Revisi	:	01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN	Tanggal Terbit	:	24 April 2018	

16.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Bagian Keuangan
5. Dosen sebagai peneliti

16.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM
	Section	:	iii
	Revisi	:	01
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	25 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR NASIONAL PENGARDIAN KEPADA MASYARAKAT



Surabaya, 25 April 2018

Diajukan Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu 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.

STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/17
		Section	:	17
		Revisi	:	01
STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	25 April 2018	

17. STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

17.1 Definisi Istilah

- a. Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan sivitas akademika yang memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa.
- b. Hasil pengabdian kepada masyarakat adalah luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat.

17.2 Rasional

Pengabdian masyarakat merupakan bagian dari 2/3 tri dharma perguruan tinggi yang memiliki peranan penting dalam berkontribusi kepada kesejahteraan masyarakat. Hal ini penting dalam penerapan hasil penelitian guna memberikan sumbangsih pemikiran yang pada akhirnya dapat meningkatkan tarap hidup masyarakat baik dalam hal ekonomi, skill maupun ilmu pengetahuan dan teknologi.

Sesuai dengan misi dan tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas, maka dibuat standar pengabdian kepada masyarakat dalam menerapkan, mengamalkan, dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi guna memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Dalam implementasinya standar pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) sebagai penanggung jawab.

Sesuai dengan Permenristekdikti no. 44 tahun 2015, ruang lingkup standar hasil pengabdian kepada masyarakat mencakup :

- Standar pengabdian kepada masyarakat dalam menerapkan, mengamalkan, dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi guna memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa.
- Standar hasil atau luaran pengabdian kepada masyarakat berupa :

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/17
		Section	: 17
		Revisi	: 01
STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 25 April 2018	

- Penyelesaian masalah yang dihadapi masyarakat dengan memanfaatkan keahlian sivitas akademika yang relevan;
- Pemanfaatan teknologi tepat guna;
- Bahan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi; atau
- Bahan ajar atau modul pelatihan untuk pengayaan sumber belajar

17.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Setiap Dosen harus melakukan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan memenuhi kaidah dan metode ilmiah, dengan minimal satu pengabdian masyarakat internal dan satu pengabdian masyarakat terupload nasional DIKTI dalam setahun	Prosentase Dosen yang memiliki pengabdian masyarakat internal satu dan pengabdian masyarakat terupload nasional DIKTI satu dalam satu tahun	100%	100%	100%	100%	Jumlah dosen yang memiliki pengabdian masyarakat internal satu dan pengabdian masyarakat terupload nasional DIKTI satu / Jumlah dosen tetap * 100%
2.	Pengabdian kepada masyarakat harus berbentuk kegiatan menerapkan, mengamalkan, dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi	Buku pedoman pengabdian	100%	100%	100%	100%	Buku pedoman pengabdian

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/17
		Section	: 17
		Revisi	: 01
STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 25 April 2018	

	guna memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa						
3.	Setiap luaran pengabdian kepada masyarakat yang berupa jasa harus berupaya memberikan nilai efektif, efisien atau meningkatkan produktifitas.	Laporan kegiatan	100%	100%	100%	100%	Berdasarkan laporan kegiatan

17.4 Strategi Pencapaian Standar

- 1) LPPM menyusun rencana kegiatan pengabdian kepada masyarakat beserta pedoman yang berisi uraian tentang luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
- 2) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mendorong dilaksanakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa dukungan sarana dan pendanaan .
- 3) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai SOP dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai standar prosedur untuk memudahkan dalam proses perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.
- 4) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kriteria untuk menentukan standar hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
- 5) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mempunyai kebijakan tentang pengabdian kepada masyarakat sebagai bagian dari tri dharma perguruan tinggi sebagai beban kerja dosen.
- 6) Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melaksanakan monitoring terhadap semua kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui LPPM.
- 7) LPPM melaksanakan pelatihan dan klinik proposal pengabdian kepada masyarakat.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/17
		Section	:	17
		Revisi	:	01
STANDAR HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	25 April 2018	

17.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar hasil pengabdian kepada masyarakat antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai pengabdi kepada masyarakat

17.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR ISI PENGABDIAN MASYARAKAT
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/18
		Section	:	18
		Revisi	:	01
STANDAR ISI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	26 April 2018	

18. STANDAR ISI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

18.1. Definisi Istilah

- a. Pengabdian kepada Masyarakat adalah kegiatan sivitas akademika yang memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk memajukan kesejahteraan masyarakat dan mencerdaskan kehidupan bangsa.
- b. Standar isi pengabdian kepada masyarakat adalah kedalaman dan keluasan materi pengabdian kepada masyarakat dengan mengacu pada hasil pengabdian masyarakat.

18.2. Rasional

Pengabdian masyarakat merupakan bagian dari 2/3 tri dharma perguruan tinggi yang memiliki peranan penting dalam berkontribusi kepada kesejahteraan masyarakat. Hal ini penting dalam penerapan hasil penelitian guna memberikan sumbangsih pemikiran yang pada akhirnya dapat meningkatkan tarap hidup masyarakat baik dalam hal ekonomi, skill maupun ilmu pengetahuan dan teknologi.

Sesuai dengan misi dan tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional yaitu mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas, maka dibuat standar pengabdian kepada masyarakat dalam menerapkan, mengamalkan, dan membudayakan ilmu pengetahuan dan teknologi guna memajukan kesejahteraan umum dan mencerdaskan kehidupan bangsa. Dalam implementasinya standar pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) sebagai penanggung jawab.

Sesuai dengan Permenristekdikti no. 44 tahun 2015 standar isi pengabdian kepada masyarakat merupakan kriteria minimal tentang kedalaman dan keluasan materi pengabdian kepada masyarakat. Kedalaman dan keluasan materi pengabdian kepada masyarakat mengacu pada standar hasil pengabdian kepada masyarakat. Kedalaman dan keluasan materi pengabdian kepada masyarakat bersumber dari hasil penelitian atau pengembangan ilmu pengetahuan dan

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/18
		Section	: 18
		Revisi	: 01
STANDAR ISI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 26 April 2018	

teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Hasil penelitian atau pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi meliputi :

- a. Hasil penelitian yang dapat diterapkan langsung dan dibutuhkan oleh masyarakat pengguna;
- b. Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam rangka memberdayakan masyarakat;
- c. Teknologi tepat guna yang dapat dimanfaatkan dalam rangka meningkatkan taraf hidup dan kesejahteraan masyarakat;
- d. Model pemecahan masalah, rekayasa sosial, dan/atau rekomendasi kebijakan yang dapat diterapkan langsung oleh masyarakat, dunia usaha, industri dan atau pemerintah;
- e. Kekayaan intelektual (KI) yang dapat diterapkan langsung oleh masyarakat, dunia usaha, dan/atau industri.

18.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus membuat materi pengabdian masyarakat yang berorientasi pada luaran pengabdian masyarakat berupa penjelasan atau penemuan untuk mengantisipasi suatu gejala fenomena, kaidah, model atau postulat baru dengan capaian satu pengabdian	Materi pada pengabdian masyarakat harus berorientasi pada luaran pengabdian masyarakat yang berupa inovasi serta pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang bermanfaat	100%	100%	100%	100%	Jumlah pengabdian masyarakat dosen setiap tahun dua, satu pengabdian masyarakat internal, dan satu pengabdian masyarakat terupload nasional DIKTI

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/18
		Section	: 18
		Revisi	: 01
STANDAR ISI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 26 April 2018	

	masyarakat internal dan satu pengabdian masyarakat terupload nasional DIKTI dalam satu tahun.	bagi masyarakat, dunia usaha dan atau industri yang berorientasi kepulauan.					
--	---	---	--	--	--	--	--

18.4. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar isi pengabdian kepada masyarakat antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen

18.5. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR PROSES PENGABDIAN MASYARAKAT
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/19
		Section	:	19
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	27 April 2018	

19. STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

19.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (*stakeholders*) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Pengabdian masyarakat dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/19
		Section	:	19
		Revisi	:	01
STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	27 April 2018	

terus dilakukan secara berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

19.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

19.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

19.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/19
		Section	: 19
		Revisi	: 01
STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 27 April 2018	

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

19.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar proses pengabdian kepada masyarakat antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen

19.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen harus membuat perencanaan sebelum melakukan pengabdian masyarakat untuk mendapatkan topik pengabdian masyarakat yang unggul	Perencanaan pengabdian masyarakat meliputi penetapan tujuan yang tidak lepas dari mempertimbangkan standar mutu, keselamatan kerja, sarana prasarana, kesehatan, kenyamanan, serta keamanan	100%	100%	100%	100%	Semua indikator perencanaan pengabdian masyarakat yang telah di laporkan/ jumlah indikator perencanaan pengabdian masyarakat*100%

	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		
	STANDAR MUTU		No. Dokumen : SM/LPM/19 Section : 19 Revisi : 01
	STANDAR PROSES PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		Tanggal Terbit : 27 April 2018

		peneliti, masyarakat dan lingkungan.					
2	Dosen dalam melakukan pengabdian masyarakat harus menentukan target pelaksanaan untuk mendapatkan pengabdian masyarakat yang unggul	pelaksanaan pengabdian masyarakat meliputi pemantauan dan evaluasi, pelaporan, peningkatan kapasitas peneliti, akses dan pengadaan daya dan layanan pengabdian masyarakat, pembuatan kontrak pengabdian kepada masyarakat, kerjasama,	100%	100%	100%	100%	semua indikator pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang telah di laporkan/ jumlah indikator pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat* 100%


19.7 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

**STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT
SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL
AKADEMI KULINER DAN PATISERI**



**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**


	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/20
		Section	:	20
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	1 Mei 2018	

20 STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

20.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (*stakeholders*) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/20
		Section	:	20
		Revisi	:	01
STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	1 Mei 2018	

peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

20.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

20.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

20.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya 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.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/20
		Section	: 20
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 1 Mei 2018	

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


20.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Penilaian Pengabdian kepada masyarakat

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar penilaian pengabdian kepada masyarakat antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai peneliti

20.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen yang melakukan pengabdian kepada masyarakat harus mengajukan penilaian pada tim pakar/ reviewer untuk mendapatkan hasil capaian pengabdian kepada masyarakat yang bermutu, unggul	Penilaian pengabdian kepada masyarakat mulai dari penilaian pengajuan judul atau tahap usulan, sampai hasil pengabdian kepada masyarakat harus diseminarkan	100%	100%	100%	100%	Jumlah pengabdian kepada masyarakat/ jumlah reviewer*100%
2	Ketua LPPM wajib membuat kriteria minimal penilaian terhadap proses	Kriteria minimal Penilaian terhadap proses dan	80%	80%	90%	100%	Luaran pengabdian kepada masyarakat/kriteria pengabdian kepada masyarakat*100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/20
		Section	: 20
		Revisi	: 01
STANDAR PENILAIAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 1 Mei 2018	

	dan hasil pengabdian kepada masyarakat untuk pencapaian kinerja hasil setiap pengabdian kepada masyarakat	hasil pengabdian kepada masyarakat harus menyesuaikan standar hasil, standar isi, dan standar proses pengabdian kepada masyarakat.					
--	---	--	--	--	--	--	--


20.7 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

**STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA
MASYARAKAT
SISTEM PENJAMINAN MUTU INTERNAL
AKADEMI KULINER DAN PATISERI**



**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**


	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/21
		Section	:	21
		Revisi	:	01
STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	3 Mei 2018	

21 STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

21.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/21
		Section	:	21
		Revisi	:	01
STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	3 Mei 2018	

kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

21.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

21.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

21.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/21
		Section	: 21
		Revisi	: 01
STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 3 Mei 2018	

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


21.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. Dosen sebagai pelaksana pengabdian kepada masyarakat

21.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua LPPM dan ketua program studi menyelenggarakan koordinasi dengan dosen untuk perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan pelaksanaan	Memudahkan dosen untuk menentukan kegiatan perencanaan dan mempersiapkan tugas pelaksanaan dan	70%	80%	90%	100%	Jumlah pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang lolos/pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang diajukan*100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/21
		Section	: 21
		Revisi	: 01
STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 3 Mei 2018	

	pengabdian kepada masyarakat ditingkat fakultas, departemen dan program studi.	mempersiapkan data-data untuk evaluasi					
2.	Dosen dalam melakukan kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat harus terkoordinasi oleh LPPM	Memudahkan LPPM mendata dosen yang melakukan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dan Membantu pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dalam publikasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat	100%	100%	100%	100%	Jumlah pelaksanaan pengabdian kepada masyarakatan terpublikasi/jumlah dosen*100%

22 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.


	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/21
		Section	:	21
		Revisi	:	01
STANDAR PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	3 Mei 2018	

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

**STANDAR SARANA DAN PRASARANA
PELAKSANAAN KEPADA MASYARAKAT
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**

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/22
		Section	:	22
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	4 Mei 2018	

22 STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

22.1 Latar Belakang

Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi merupakan suatu kegiatan sistemik yang 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 52, 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). 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 proses penetapan dan pemenuhan standar pengelolaan yang berkelanjutan. Hal ini bertujuan agar konsumen, serta pihak yang berkepentingan (stakeholders) memperoleh kepuasan.

Mengacu kepada Permendikbud No. 49 Tahun 2014 mengenai Standar Nasional Pendidikan yang diperluas dengan Standar Nasional Penelitian dan Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat, maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional menetapkan Standar Mutu sebagai tolak ukur kualifikasi minimum yang diuraikan menjadi parameter dan indikator untuk setiap butir mutu, serta untuk memacu peningkatan kinerja dan pengelolaan Akademi untuk memberikan layanan yang bermutu sebagai sebuah institusi Perguruan Tinggi yang transparan, dan akuntabel. Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dirumuskan dengan mengacu pada visi dan misi Akademi serta disesuaikan dengan

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/22
		Section	:	22
		Revisi	:	01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	4 Mei 2018	

kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara berkelanjutan disesuaikan dengan peningkatan capaian pada masing-masing komponen butir mutu.

22.2 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional adalah “Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Bidang Seni Kuliner di Indonesia dengan Standar Internasional pada tahun 2020”.

22.3 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

22.4 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/22
		Section	: 22
		Revisi	: 01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 4 Mei 2018	

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


22.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar Sarana dan Prasarana pengabdian kepada masyarakat

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standard sarana dan prasarana peneliti antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
4. *General Affairs Department*
5. Dosen sebagai pelaksana pengabdian kepada masyarakat

22.6 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua LPPM dan ketua ketua program studi menyelenggarakan pemenuhan sarana dan prasarana untuk mendukung kegiatan pengabdian kepada	Pemenuhan sarana dan prasarana mempermudah peneliti dalam melakukan pengabdian kepada masyarakat	70%	80%	90%	100%	Jumlah sarana prasarana/jumlah pengabdian kepada masyarakat*100%

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/22
		Section	: 22
		Revisi	: 01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 4 Mei 2018	

	masyarakat di tingkat fakultas, departemen, dan program studi						
	Lembaga pengabdian kepada masyarakat menjalin kerjasama dengan lembaga eksternal untuk menunjang kegiatan pengabdian kepada masyarakat	Peneliti menjadi mudah dalam melakukan analisis pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat	100%	100%	100%	100%	jumlah kerjasama eksternal/jumlah pengabdian kepada masyarakat*100%


22.7 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

**STANDAR PENGELOLAAN PENELITIAN
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**

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/23
		Section	:	23
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	7 Mei 2018	

23 STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

23.1. Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

23.2. Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

23.3. Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/23
		Section	:	23
		Revisi	:	01
STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	7 Mei 2018	

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


23.4. Rasional

Standar pengelolaan pengabdian kepada masyarakat merupakan kriteria minimal tentang perencanaan, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi, serta pelaporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pengelolaan pengabdian masyarakat dilaksanakan oleh unit kerja dalam bentuk kelembagaan yaitu LPPM yang bertugas mengelola pengabdian masyarakat. Pengelolaan pengabdian masyarakat meliputi perencanaan, pelaksanaan, pemantauan dan evaluasi serta pelaporan kegiatan. Aktivitas pengelolaan pengabdian masyarakat di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya adalah merujuk kepada Rencana Induk Pengembangan Institusi yaitu meliputi: (a) menyusun dan mengembangkan program pengabdian masyarakat sesuai Renstra Pengabdian masyarakat Institusi; (2) menyusun dan mengembangkan peraturan, pedoman dan pengendalian pengabdian masyarakat institusi; (3) memfasilitasi kegiatan pengabdian masyarakat; (4) melakukan monitoring dan evaluasi pengabdian masyarakat; (5) memfasilitasi dan melakukan diseminasi hasil pengabdian masyarakat; (6) memfasilitasi peningkatan kemampuan para pelaksana pengabdian masyarakat; (7) memberikan sistem penghargaan; dan (8) penyusunan laporan kegiatan pengabdian masyarakat dan kerjasama antar unit (perpustakaan).


	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/23
		Section	: 23
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 7 Mei 2018	

23.5. Pernyataan Isi Standar


No	Pernyataan Standar	Standar Turunan	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
				2018	2019	2020	2021	
1.	LPPM menyusun dan mengembangkan rencana program pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan rencana strategis pengabdian kepada masyarakat perguruan tinggi		Tersedianya rencana strategis pengabdian masyarakat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
2.	LPPM menyusun dan mengembangkan peraturan, panduan dan sistem penjaminan		Tersedia peraturan, panduan dan sistem penjaminan mutu internal	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

	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		
	STANDAR MUTU		No. Dokumen : SM/LPM/23 Section : 23 Revisi : 01
	STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		Tanggal Terbit : 7 Mei 2018


	mutu internal kegiatan pengabdian kepada masyarakat.		kegiatan pengabdian kepada masyarakat					
3.	LPPM memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat		LPPM memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
4.	LPPM melaksanakan pemantauan dan evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat		Tersedianya rencana, pelaksanaan, pengendalian, pemantauan dan evaluasi serta laporan pengelolaan pengabdian masyarakat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
5.	LPPM melakukan		Terdapat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

	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		
	STANDAR MUTU		No. Dokumen : SM/LPM/23 Section : 23 Revisi : 01
	STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		Tanggal Terbit : 7 Mei 2018

	diseminasi hasil pengabdian kepada masyarakat		diseminasi hasil pengabdian kepada masyarakat					
6.	LPPM memfasilitasi kegiatan peningkatan kemampuan pelaksana pengabdian kepada masyarakat		Terdapat kegiatan peningkatan kemampuan pelaksana pengabdian kepada masyarakat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
7.	LPPM memberikan penghargaan kepada pelaksana pengabdian kepada masyarakat yang berprestasi		Terdapat penghargaan kepada pelaksana pengabdian kepada masyarakat yang berprestasi	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
8.	LPPM		Terdapat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/23
		Section	: 23
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 7 Mei 2018	

	mendayagunakan sarana dan prasarana pengabdian kepada masyarakat pada lembaga lain melalui kerja sama		sarana dan prasarana pengabdian kepada masyarakat pada lembaga lain melalui kerja sama					
9.	LPPM melakukan analisis kebutuhan yang menyangkut jumlah, jenis, dan spesifikasi sarana dan prasarana pengabdian kepada masyarakat		Terdapat dokumen analisis kebutuhan jumlah, jenis, spesifikasi sarana dan prasarana pada pengabdian masyarakat	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
10.	LPPM menyusun laporan kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dikelolanya		Terdapat laporan pada setiap kegiatan pengabdian	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/23
		Section	: 23
		Revisi	: 01
STANDAR PENGELOLAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	: 7 Mei 2018	

			kepada masyarakat					
--	--	--	-------------------	--	--	--	--	--


23.6. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENELITIAN
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

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/24
		Section	:	24
		Revisi	:	01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	8 Mei 2018	

24 STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN MASYARAKAT

24.1 Visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

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

24.2 Misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional


Misi merupakan rumusan umum mengenai upaya-upaya yang akan dilaksanakan untuk mewujudkan visi Institusi. 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.

24.3 Tujuan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

Tujuan haruslah selaras dan mendukung visi dan misi yang dimiliki oleh Institusi. 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) Dihasilkannya lulusan yang berkualitas di bidang seni kuliner dan mampu bersaing secara global.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/24
		Section	:	24
		Revisi	:	01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT	Tanggal Terbit	:	8 Mei 2018	

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


24.4 Rasional

Standar pendanaan dan pembiayaan pengabdian kepada masyarakat merupakan kriteria minimal tentang sumber, mekanisme dan akuntabilitas pendanaan penelitian yang bisa bersumber dari dana internal perguruan tinggi, dana pemerintah, dan dana kerjasama pengabdian masyarakat dengan lembaga lain baik dalam maupun luar negeri. Sumber dana pengabdian masyarakat di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya masih berasal dari dana internal Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya yang di tujukan untuk kegiatan (a). Perencanaan; (b) Pelaksanaan; (c) Pengendalian (d) Monitoring & evaluasi; (e) Pelaporan; (f) Diseminasi hasil;

	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		
	STANDAR MUTU		No. Dokumen : SM/LPM/24
			Section : 24
			Revisi : 01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		Tanggal Terbit : 8 Mei 2018	

24.5 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Standar turunan	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
				2018	2019	2020	2021	
1.	Akademi wajib menyediakan dana pengelolaan pengabdian masyarakat oleh dosen setiap tahun	LPPM mengusulkan sumber pendanaan pengabdian masyarakat oleh dosen yang bersumber pada dana internal	Tersedia dokumen (RKAT) sebagai sumber dana pengabdian masyarakat	ada	ada	ada	ada	Tersedia dokumen sumber dana pengabdian masyarakat
2.	Direktur Akademi menetapkan mekanisme pendanaan dan pembiayaan pengabdian kepada masyarakat	LPPM mengajukan program kerja dan pendanaan pengabdian masyarakat oleh dosen setiap tahun	Rata-rata dana pengabdian masyarakat dosen minimal Rp 1,5 juta rupiah per dosen tetap per tahun	100%	100%	100%	100%	Jumlah dana pengabdian masyarakat dosen tetap per tahun yaitu Rp 1,5 juta
		Dosen membuat	Pengajuan	100%	100%	100%	100%	Laporan pertanggung

	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		
	STANDAR MUTU		No. Dokumen : SM/LPM/24
			Section : 24
			Revisi : 01
STANDAR PENDANAAN DAN PEMBIAYAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT		Tanggal Terbit : 8 Mei 2018	

		pengajuan pendanaan pengabdian masyarakat dan laporan pertanggung jawaban pengelolaan pendanaan pengabdian masyarakat	pendanaan lolos seleksi selanjutnya setelah pengabdian masyarakat selesai dilakukan pelaporan pertanggung jawaban pendanaan pengabdian masyarakat					jawaban yang di berikan/ pengajuan pendanaan yang diterima*100%
--	--	---	---	--	--	--	--	---

24.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

STANDAR IDENTITAS
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

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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/25
	Section	:	iii
	Revisi	:	00
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	9 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR IDENTITAS



Surabaya, 9 Mei 2018

Disusun Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional  Nia Rochmawati, S.TP., MP.
Disetujui 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.



	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/25
		Section	:	25
		Revisi	:	00
STANDAR IDENTITAS	Tanggal Terbit	:	9 Mei 2018	

25. STANDAR IDENTITAS

25.1 Definisi Istilah

Identitas atau *identity* merupakan jati diri atau sekumpulan unsur yang secara bersamaan dapat mencitrakan tentang siapa dan atau apa Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Identitas Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO mencakup nama, logo, alamat, visi, misi, dan lain-lain yang menunjukkan jati diri Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO dan menunjukkan karakteristik esensial dan khas yang melekat pada Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO serta membedakan Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO dari Perguruan Tinggi lain. Karakteristik ini dapat berupa sesuatu yang bersifat administratif seperti nama, logo atau lambang, alamat dan lain-lain. Karakteristik juga dapat bersifat substansial seperti nilai-nilai (*values*) organisasi, visi, misi, dan tujuan. Karakteristik substansial bahkan mencakup keunggulan akademik dan kompetensi yang dimiliki Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO.

Berdasarkan ketentuan pemerintah tentang pengelolaan perguruan tinggi, Standar Identitas Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO sedikitnya harus mencakup perumusan dan penetapan:

1. Visi;
2. Misi;
3. Tujuan;
4. Statuta;
5. Kode Etik Sivitas Akademika;
6. Kebijakan Akademik;
7. Rencana Induk Pengembangan yang disusun sedikitnya setiap 5 (lima) tahun;
8. Kurikulum;
9. Dosen dan Tenaga Kependidikan;
10. Calon Mahasiswa;

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/25
		Section	:	25
		Revisi	:	00
STANDAR IDENTITAS	Tanggal Terbit	:	9 Mei 2018	

11. Sumber Pembiayaan;
12. Sarana dan Prasarana;
13. Penyelenggara;
14. Keterangan/petunjuk yang bersifat visual dan simbolis seperti logo/lambang, nama, motto;
15. Pola Ilmiah Pokok yang mendukung keunggulan akademik Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO;

Kelima belas hal tersebut di atas secara resmi ditetapkan dan didokumentasikan oleh Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO. Mekanisme perumusan dan penetapan standar identitas dilaksanakan sesuai dengan ketentuan pada Manual Sistem Penjaminan Mutu tentang perumusan dan penetapan standar. Khusus untuk standar identitas, pelibatan seluruh komponen sivitas akademika dan *stakeholder* eksternal dalam perumusan dan penyusunan standar ini merupakan hal yang krusial dan wajib dipenuhi.

25.2 Rasional

Program Studi mempunyai visi yang dinyatakan secara jelas sejalan dengan visi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO. Visi tersebut memberikan gambaran tentang masa depan yang dicita-citakan untuk diwujudkan dalam kurun waktu yang tegas dan jelas. Untuk mewujudkan visi tersebut, misi Akademi dan Program Studi dinyatakan secara spesifik mengenai apa yang ingin dicapai. Akademi dan Program Studi memiliki tujuan dan sasaran dengan rumusan yang jelas, spesifik, dapat diukur ketercapaiannya dalam kurun waktu yang ditentukan, relevan dengan visi dan misinya. Tujuan dan sasaran tersebut di atas direfleksikan dalam bentuk *out-comes* Akademi dan Program Studi (lulusan, hasil penelitian dan pelayanan masyarakat). Pernyataan-pernyataan tersebut diketahui, dipahami dan menjadi milik bersama seluruh komponen pengelola Akademi dan Program Studi, serta diwujudkan melalui strategi-strategi dan kegiatan terjadwal secara khusus di Program Studi. Standar ini menjadi acuan bagi seluruh kegiatan penyelenggaraan Akademik Program Studi di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/25

Section : 25

Revisi : 00

STANDAR IDENTITAS

Tanggal Terbit : 9 Mei 2018

25.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Program Studi memiliki visi, misi, tujuan dan sasaran yang dirumuskan secara jelas dan realistis serta mengacu pada visi misi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO.	<p>Program Studi memiliki dokumen/bukti bahwa rumusan visi, misi, tujuan dan sasaran disusun secara jelas sesuai dengan visi, misi, tujuan dan sasaran Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO serta berdasarkan pada hasil kesepakatan dan dipahami oleh pemangku kepentingan;</p> <p>Rumusan visi, misi, tujuan dan sasaran Program Studi ditetapkan dalam rentang waktu tertentu, dievaluasi secara periodik, dan terdokumentasi dalam buku Panduan Akademik, buku kurikulum dan profil Akademi, dokumen rencana</p>	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/25

Section : 25

Revisi : 00

STANDAR IDENTITAS

Tanggal Terbit : 9 Mei 2018

		strategi pengembangan Akademi, dokumen rencana operasional/Rencana Kegiatan dan Anggaran Tahunan.					
2.	Program Studi menetapkan sasaran mutu secara jelas dan realistik	<p>Program Studi menetapkan kebijakan mutu dan sasaran mutu yang selaras dengan kebijakan mutu dan sasaran mutu Akademi serta mengacu pada standar akademik yang ditetapkan;</p> <p>Program Studi menetapkan sasaran mutu dalam rentang waktu tertentu dan diukur status pencapaiannya setiap tahun.</p> <p>Program Studi mendokumentasikan sasaran mutu dalam dokumen Rencana Strategis dan Rencana Operasional/ Rencana Kegiatan</p>	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/25
		Section	: 25
		Revisi	: 00
STANDAR IDENTITAS	Tanggal Terbit	: 9 Mei 2018	

		dan Anggaran Tahunan, dan dokumen penjaminan mutu Akademi.					
--	--	--	--	--	--	--	--

25.4 Strategi Pencapaian Standar

Direktur serta Ketua Program Studi dalam berbagai kegiatan ilmiah mensosialisasikan visi dan misi Program Studi dan Akademi kepada dosen tenaga kependidikan, mahasiswa dan *stakeholder*. Civitas Akademika dan *stakeholder* juga mempunyai kewajiban untuk memahami visi dan misi Akademi dan Program Studi. Visi, misi, tujuan dan sasaran Akademi dan Program Studi setiap tahun perlu dilakukan pengukuran tingkat pemahaman oleh civitas akademika.

25.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Tenaga Pendidik
4. Tenaga Kependidikan
5. Mahasiswa
6. Alumni
7. Pengguna Lulusan

25.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/25
		Section	:	25
		Revisi	:	00
STANDAR IDENTITAS	Tanggal Terbit	:	9 Mei 2018	

2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR SUASANA AKADEMIK
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/26
	Section	:	iii
	Revisi	:	00
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	11 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR SUASANA AKADEMIK



Surabaya, 11 Mei 2018

Drajukan Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu 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.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/26
		Section	: 26
		Revisi	: 00
STANDAR SUASANA AKADEMIK	Tanggal Terbit	: 11 Mei 2018	

26. STANDAR SUASANA AKADEMIK

26.1 Definisi Istilah

Suasana akademik (*academic atmosphere*) merupakan kondisi yang harus mampu diciptakan untuk membuat proses pembelajaran di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional berjalan sesuai dengan visi misi dan tujuannya. Suasana akademik menciptakan iklim yang kondusif bagi kegiatan akademik serta interaksi antara dosen dan mahasiswa. Suasana akademik yang kondusif tercermin dari proses pembelajaran yang berlangsung dalam suasana “*feeling at home*”. Proses tersebut akan melibatkan sumber daya pendidikan (dosen, fasilitas / sarana-prasarana, laboratorium, perpustakaan, organisasi manajemen dan kurikulum yang mampu memberikan kontribusi bagi proses pembelajaran. Sumber daya pendidikan perlu dirancang dan dikelola dengan standard mutu tertentu agar menimbulkan kegairahan bagi para pembelajar, meningkatkan motivasi, kreativitas, dan kesungguhan untuk menjamin tercapainya standard mutu proses pembelajaran.

26.2 Rasional

Suasana akademik, seperti halnya komponen-komponen masukan dan proses lainnya, merupakan komponen yang akan memberikan pengaruh signifikan didalam menghasilkan kualitas keluaran (lulusan dan lainnya). Suasana akademik bukan merupakan komponen fisik yang memiliki dimensi yang bisa diukur dengan suatu tolok ukur yang jelas, namun suasana akademik yang berkualitas akan dapat dikenali dan dirasakan. Suasana akademik mampu menciptakan iklim yang kondusif bagi kegiatan akademik, interaksi antara dosen dan mahasiswa, antara sesama mahasiswa maupun sesama dosen untuk mengoptimalkan proses pembelajaran. Dengan pertimbangan hal tersebut maka Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional melalui LPM menetapkan standar suasana akademik yang akan menjadi pedoman dan tolok ukur bagi Direktur, Ketua Program Studi, dan Dosen yang semuanya bertanggung jawab dalam menciptakan suasana akademik yang kondusif.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen	:	SM/LPM/26
Section	:	26
Revisi	:	00
Tanggal Terbit	:	11 Mei 2018

STANDAR SUASANA AKADEMIK

26.3 Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Dosen dan tenaga kependidikan harus berusaha maksimal untuk menciptakan lingkungan sosial yang kondusif untuk terciptanya atmosfer akademik di setiap perkuliahan	Proses Perkuliahan kondusif dengan penerangan yang memadai, bebas dari kebisingan, suhu ruangan yang sejuk, sirkulasi udara yang cukup, bersih, teratur, tertib dan terhindar dari kepadatan jumlah mahasiswa.	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
2.	Akademi mengadakan studi lapang minimal satu kali selama masa studi mahasiswa	Terlaksananya studi lapang minimal satu kali selama masa studi mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
3.	Obyek studi lapang harus sesuai dengan program studi Akademi selama dilakukan studi lapang mahasiswa	Obyek studi lapang sesuai dengan program studi Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
4.	Jumlah mahasiswa dan dosen, maksimal memiliki rasio	Rasio mahasiswa : dosen 1:40	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen	:	SM/LPM/26
Section	:	26
Revisi	:	00
Tanggal Terbit	:	11 Mei 2018

STANDAR SUASANA AKADEMIK

	perbandingan 40:1 didalam setiap perkuliahan						
5.	Setiap mahasiswa wajib membuat tugas akhir sebagai syarat kelulusan mahasiswa setiap menempuh pendidikan di Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional	Terdapat tugas akhir mahasiswa sebagai syarat kelulusan mahasiswa	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
6.	Dalam setiap semester terdapat 14-16 kali pertemuan tatap muka dengan mahasiswa dalam setiap mata kuliah	Terdapat 14-16 kali pertemuan tatap muka dalam satu mata kuliah	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator
7.	Akademi melaksanakan kuliah tamu minimal satu kali dalam tiap semester	Terdapat minimal satu kali kuliah tamu dalam setiap semester	100%	100%	100%	100%	Sesuai indikator

26.4 Strategi Pencapaian Standar

1. Direktur Akademi menyelenggarakan tersedianya sarana dan prasarana pendukung suasana akademik yang kondusif di lingkungan 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

STANDAR MUTU

No. Dokumen	:	SM/LPM/26
Section	:	26
Revisi	:	00
Tanggal Terbit	:	11 Mei 2018

STANDAR SUASANA AKADEMIK

2. Direktur dan Ketua Program Studi menyelenggarakan koordinasi dengan dosen dan perwakilan mahasiswa untuk perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan pendukung suasana akademik yang kondusif ditingkat program studi.

26.5 Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Direktur sebagai pimpinan Akademi
2. Ketua Program Studi sebagai pimpinan Program Studi
3. Tenaga Pendidik

26.6 Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR KEMAHASISWAAN
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/27
	Section	:	iii
	Revisi	:	00
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	13 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR KEMAHASISWAAN



Surabaya, 11 Mei 2018

Diajukan Oleh : Tim Penyusun Standar Mutu
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



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/27

Section : 27

Revisi : 00

STANDAR KEMAHASISWAAN

Tanggal Terbit : 15 Mei 2018

27. STANDAR KEMAHASISWAAN

27.1. Definisi Istilah

Mahasiswa merupakan kelompok *stakeholder* internal yang harus mendapatkan manfaat dari proses pendidikan yang dilakukan oleh Akademi. Mahasiswa juga merupakan bagian generasi muda yang membutuhkan pengembangan fisik dan kepribadian sebagai calon sumber daya manusia atau pemimpin yang berkualitas di masa yang akan datang.

27.2. Rasional

Sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan penjaminan mutu yang berkaitan dengan mahasiswa dalam menunjang proses pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tinggi. Pelaksanaan bidang kemahasiswaan ini harus dilakukan secara sinergis dan terintegrasi.

27.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Ketua Program Studi menentukan rasio calon mahasiswa yang ikut seleksi terhadap daya tampung setiap tahun	Rasio calon mahasiswa yang ikut seleksi : daya tampung setiap tahun adalah 1,5:1	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
2.	Ketua Program Studi menentukan rasio mahasiswa baru yang melakukan registrasi dibandingkan: calon mahasiswa baru yang lulus seleksi	Rasio mahasiswa baru yang melakukan registrasi : calon mahasiswa	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/27

Section : 27

Revisi : 00

STANDAR KEMAHASISWAAN

Tanggal Terbit : 15 Mei 2018

	setiap tahun	baru yang lulus seleksi setiap tahun adalah >90%					
3.	Ketua program studi memberikan layanan kepada mahasiswa dalam bidang bimbingan dan konseling, minat dan bakat, pembinaan <i>soft skills</i> , beasiswa, dan kesehatan setiap tahun	Terdapat layanan kepada mahasiswa dalam bidang bimbingan dan konseling, minat dan bakat, pembinaan <i>soft skills</i> , beasiswa, dan kesehatan setiap tahun	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
4.	Ketua program studi memiliki layanan yang disediakan untuk mahasiswa yang dapat dimanfaatkan untuk membina dan mengembangkan penalaran, minat, bakat, seni, dan kesejahteraan setiap tahun	Terdapat layanan yang disediakan untuk mahasiswa yang dapat dimanfaatkan untuk membina dan mengembangkan penalaran, minat, bakat, seni,	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/27

Section : 27

Revisi : 00

STANDAR KEMAHASISWAAN

Tanggal Terbit : 15 Mei 2018

		dan kesejahteraan setiap tahun					
5.	Departemen career center mengelola program layanan bimbingan karir dan informasi kerja bagi mahasiswa dan lulusan setiap tahun	Terdapat program layanan bimbingan karir dan informasi kerja bagi mahasiswa dan lulusan setiap tahun	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
6.	Bagian kemahasiswaan melakukan upaya untuk meningkatkan prestasi mahasiswa dalam bidang akademik dan nonakademik setiap tahun	Terdapat peningkatan prestasi mahasiswa dalam bidang akademik dan non akademik	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
7.	Bidang kemahasiswaan dan career center menentukan rasio alumni yang memberikan respons terhadap studi pelacakan setiap tahun	Rasio alumni yang memberikan respons terhadap studi pelacakan >90%	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
8.	Bidang kemahasiswaan dan program studi menerima partisipasi alumni	Terdapat partisipasi alumni dalam bidang	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/27

Section : 27

Revisi : 00

STANDAR KEMAHASISWAAN

Tanggal Terbit : 15 Mei 2018

dalam bidang (akademik dan non akademik) Dalam mendukung pengembangan Akademi setiap tahun dalam bentuk:	(akademik dan non akademik) Dalam mendukung pengembangan Akademi setiap tahun						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sumbangan dana 2. Sumbangan fasilitas 3. Masukan untuk perbaikan proses pembelajaran 4. Pengembangan jejaring 							

27.4. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Direktur Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Bagian Kemahasiswaan
4. *Career Center Department*
5. Mahasiswa
6. Ikatan Alumni Akademi

27.5. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/27

Section : 27

Revisi : 00

STANDAR KEMAHASISWAAN

Tanggal Terbit : 15 Mei 2018

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR TATA PAMONG
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/28
	Section	:	iii
	Revisi	:	00
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	18 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR TATA PAMONG



Surabaya, 18 Mei 2018

Diajukan Oleh	:	Tim Penyusun Standar Mutu 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
		 Zaidy Iskandar, BSc.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/28
		Section	:	28
		Revisi	:	00
STANDAR TATA PAMONG	Tanggal Terbit	:	18 Mei 2018	

28. STANDAR TATA PAMONG

28.1. Definisi Istilah

- **Tata pamong (*governance*):** suatu sistem pengelolaan perguruan tinggi untuk memelihara efektifitas peran para pemangku kepentingan dalam pengembangan kebijakan, pengambilan keputusan, dan penyelenggaraan perguruan tinggi dalam rangka untuk mewujudkan visi, misi dan tujuan perguruan tinggi.
- **Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI):** kegiatan sistemik penjaminan mutu pendidikan tinggi di Perguruan Tinggi oleh Perguruan Tinggi untuk mengawasi penyelenggaraan pendidikan tinggi oleh Perguruan Tinggi secara berkelanjutan.
- **Kebijakan SPMI:** berisi definisi, konsep, tujuan, strategi, berbagai standar dan/atau standar turunan, prioritas.
- **Manual SPMI:** berisi panduan untuk menetapkan, memenuhi, mengendalikan, dan mengembangkan/meningkatkan standar; pedoman atau petunjuk/instruksi kerja bagi stakeholder internal yang harus menjalankan mekanisme tersebut.
- **Standar SPMI:** berisi antara lain minimum 8 (delapan) standar bagi pendidikan tinggi sebagaimana diatur dalam PP. No.19 tahun 2005 tentang SNP dan/atau standar turunan dari kedelapan standar tsb.
- **Formulir SPMI:** yang antara lain berisi berbagai formulir yang berfungsi sebagai instrumen untuk merencanakan, menerapkan, mengendalikan, dan mengembangkan standar. Formulir yang telah diisi disebut sebagai rekaman mutu, dan berfungsi sebagai bukti pelaksanaan kegiatan.
- **Sistem Penjaminan Mutu Eksternal (SPME):** kegiatan penilaian melalui akreditasi untuk menentukan kelayakan dan tingkat pencapaian mutu program studi dan perguruan tinggi.

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/28
		Section	: 28
		Revisi	: 00
STANDAR TATA PAMONG	Tanggal Terbit	: 18 Mei 2018	

- **Rencana Induk Pengembangan (RIP):** dokumen yang menjadi panduan atas segala perencanaan, program, dan pelaksanaan visi, misi, dan tujuan Akademi untuk jangka waktu panjang 10 - 25 (dua puluh lima) tahun;
- **Rencana Strategis (Renstra):** dokumen yang menjadi panduan atas segala perencanaan, program, dan pelaksanaan visi, misi, dan tujuan Akademi untuk jangka waktu menengah 5 (lima) tahun.
- **Rencana Operasional (Renop):** dokumen yang berisi operasionalisasi Renstra Akademi untuk jangka waktu 1 (satu) tahun yang dituangkan dalam Rencana Kerja dan Anggaran Tahunan (RKAT).

28.2. Rasional

Standar Tata Pamong merupakan kriteria minimal mengenai struktur tata pamong, sistem pengelolaan, dan sistem penjaminan mutu. Struktur tata pamong yang baik diperlukan agar sistem tata pamong dapat berjalan secara efektif melalui mekanisme yang disepakati bersama, serta dapat memelihara dan mengakomodasi semua unsur, fungsi, dan peran dalam institusi perguruan tinggi. Sistem pengelolaan yang baik diperlukan agar pengelolaan strategis dan operasional perguruan tinggi berjalan efektif. Sistem penjaminan yang baik diperlukan untuk menjamin adanya kesepakatan, pengawasan dan peninjauan secara periodik setiap kegiatan, dengan standar dan instrumen yang sah dan andal.

28.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Direktur Akademi menetapkan struktur organisasi yang efektif sesuai	Struktur organisasi terdiri dari pimpinan Akademi, senat akademik, pelaksana	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/28

Section : 28

Revisi : 00

STANDAR TATA PAMONG

Tanggal Terbit : 18 Mei 2018

	dengan kebutuhan penyelenggaraan dan pengembangan perguruan tinggi yang bermutu dan ditinjau secara berkala	akademik, pelaksana administrasi dan layanan pendukung, pelaksanaan penjaminan mutu.					
2.	Direktur Akademi menetapkan tugas-tugas pokok dan fungsi yang dibutuhkan untuk mencapai visi, misi dan tujuan yang ditinjau secara berkala	Semua jabatan di struktur organisasi telah memiliki deskripsi jabatan sesuai dengan tugas dan fungsinya	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
3.	Direktur Akademi menetapkan kode etik yang ditinjau secara berkala	Terdapat kelembagaan kode etik bidang akademik dan non akademik	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
4.	Direktur Akademi menetapkan perencanaan jangka panjang, menengah dan pendek yang ditinjau secara berkala	Terdapat dokumen RIP, Renstra dan Renop	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
5.	Direktur Akademi menetapkan	Tersedia semua kebijakan dan/atau	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/28

Section : 28

Revisi : 00

STANDAR TATA PAMONG

Tanggal Terbit : 18 Mei 2018

	kebijakan dan/atau pedoman di bidang akademik dan non akademik yang ditinjau secara berkala	pedoman akademik, kemahasiswaan, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, keuangan, SDM, TIK, sarana dan prasarana, perpustakaan, dan kerjasama					
6.	Bidang Keuangan mengusulkan program pengembangan pegawai setiap tahun	<ul style="list-style-type: none"> • 50% dosen mengikuti Program pengembangan non formal • 25% tenaga kependidikan mengikuti pengembangan non formal 	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
7.	Seluruh kepala unit kerja harus melakukan evaluasi kinerja yang ditinjau secara berkala	<ul style="list-style-type: none"> • Audit mutu internal 1 kali setahun • Audit keuangan setiap tahun • Laporan tahunan pertanggung jawaban unit kerja 	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
8.	Direktur Akademi menetapkan lembaga penjaminan mutu internal	Terdapat lembaga penjaminan mutu yang mencakup bidang akademik dan non akademik	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/28

Section : 28

Revisi : 00

STANDAR TATA PAMONG

Tanggal Terbit : 18 Mei 2018

	yang ditinjau secara berkala						
9.	Kepala LPM menjalankan sistem penjaminan mutu internal (SPMI) secara terus menerus	Tersedia lengkap kebijakan, manual, standar formulir SPMI	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
10.	Kepala LPM melakukan penjangkaran umpan balik secara berkala	Survei setiap tahun kepada dosen, tenaga kependidikan, mahasiswa, alumni dan pengguna lulusan	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
11.	Kepala LPM melakukan sosialisasi sistem penjaminan mutu kepada pemangku kepentingan internal secara terus menerus	Sosialisasi sistem penjaminan mutu internal secara <i>online</i>	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
12.	Direktur Akademi melakukan penjaminan mutu eksternal secara berkala	<ul style="list-style-type: none"> • Akademi terakreditasi B • program studi terakreditasi B 	-	-	tercapai	tercapai	Sesuai indikator

28.4. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/28
		Section	:	28
		Revisi	:	00
STANDAR TATA PAMONG	Tanggal Terbit	:	18 Mei 2018	

1. Direktur Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Bagian Kemahasiswaan
4. *Career Center Department*
5. Bagian Keuangan
6. Lembaga Penjaminan Mutu

28.5. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR KERJA SAMA
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



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

STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/29
	Section	:	iii
	Revisi	:	00
LEMBAR PENGESAHAN	Tanggal Terbit	:	23 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR KERJA SAMA



Surabaya, 23 Mei 2018

Diajukan Oleh : Tim Penyusun Standar Mutu
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, B.Sc.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/29
		Section	:	29
		Revisi	:	00
STANDAR KERJA SAMA	Tanggal Terbit	:	23 Mei 2018	

29. STANDAR KERJA SAMA

29.1. Definisi Istilah

- **Kerjasama Akademi:** kesepakatan kerjasama antara Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional dengan perguruan tinggi, dunia usaha, atau pihak lain, baik di dalam negeri maupun di luar negeri.
- **Perguruan tinggi:** satuan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan tinggi yang berbentuk universitas, institut, sekolah tinggi, politeknik, akademi, atau akademi komunitas.
- **Dunia usaha:** orang perseorangan dan/atau badan usaha, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum, yang melakukan kegiatan dengan mengerahkan tenaga dan pikiran untuk mencapai tujuan mencari laba.
- **Pihak lain:** orang perseorangan, perkumpulan, yayasan, dan/atau institusi, baik yang berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum, yang melakukan kegiatan dengan mengerahkan tenaga dan pikiran untuk mencapai tujuan kemanusiaan, sosial, dan keagamaan yang bersifat nirlaba.
- **Kontrak Kerjasama:** kerjasama dalam bidang pengelolaan operasional perguruan tinggi melalui pemberian bantuan sumber daya, baik manusia, finansial, informasi, maupun fisik, serta konsultasi dalam rangka meningkatkan kualitas perguruan tinggi.
- **Pertukaran dosen (*lecturer exchange*):** penugasan dosen yang memiliki keahlian di bidang ilmu tertentu dari suatu perguruan tinggi untuk melakukan diseminasi ilmiah di perguruan tinggi lain yang belum memiliki dosen atau kepakaran di bidang ilmu tersebut.
- **Pertukaran mahasiswa (*student exchange*):** kegiatan pengiriman mahasiswa untuk mempelajari ilmu, teknologi, dan/atau seni tertentu di perguruan tinggi lain yang memiliki dosen/pakar di bidang ilmu, teknologi, dan/atau seni yang dimaksud.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/29

Section : 29

Revisi : 00

STANDAR KERJA SAMA

Tanggal Terbit : 23 Mei 2018

- **Penelitian bersama (*joint research*):** kegiatan penelitian yang dilaksanakan oleh kelompok dosen dari beberapa perguruan tinggi, baik dari disiplin ilmu yang sama maupun berbeda, dan sumber pendanaan dari pemerintah, dunia usaha/ industri maupun sponsor internasional.
- **Penerbitan karya ilmiah bersama (*joint publication*):** penerbitan publikasi ilmiah melalui pengelolaan jurnal ilmiah secara bersama-sama antar perguruan tinggi dan/atau penulisan artikel ilmiah secara bersama-sama oleh dosen dari perguruan tinggi yang berbeda dan/atau pertukaran artikel ilmiah untuk dimuat di dalam berkala ilmiah yang diterbitkan oleh masing-masing perguruan tinggi.
- **Pembimbingan tugas akhir bersama (*joint supervision*):** kegiatan pembimbingan tugas akhir mahasiswa dari suatu perguruan tinggi oleh pembimbing yang berasal dari dua atau lebih perguruan tinggi yang berbeda.
- **Penyelenggaraan pertemuan ilmiah bersama:** kegiatan penyelenggaraan ilmiah seperti seminar, simposium atau konferensi yang pembiayaan maupun kepanitiaannya berasal dari dua atau lebih perguruan tinggi yang berbeda.
- **Magang mahasiswa (*internship program*):** bentuk kegiatan di mana mahasiswa melaksanakan kegiatan belajar sambil bekerja di lingkungan dunia usaha/industry dengan tujuan untuk memberikan bekal pengalaman kerja sambil mempraktekkan ilmu yang didapat di bangku kuliah.
- **Penyediaan beasiswa (*scholarship*):** kegiatan penyediaan dana oleh dunia usaha/industri bagi mahasiswa berprestasi, baik di bidang akademik maupun nonakademik, baik yang berasal dari keluarga kurang mampu maupun bukan.
- **Pemanfaatan bersama sumberdaya (*resource sharing*):** pemanfaatan sumberdaya tertentu pada suatu perguruan tinggi atau dunia usaha/industri oleh perguruan tinggi lain yang tidak/belum memiliki sumberdaya tersebut melalui kegiatan kerjasama penyelenggaraan pendidikan tinggi.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/29
		Section	:	29
		Revisi	:	00
STANDAR KERJA SAMA	Tanggal Terbit	:	23 Mei 2018	

- **Nota Kesepahaman (*Memorandum of Understanding*):** bentuk kesepahaman yang berlaku di tingkat Akademi antara Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional dengan mitra kerjasama.
- **Kesepakatan Kerjasama (*Memorandum of Agreement*):** kesepakatan di antara pihak-pihak untuk berunding dalam rangka melaksanakan Nota Kesepahaman dan merupakan bentuk perjanjian kerjasama yang berlaku di tingkat Prodi/unit/lembaga antara Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya dengan mitra kerjasama yang dituangkan dalam ketentuan-ketentuan yang lebih rinci dalam bentuk kontrak kerja.

29.2. Rasional

Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya sebagai Akademi yang memiliki sumber daya manusia yang cukup banyak disertai ketersediaan fasilitas pendukung yang sangat memadai, tentunya memiliki kemampuan dalam melaksanakan berbagai kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi (pendidikan dan pengajaran, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat) sehingga dapat berkontribusi untuk pembangunan bangsa melalui kerjasama antar lembaga. Kerjasama yang dibangun tidak saja terbatas di bidang akademik, namun dapat lebih luas di bidang non-akademik.

Dalam Pasal 2 Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 14 Tahun 2014 menyatakan, bahwa kerja sama perguruan tinggi bertujuan meningkatkan efektivitas, efisiensi, produktivitas, kreativitas, inovasi, mutu, dan relevansi pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi untuk meningkatkan daya saing bangsa.

Beberapa tahun terakhir, Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya sudah banyak mengelola kegiatan kerjasama. Kerjasama tersebut akan semakin meningkat, baik kuantitas maupun kualitasnya di masa-masa mendatang. Hal ini sejalan dengan semakin terbukanya arus informasi dan semakin meningkatnya keinginan saling membutuhkan di antara berbagai institusi, baik akademik maupun non-akademik. Oleh karena itu, keunggulan dan

	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		
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	: SM/LPM/29
		Section	: 29
		Revisi	: 00
STANDAR KERJA SAMA	Tanggal Terbit	: 23 Mei 2018	

kekuatan yang dimiliki oleh Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya perlu dimanfaatkan sebesar-besarnya untuk mendapatkan peluang yang ada di lingkungan eksternal.

Untuk itu, guna memfasilitasi berbagai kegiatan kerjasama dipandang perlu membuat suatu standar mutu Kerjasama. Kerjasama yang dimaksudkan adalah kesepakatan antara Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya dengan mitra kerja, baik di dalam negeri maupun luar negeri, yang dituangkan dalam kesepakatan bersama atau perjanjian kerjasama yang ditandatangani oleh pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan kerjasama tersebut.

29.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Direktur Akademi menetapkan kebijakan dan upaya dalam menjamin keberlanjutan kerjasama secara berkala	MoU dan MoA \geq 10 dalam 1 tahun.	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
2.	Direktur Akademi dan ketua program studi melaksanakan kegiatan kerjasama dengan instansi di luar negeri dalam tiga tahun terakhir	Tersedianya dokumen Kerjasama luar negeri sebanyak \geq 50% dari keseluruhan kerjasama	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/29

Section : 29

Revisi : 00

STANDAR KERJA SAMA

Tanggal Terbit : 23 Mei 2018

3.	Ketua Program Studi melakukan analisa manfaat dan kepuasan hasil kerjasama yang dirasakan sebagai bahan untuk meningkatkan mutu program, dan pengembangan lembaga, serta keberlanjutan kerja sama pada kedua mitra yang bersangkutan.	Mitra kerjasama menyampaikan kepuasan atas kerjasama yang telah dilakukan	-	tercapai	tercapai	tercapai	Dengan Kuisioner Kepuasan
----	---	---	---	----------	----------	----------	---------------------------

29.4. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Direktur Akademi
2. Ketua Program Studi
3. Lembaga Penjaminan Mutu

29.5. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/29

Section : 29

Revisi : 00

STANDAR KERJA SAMA

Tanggal Terbit : 23 Mei 2018

4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi

STANDAR SISTEM INFORMASI
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



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/30

Section : Iii

Revisi : 00

LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit : 24 Mei 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR SISTEM INFORMASI



Surabaya, 24 Mei 2018

Diajukan Oleh : Tim Penyusun Standar Mutu
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.

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/30
		Section	:	30
		Revisi	:	00
STANDAR SISTEM INFORMASI	Tanggal Terbit	:	24 Mei 2018	

30. STANDAR SISTEM INFORMASI

30.1. Definisi Istilah

- Sistem Informasi yaitu kombinasi dari teknologi informasi dan aktivitas orang yang menggunakan teknologi itu untuk mendukung operasi dan manajemen..
- Integrasi Sistem Informasi yaitu keterkaitan sistem informasi satu dengan yang lain.
- Sistem analisis yaitu seseorang yang bertanggung jawab atas penelitian, perencanaan, pengkoordinasian, dan merekomendasikan pemilihan perangkat lunak dan sistem yang paling sesuai dengan kebutuhan organisasi bisnis atau perusahaan.
- Bisnis analisis yaitu seseorang yang bertanggung jawab untuk mengidentifikasi kebutuhan bisnis klien dan para pemangku kepentingan untuk membantu menentukan solusi untuk masalah bisnis.
- Pengembang sistem yaitu seseorang yang bertanggung jawab dalam mengembangkan sistem berdasarkan kebutuhan pengguna.
- Server yaitu suatu sistem komputer yang menyediakan jenis layanan tertentu untuk *client* dalam suatu jaringan komputer.
- Pengelola Jaringan yaitu seseorang yang bertanggung jawab dalam mengelola jaringan dan infrastruktur.
- *Tech Support* yaitu adalah seseorang bertanggung jawab untuk membantu mengatasi masalah pengguna dalam penerapan, pemakaian, dan konfigurasi perangkat keras atau perangkat lunak

30.2. Rasional

Akademi Kuliner Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya menetapkan Standar Sistem Informasi untuk:



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

STANDAR MUTU

No. Dokumen : SM/LPM/30

Section : 30

Revisi : 00

STANDAR SISTEM INFORMASI

Tanggal Terbit : 24 Mei 2018

1. Mengembangkan sistem informasi dalam pelaksanaan penjaminan mutu yang berkesinambungan dari mulai tingkat Departemen, program studi, dan Akademi.
2. Membangun sistem informasi yang sistematis dan terintegrasi di semua unsur/unit kerja yang berada dalam lingkup Akademi.

30.3. Pernyataan Isi Standar

No	Pernyataan Standar	Indikator	Capaian Tahunan (%)				Cara Mengukur
			2018	2019	2020	2021	
1.	Program Studi dan Unit-unit yang lain memiliki dan menerapkan jaringan lokal (Local Area Network-LAN)	Program Studi dan Unit-unit yang lain memiliki dan menerapkan jaringan lokal (Local Area Network-LAN)	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator
3.	Program Studi dan Unit-unit yang lain menyediakan fasilitas informasi yang memadai dan mudah diakses.	Program Studi dan Unit-unit yang lain menyediakan fasilitas informasi yang memadai dan mudah diakses	tercapai	tercapai	tercapai	tercapai	Sesuai indikator

30.4. Pihak yang Bertanggungjawab Terhadap Pencapaian Standar

Pihak yang bertanggungjawab untuk mencapai atau memenuhi isi standar antara lain:

1. Direktur Akademi
2. Ketua Program Studi
3. *Department IT*

	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			
	STANDAR MUTU	No. Dokumen	:	SM/LPM/30
		Section	:	30
		Revisi	:	00
STANDAR SISTEM INFORMASI	Tanggal Terbit	:	24 Mei 2018	

30.5. Referensi

1. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
2. Peraturan Menteri Pendidikan dan kebudayaan Republik Indonesia No. 49 Tahun 2014 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan penyelenggaraan Pendidikan.
4. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Tahun 2014 tentang Pedoman Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi