

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 KOMPETENSI
LULUSAN**

No. Dokumen

: SM/LPM/01

Section

: iii

Revisi

: 01

LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit

: 3 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN



Surabaya, 3 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.

	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

	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	

kebutuhan *stakeholders*. Untuk itu peningkatan dari standar mutu akan terus dilakukan secara 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

	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	

h. Standar pendanaan dan pembiayaan penelitian

III. Standar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat yang terdiri dari:

- 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.

	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) Mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas.

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.

	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	

1.7 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
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.

	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	

1.9 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 semester 6	Prosentase mahasiswa yang telah memiliki beban studi sebanyak 113 SKS	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki beban studi 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%



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

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 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	Prosentase jumlah mahasiswa yang lulus dari	100%	100%	100%	100%	Jumlah mahasiswa yang memiliki skor TOEFL 500/



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

	berbahasa Inggris yang baik dibuktikan dengan sertifikat TOEFL dengan skor 500 setelah lulus dari Akademi	Akademi memiliki skor TOEFL 500					Jumlah mahasiswa pada angkatan tersebut * 100%
9.	Mahasiswa yang 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	Prosentase hasil evaluasi yang baik minimal 50% berdasarkan analisa kuisisioner dari pengguna lulusan	50%	60%	70%	80%	Jumlah 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	Prosentase hasil evaluasi	50%	60%	70%	80%	Jumlah indikator baik

	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	

	Akademi memiliki kemampuan kerjasama yang baik dalam bekerja dengan indikator baik minimal sebanyak 50% setelah melakukan tugas akhir berupa magang di hotel atau restaurant terkait	yang baik minimal 50% berdasarkan analisa kuisisioner dari pengguna lulusan					dibandingkan indikator lain *100%
12.	Prosentase 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.