

**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](mailto: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 ISI PEMBELAJARAN

No. Dokumen : SM/LPM/02

Section : iii

Revisi : 01

## LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit : 4 April 2018

## LEMBAR PENGESAHAN STANDAR ISI PEMBELAJARAN



Surabaya, 4 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.



	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>STANDAR MUTU</b>	No. Dokumen	:	SM/LPM/02
		Section	:	2
		Revisi	:	01
<b>STANDAR ISI PEMBELAJARAN</b>	Tanggal Terbit	:	4 April 2018	

## 1. 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.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id			
	<b>STANDAR MUTU</b>	No. Dokumen	:	SM/LPM/02
		Section	:	2
		Revisi	:	01
<b>STANDAR ISI PEMBELAJARAN</b>	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.

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id		
	<b>STANDAR MUTU</b>	No. Dokumen	: SM/LPM/02
		Section	: 2
		Revisi	: 01
<b>STANDAR ISI PEMBELAJARAN</b>	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

	<b>Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional</b> Jalan Bukit Telaga Golf TC-4/2-3 Citraland-Surabaya Telp./Fax. +6231 5116 0199/+6231 740 8805 Email: info@ottimmo.ac.id		
	<b>STANDAR MUTU</b>	No. Dokumen	: SM/LPM/02
		Section	: 2
		Revisi	: 01
<b>STANDAR ISI PEMBELAJARAN</b>	Tanggal Terbit	: 4 April 2018	

							satu kelas* 100%
--	--	--	--	--	--	--	---------------------

## 2.7. 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.