

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 SARANA DAN
PRASARANA PEMBELAJARAN**

No. Dokumen : SM/LPM/06

Section : lii

Revisi : 01

LEMBAR PENGESAHAN

Tanggal Terbit : 10 April 2018

LEMBAR PENGESAHAN STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN



Surabaya, 10 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 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.

	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	

6.2. 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”.

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.

	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	

- 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.

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	Prosentase ruang kerja bagi dosen 4 m ² per dosen	80%	90%	100%	100%	Jumlah luas ruang rata-rata untuk 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/06
		Section	: 6
		Revisi	: 01
STANDAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN	Tanggal Terbit	: 10 April 2018	

	sebesar 4 m ² per 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%

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.