

## PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER

### SIKAP

- a. Bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
- b. Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etika
- c. Berperan sebagai warganegara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa serta turut menjaga perdamaian dunia
- d. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bernegara berdasarkan Pancasila
- e. Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
- f. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan serta

pendapat atau temuan orisinal orang lain

- g. Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan masyarakat dan bernegara
- h. Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
- i. Menginternalisasi nilai, norma dan etika akademik
- j. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan
- k. Menunjukkan sikap terpercaya (berintegritas), responsif, professional sesuai dengan *Global Code of Ethic of Tourism*, dan berkepribadian Indonesia

## PENGUASAAN PENGETAHUAN

- a. Menguasai secara umum konsep teoritis Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan
- b. Menguasai konsep teoritis secara umum, prinsip, teknik, dan metoda teknologi pengolahan pangan (*food processing technology*), khususnya pengolahan masakan
- c. Menguasai konsep teoritis secara umum fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan,

pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan

- d. Menguasai konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan kontinental
- e. Menguasai pengetahuan prosedural pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental
- f. Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa
- g. Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (*food hygiene*) dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam pengolahan masakan
- h. Menguasai konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan
- i. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim
- j. Menguasai pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup lokal
- k. Menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk

- l. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk masakan
- m. Menguasai konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah
- n. Menguasai konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah
- o. Menguasai minimal salah satu bahasa internasional
- p. Menguasai pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan
- q. Menguasai pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan

## KETERAMPILAN KHUSUS

- a. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (Food Hygiene), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:

- menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep
  - mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan
  - mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan
  - membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan kontinental
  - menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa
- b. Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku
- c. Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (*mass production*) sesuai dengan prosedur yang berlaku.
- d. Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan).
- e. Mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika.
- f. Mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan

kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian dan diet) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika.

g. Mampu menyusun laporan produksi masakan

h. Mampu berkomunikasi secara efektif

i. Mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan:

- membaca peluang pasar
- menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya
- memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi
- mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum
- melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (*sustainability*) usaha

j. Mampu berkomunikasi minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat *intermediate*.

## KETERAMPILAN UMUM

- a. mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang keahliannya
- b. mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur
- c. mampu mengkaji implikasi pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan keahliannya berdasarkan kaidah, tata cara dan etika ilmiah dalam rangka menghasilkan solusi, gagasan, desain atau kritik seni
- d. menyusun deskripsi saintifik hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk skripsi atau laporan tugas akhir, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi
- e. mampu mengambil keputusan secara tepat dalam konteks penyelesaian masalah di bidang keahliannya, berdasarkan hasil analisis informasi dan data
- f. mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja dengan pembimbing, kolega, sejawat baik di dalam maupun di luar lembaganya

- g. mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya
- h. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri
- i. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi