

PROGRAM STUDI D3 TATA HIDANG

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 tentang fungsi manajemen (perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian) dan fungsi organisasi (pemasaran, SDM, operasi, dan keuangan) dalam pengelolaan satu unit organisasi, khususnya bidang layanan makanan siap saji dan minuman

- c. Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (*food hygiene*) dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam pengolahan makanan siap saji dan minuman.
- d. Menguasai konsep teoritis secara umum tentang budaya terkait dengan budaya makan siap saji dan menyajikan makanan siap saji dan minuman
- e. Menguasai konsep teoritis secara umum, teknik, dan prinsip di bidang minuman, meliputi:
 - konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep minuman tradisional, non-alkohol dan beralkohol
 - Menguasai konsep teoritis secara umum, prinsip, teknik, dan metoda teknologi pengolahan atau pembuatan minuman (*beverage processing technology*), baik minuman tradisional, minuman tanpa alcohol, dan minuman beralkohol
 - Menguasai konsep teoritis secara umum tentang karakteristik bahan, alat, metode pembuatan, dan penyajian produk minuman sesuai dengan standar nutrisi (untuk minuman non-alkohol), norma agama (untuk minuman alkohol), standar higienis dan sanitasi
 - Menguasai konsep umum logistik linen dan persediaan untuk kebutuhan tamu pada bidang layanan makanan siap saji dan minuman

f. Menguasai konsep teoritis secara umum, teknik, dan prinsip di bidang makanan, meliputi:

- Menguasai konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan serta penghitungan masa kadaluarsa.
- Menguasai konsep teoritis secara umum tentang karakteristik bahan makanan, alat, metode, dan penyajian produk makanan dengan menggunakan teknik memasak *flambé*, *carving*, *tossing*, dan *filleting* sesuai dengan standar nutrisi, standar higienis, sanitasi dan keselamatan kerja dibidang layanan makanan dan minuman
- Menguasai prinsip-prinsip dan pengetahuan prosedural pengelolaan layanan makanan siap saji dan minuman di hotel, restoran, bar dan perhelatan

g. Menguasai konsep teoritis secara umum, teknik, dan prinsip di bidang minuman dan makanan siap saji untuk perhelatan, meliputi:

- Menguasai prinsip dan metode perancangan dan perencanaan perhelatan (mengitung kebutuhan ruangan, alat, bahan, SDM,
- Menguasai pengetahuan tentang perencanaan dan penghitungan skala kecil
- Menguasai pengetahuan tentang manajemen waktu operasional dan jadwal

- Menguasai pengetahuan tentang penghitungan produksi makanan
 - Menguasai tentang penghitungan biaya perhelatan
 - Menguasai tentang evaluasi kegiatan melalui check list observasi
- h. Menguasai prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis makanan dan minuman meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha makanan dan minuman skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk
- i. Menguasai prinsip-prinsip dan teknik pemasaran, teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk makanan siap saji dan minuman.
- j. Menguasai konsep teoritis tentang manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya di bidang restoran skala kecil menengah
- k. Menguasai konsep teoritis secara umum tentang sistem informasi dibidang layanan makanan dan minuman
- l. Menguasai prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim
- m. menguasai minimal salah satu bahasa internasional.

KETERAMPILAN KHUSUS

- a. Mampu memberikan pelayanan prima di industry jasa makanan dan minuman meliputi, hotel, restoran, bar, catering sesuai dengan standar hotel bintang lima dengan memperhatikan keselamatan dan kesehatan kerja keragaman budaya, kearifan budaya lokal, dan representasi budaya dalam proses pelayanan
- b. Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri usaha makanan dan minuman skala kecil sesuai dengan prosedur yang berlaku
- c. layanan makanan dan minuman di hotel (restoran, bar, layanan makanan di kamar, banquet) , sesuai dengan standard pada butir satu dan memenuhi batas kepatutan survei kepuasan pelanggan di dalam suatu simulasi kerja meliputi kemampuan:
 - Mampu melakukan teknik komunikasi persuasif dalam komunikasi efektif untuk bekerja sesuai dengan prosedur operasi standar
 - Menyediakan layanan pemesanan, penyajian dan penutupan penjualan makanan dan

minuman sesuai dengan prosedur operasi standar

- promosi penjualan makanan dan minuman dan manajemen hubungan pelanggan (Customer Relationship Management)
- Mampu menyajikan produk makanan dengan menggunakan teknik memasak *flambé*, *carving*, *tossing*, dan *filleting* sesuai dengan prosedur operasi standar
- mengelola dan menyediakan logistic linen, persediaan standard (alat penyajian makanan dan minuman) dan persediaan tambahan atas permintaan tamu
- menggunakan, merawat menyimpan alat dan bahan pelayanan makanan dan minuman
- memeriksa dan melaporkan kepada penyelia terkait dengan kinerja fasilitas makanan minuman di dalam hotel (televisi, pendingin ruangan, telepon, furniture dan lain sebagainya)
- mengelola alat, bahan, dan proses pencucian peralatan makan dan minum tamu sesuai dengan prosedur operasi standard yang berlaku.
- teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk restoran dan komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim
- memilah sampah

d. Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk minuman tradisional, non-alkohol dan beralkohol sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan minuman (*Food Hygiene*), memenuhi nilai estetika, norma agama, 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 minuman
- membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk minuman tradisional, non-alkohol dan beralkohol
- menyimpan bahan dan produk minuman sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa

e. Mampu merencanakan, mengimplementasikan dan mengevaluasi operasional layanan catering skala menengah (3000 porsi) sesuai dengan prosedur yang berlaku didalam suatu simulasi kerja meliputi :

- menyediakan layanan pemesanan sesuai dengan prosedur operasi standar
- mampu merancang kegiatan sesuai dengan pemesanan

- mampu menghitung kebutuhan ruang, alat, bahan dan SDM yang digunakan pada perhelatan
 - mampu menghitung jumlah dan proyeksi produksi makanan dan minuman skala kecil s/d 500
 - mampu bekerja dalam tim secara efektif menghitung jumlah dan proyeksi produksi makanan dan minuman skala menengah s/d 3000
 - menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya
 - mampu menyusun laporan informasi
 - mampu melakukan evaluasi dengan checklis observasi dengan prosedur standar
- f. Mampu merencanakan, mengimplementasikan dan mengevaluasi operasional layanan katering, sesuai dengan standard pada butir satu dan memenuhi batas kepatutan survei kepuasan pelanggan di dalam suatu simulasi kerja meliputi kemampuan:
- menyediakan layanan, makanan dan minuman sesuai dengan prosedur operasi standar
 - promosi penjualan catering dan manajemen hubungan pelanggan (Customer Relationship Management)
 - teknik komunikasi persuasif dalam pemasaran produk-produk produk dan komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim

- mengelola dan menyediakan logistic, persediaan standard (alat penyajian makanan dan minuman) dan persediaan tambahan atas permintaan tamu
 - menggunakan, merawat menyimpan alat dan bahan pelayanan makanan dan minuman
 - mengelola alat, bahan, dan proses pencucian peralatan makan dan minum tamu sesuai dengan prosedur operasi standard yang berlaku.
 - memilah sampah
- g. Mampu menghitung biaya produksi dan kelabaan suatu usaha bidang makanan dan minuman sesuai standar penghitungan rugi laba di hotel, restoran, bar dan catering
- h. Mampu berwirausaha di bidang makanan dan minuman pada lingkup usaha kecil-menengah, meliputi kemampuan:
- membaca peluang pasar
 - menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya
 - memasarkan produk makanan dan minuman dengan memanfaatkan teknologi informasi
 - mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum
 - melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (*sustainability*) usaha

- i. Mampu berkomunikasi minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat *intermediate*.
- j. Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu usaha makanan dan minuman skala besar (*mass production*) sesuai dengan prosedur yang berlaku
- k. Mampu berkomunikasi secara efektif
- l. Mampu menggunakan dan memanfaatkan teknologi informasi

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

