



Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Abstrak

Tsani Hartani Suprpto
Program Studi Vokasional
Dan Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
tsanihartanisuprpto30@undiksha.ac.id

Ni Wayan Sukerti
Program Studi Vokasional
Dan Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
wayan.sukerti@undiksha.ac.id

Cokorda Istri Raka Marsiti
Program Studi Vokasional
Dan Seni Kuliner
Universitas Pendidikan
Ganesha
raka.marsiti@undiksha.ac.id

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan (1) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dilihat dari luas Ruang (2) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari luas area kerja mahasiswa (3) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Sumber data penelitian adalah 1 orang Korprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, 1 orang Korprodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 1 orang kepala laboratorium, 5 orang dosen pengampu mata kuliah praktik, dan 3 orang perwakilan mahasiswa setiap angkatan. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Ditinjau dari Luas ruangan lab yaitu 132 m² sudah memenuhi standar sesuai dengan permendiknas yang ditetapkan yaitu 32 m². (2) Ditinjau dari luas area kerja belum memenuhi standar yang ditetapkan yaitu 4 m²/mahasiswa sedangkan luas area kerja yang dimiliki 4 m² digunakan untuk 3 orang mahasiswa. (3) Ditinjau dari penataan peralatan pengolahan laboratorium sesuai dengan katagori 1 dan 2 belum dilakukan secara optimal. Maka perlu adanya pengusulan dari prodi ke universitas untuk mengembangkan laboratorium agar memenuhi standar sesuai dengan peraturan yang berlaku, baik dari fasilitas, material bangunan, dan peralatan, agar terciptanya keamanan dan kenyamanan dalam proses praktik.

Kata-kata kunci: Analisis, Standar Laboratorium, Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Abstract

This study aims to describe (1) The standards of the Culinary Arts Vocational Education Laboratory in terms of the area of the room (2) The standards of the

Culinary Arts Vocational Education Laboratory in terms of the student work area (3) The standards of the Culinary Arts Vocational Education Laboratory in terms of the placement of processing equipment. The type of this research is descriptive qualitative. The source of this research data is a person from the Study Program Coordinator of Vocational Education for Culinary Arts, a person from the Study Program Coordinator of Family Welfare Education, a head of the laboratory, 5 lecturers who teach practical courses, and 3 representatives of students for each generation. The data collection techniques used observation, interviews, and documentation. The data analysis technique used descriptive qualitative. The results of this study showed that: (1) In terms of the laboratory area, which is 132 m², it has met the standards in accordance with the stipulated National Education Ministerial Regulation, which is 32 m². (2) In terms of the work area, it does not meet the standards set, which is 4 m² /student, while the 4 m² work area is used for 3 students. (3) Based on the arrangement of laboratory processing equipment according to categories 1 and 2 has not been done optimally. So, there is a need for proposals from study programs to university to develop laboratories to meet standards in accordance with applicable regulations, both from facilities, building materials, and equipment, in order to create safety and comfort in the practical process.

Key words: Analysis, Laboratory Standards, Vocational Education for Culinary Arts

1. PENDAHULUAN

Universitas Pendidikan Ganesha merupakan salah satu perguruan tinggi negeri yang mencetak ratusan pendidik setiap tahunnya, dalam Pembukaan Undang-Undang Dasar 1945 bahwa negara berkewajiban untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan bernegara, dan dalam hal ini dapat dilaksanakan melalui proses pendidikan.

Upaya untuk meningkatkan kualitas pendidikan akan terwujud jika suatu proses pengajaran dan pembelajaran dapat dilakukan secara memadai melalui sarana dan prasarana yang sudah dapat diakses dan tersedia. Sarana prasarana yang membantu proses pembelajaran selain ruang kelas, ada juga laboratorium praktik yang standar dalam hal pelatihan kependidikan. Oleh karena itu, setiap satuan pendidikan harus memiliki fasilitas penelitian yang sesuai dengan jenis keahlian yang ada di dalam lembaga tersebut. laboratorium merupakan bagian yang paling penting dalam proses pendidikan dan pembelajaran. Pada umumnya, upaya perubahan edukatif harus dilakukan secara terus-menerus atau konsisten, agar sesuai dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi di era globalisasi, karena hal tersebut ditentukan dari mutu lulusan tenaga kependidikan ialah ditandai dengan adanya kompetensi yang disyaratkan dalam Standar Nasional Pendidikan (SNP). Untuk merencanakan tenaga pendidik yang kompeten dan profesional, penting untuk memiliki SDM yang unggul, program pendidikan standar, perpustakaan yang memadai, dan laboratorium yang sesuai dengan tuntutan profesi lulusan pendidikan.

Selain itu, untuk memenuhi profil kemampuan lulusan, diperlukan fasilitas penunjang pembelajaran praktik yang memadai, misalnya laboratorium produksi yang dilengkapi dengan fasilitas peralatan praktik yang jumlahnya sesuai dengan kebutuhan mahasiswa di masing-masing angkatan. Di dukung dengan standarisasi ruangan-ruangan yang dimanfaatkan oleh perguruan tinggi yang menghasilkan tenaga pengajar di bidang Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Standar sarana prasarana mencakup

ruangan, peralatan, dan luas area kerja yang digunakan oleh setiap mahasiswa perangkatan.

Sumber daya laboratorium mencakup sumber daya manusia (SDM), pralatan praktikum yang memadai, materi praktikum, waktu pemberian/proses praktik, model pembelajaran, penggunaan fasilitas internal maupun eksternal. Ruang laboratorium merupakan sarana prasarana yang harus cukup menonjol untuk diperhatikan mengingat keberadaan laboratorium sebagai pusat aset pembelajaran digunakan untuk mengasah kemampuan mahasiswa. Di bidang pengajaran dan pendidikan, kapasitas fasilitas penelitian untuk memberikan informasi eksplisit, kemampuan, dan pertemuan yang secara kuat diidentifikasi dengan hipotesis yang didapat dalam interaksi pembelajaran dan praktik.

Sedangkan dilihat dari kondisi laboratorium dapur produksi terlihat dalam keadaan bersih, luas ruangan laboratorium cukup menampung satu rombongan belajar, area kerja mahasiswa pada satu meja digunakan 3-4 orang praktikan membuat praktikan tidak efisien dalam kegiatan praktik, selain itu ada beberapa mesin besar yang tidak digunakan walau sebenarnya mesin tersebut dapat difungsikan karena arus listrik yang tersedia tidak mampu menampung kekuatan mesin dalam waktu yang bersamaan. Selain masalah tersebut, kegiatan inventarisasi di Pendidikan Vokasional Seni Kuliner bisa dikatakan belum baik, seperti adanya peralatan tidak diberikan kode, penempatan peralatan pengolahan yang seadanya dan pencacatan inventarisasi peralatan yang masih seadanya, serta sarana praktik yang dapat difungsikan tetapi masih tidak dapat digunakan karena kurangnya tenaga ahli dibidang perbaikan peralatan laboratorium sehingga sarana tersebut membuat laboratorium terlihat tidak tertata dan insensitas cahaya yang kurang karena tidak berfungsinya beberapa lampu yang terpasang di dalam laboratorium.

Menurut (Bakti & Gomo, 2017) Kondisi laboratorium yang memadai dan sesuai dengan standar yang memenuhi segala aspek pengalaman belajar bagi mahasiswa, seperti lantai dibuat agar selalu terlihat bersih, kering, tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang, permukaan dinding harus rata dan halus, memiliki warna terang, dan mudah dibersihkan, intensitas pencahayaan disetiap ruang kerja harus cukup akan terang untuk melakukan pekerjaan dan mengurangi kecelakaan dilingkungan kerja. Namun jika dikaji dari hasil observasi awal pada bulan april nampaknya laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner belum memenuhi standar atau belum sesuai dengan standar yang ditetapkan. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk mengkaji dan meneliti lebih lanjut bagaimana standar laboratorium pada Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dengan luas ruangan, luas area praktik dengan jumlah mahasiswa yang melakukan praktik di dalam laboratorium serta penempatan peralatan pengolahan.

KAJIAN PUSTAKA

- a. Penelitian oleh (Salindeho-T, 2007) dalam jurnal Seminar Internasional, ISSN 1907-2066, dengan judul penelitian “Pengembangan Laboratorium Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Kualitas Mahasiswa Jurusan PKK” menyatakan bahwa, penerapan kurikulum berbasis kompetensi harus juga disertai dengan pengembangan sarana dan prasarana pendidikan, laboratorium perlu dibenahi dan perlu pengembangan supaya memenuhi standar minimal laboratorium berkaitan dengan pengadaan bahan praktikum harus sesuai dengan usulan dari dosen-dosen melalui jurusan dan kepala laboratorium sehingga bahan yang didrop oleh pihak rektorat tidak mubasir. Setiap laboratorium harus memiliki

- dana untuk pemeliharaan (perawatan) alat dan barang, karena tanpa perawatan dan pemeliharaan alat dan barang tersebut akan cepat rusak sehingga tidak dapat digunakan lagi. Air selalu menjadi masalah klasik dari setiap laboratorium, sehingga air yang pertama harus diperhatikan. Laboratorium yang memiliki peralatan/alat yang kurang tentu juga menghambat proses pendidikan, selain itu didukung dengan peralatan listrik yang memadai.
- b. Penelitian oleh (Bakti & Gomo, 2017) dalam jurnal Teknologi Dan Kejuruan, Vol. 40, No. 2, September 2017: 169-180, dengan judul penelitian “Kesesuaian Laboratorium Sebagai Sumber Belajar Di Prodi Tata Boga” menyatakan bahwa, standar minimal laboratorium maupun yang telah dipersyaratkan Permendiknas No.40 tahun 2008 dengan luas ideal laboratorium 96 m². Metode penelitian dan analisis digunakan rancangan dan statistik deskriptif. Hasil penelitian Kondisi laboratorium Produksi (jumlah peralatan, lantai keramik, sirkulasi udara) 56,00% sesuai dan memadai, didukung jendela sepanjang 12m dan *exhouse fan* dan kipas angin di beberapa titik, rata-rata intensitas cahaya 990 *lux* dengan luas ruang 80 m², kuat arus pencahayaan dalam laboratorium sangat memenuhi.
 - c. Penelitian oleh (Ngakan et al., 2013) dalam e-Journal Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha Program Studi Administrasi Pendidikan, Vol. 4, dengan judul penelitian “Pengelolaan Dapur Praktik Program Studi Manajemen Tata Boga STP Bali” menyatakan bahwa, kualitas pendidikan akan terwujud jika proses belajar mengajar berlangsung dengan baik dan lancar, komponen yang menjadi daya dukung diantaranya pengadaan peralatan yang memadai, pemeliharaan peralatan yang maksimal, perawatan dan pengelolaan penggunaan maupun penyimpanan serta *inventory* peralatan dapur praktik. Penelitian yang dilaksanakan ini tergolong kedalam penelitian deskriptif tipe studi kasus.
 - d. Penelitian oleh (Berliani, 2019) dalam jurnal Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Program Studi Pendidikan Fisika, dengan judul penelitian “Analisis Standardisasi Laboratorium Dalam Proses Pembelajaran Fisika (Studi Kasus Di Man 4 Aceh Besar)” menyatakan bahwa, Fasilitas prasarana di sekolah salah satunya adalah laboratorium. Kondisi laboratorium harus sesuai dengan standardisasi yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Hal ini dimaksudkan agar proses pembelajaran fisika berjalan dengan lancar, karena siswa merasa kesulitan memahami pembelajaran dari guru jika hanya belajar teori saja, sehingga dengan adanya kegiatan praktikum maka siswa akan lebih memahami materi fisika dengan baik. Oleh karena itu dengan adanya laboratorium yang memenuhi standar di lingkungan sekolah maka akan menambah pemahaman kepada siswa. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis standardisasi laboratorium dalam proses pembelajaran fisika. Penelitian ini adalah penelitian kualitatif deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi, kemudian data dianalisis melalui deskriptif teori Huberman.
 - e. Penelitian oleh (Fahmi, 2016) dalam jurnal Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta, Vol. 9: 256, dengan judul penelitian “Pengelolaan Sarana Praktik Program Keahlian Tata Boga Di Smk Kabupaten Sleman (Studi Kasus Di Smk Ma'arif 2 Sleman Dan Smk Muhammadiyah 1 Moyudan)” menyatakan bahwa, hasil penelitian menunjukkan sebagai berikut, penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Data dikumpulkan melalui wawancara semi terstruktur, observasi, dan studi dokumentasi. Teknik memperoleh keabsahan data menggunakan triangulasi sumber dan teknik. Teknik analisis data berdasarkan model interaktif yang diungkapkan oleh Milles and Huberman, yaitu

pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, dengan hasil penelitian yang menunjukkan Proses perencanaan yang dilakukan pada prinsipnya sama, yaitu berawal dari rapat yang dilaksanakan oleh program keahlian kemudian hasil rapat akan diajukan kepada pihak sekolah untuk mendapat tindak lanjut. Inventarisasi dilakukan oleh kepala laboratorium, kedua program keahlian tidak memberi kode pada sarana praktik. Keamanan penyimpanan program keahlian berupaya untuk selalu mengunci ruang praktik. Penggunaan sarana praktik diawasi oleh guru praktik. penghapusan yaitu dengan mengumpulkan sarana praktik menjadi satu, kemudian dimasukkan ke dalam kardus dan disimpan di gudang atau lorong-lorong sekitar ruang praktik.

Pendidikan Vokasional Seni Kuliner

Pendidikan vokasional digunakan sebagai definisi *komprehensif* (lengkap) yang merujuk pada semua aspek yang terlibat pada proses pendidikan, merupakan tambahan untuk pendidikan umum, proses pembelajaran yang terkait dengan ilmu pengetahuan dan teknologi, memperoleh keterampilan praktis, sikap kerja yang baik, pemahaman serta pengetahuan terkait pekerjaan di segala sektor sosial dan ekonomi (Syairaji et al., 2017). Pendidikan dan pelatihan vokasional merupakan hal yang penting dalam perkembangan pengetahuan, teknologi dan sosial-ekonomi di negara-negara berkembang seperti Negara Indonesia. Pada bidang sosial-ekonomi, pendidikan vokasional menyediakan akses untuk peningkatan keahlian serta pintu gerbang menuju dunia yang sesungguhnya atau yang sering disebut dengan dunia kerja.

Tata boga adalah salah satu kompetensi keahlian yang ada dalam rumpun pariwisata. Pemilihan kompetensi keahlian untuk diangkat dalam prototype dikarenakan kompetensi ini sangat dekat sekali dengan modernisasi alat yang berdampak pada kualitas hasil hidangan dan kecepatan dalam proses pembuatan. Pengetahuan tata boga meliputi pengetahuan tentang menu, resep masakan, resep kue, resep pastry dan *bakery*, bahan makanan pokok, makanan tambahan, teknik pengolahan, cara penyajian hidangan, jenis-jenis alat pengolahan, alat hidang, serta pengetahuan tentang cara pengemasan makanan. Keterampilan tata boga tidak hanya didapatkan dari teori yang diberikan melainkan juga pada praktik yang dilakukan oleh seseorang yang mendalami ilmu tentang tata boga, seperti mengetahui jenis-jenis potongan sayuran, alat-alat yang digunakan baik dari jenis pisau maupun teknik pengolahan yang digunakan untuk menghasilkan hidangan yang dipraktikkan. Selain itu keterampilan tata boga juga mengetahui porsi dari jenis hidangan yang disajikan, memperhatikan penampilan hidangan serta kelengkapan gizi pada hidangan yang disajikan untuk tamu. (Sunarsih, 2005). Maka dari itu baik Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dan tata boga akan menjadi lulusan dibidang kuliner.

Standar Laboratorium

Standarisasi adalah penekanan suatu teknis atau suatu yang dikhususkan termasuk tata cara dalam metode yang disusun berdasarkan persetujuan dari semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, pemeliharaan lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman, perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya untuk kehidupan manusia. (Berliani, 2019). Laboratorium atau bengkel merupakan ruangan yang dilengkapi dengan peralatan khusus untuk melakukan percobaan dalam praktik maupun pada saat ujian praktik, penyelidikan dan sebagainya, hal ini mengartikan bahwa

laboratorium atau bengkel bukan hanya sekedar melakukan suatu yang bersifat eksperimental, melainkan untuk melakukan pekerjaan yang jelas produk yang ingin dipraktikkan dan dihasilkan dari teori yang sudah didapatkan sebelumnya. . Laboratorium adalah suatu tempat kegiatan praktik yang salah satu dari dari tujuan pembelajaran teori yang mampu mengetahui pemahaman siswa dengan cara penguasaan praktik keterampilan yang ditekuni, kegiatan yang dilakukan bertujuan untuk memberikan gambaran tentang kegiatan yang sebenarnya atau bersifat konkrit, oleh sebab itu diperlukannya bengkel atau laboratorium yang memadai dalam pencapaian tujuan praktik yang diinginkan. (Samar & Mulyatiningsih, 2015).

Standar Ruang Laboratorium Produksi

Ruang praktik adalah Ruang bukan gedung untuk mendukung pelaksanaan praktik di lahan. Ruang laboratorium adalah ruang untuk pembelajaran secara praktik yang memerlukan peralatan khusus sedangkan lahan praktik adalah sebidang lahan untuk melaksanakan kegiatan praktik. Luas minimum ruang atau laboratorium dapur produksi 32 m². (Bakti & Gomo, 2017) Adapun kondisi laboratorium yang memadai dan sesuai standar dari berbagai aspek akan memberikan pengalaman belajar bagi para mahasiswa. Membangun kecakapan dibidang kuliner melalui proses pembelajaran dari pemenuhan sarana dan prasarana laboratorium yang sesuai standar nasional pendidikan. Lantai dibuat sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering, tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian yang cukup (1,00-2,00%) sehingga tidak terjadi genangan air, serta mudah untuk dibersihkan. Untuk itu bahannya harus kuat, rata, kedap air dan dipasang dengan rapi. Pertemuan antara lantai dengan dinding sebaiknya dibuat conus (tidak membuat sudut mati) dengan tujuan agar sisa-sisa kotoran mudah dibersihkan dan tidak tertinggal/menumpuk di sudut-sudut lantai. Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang, tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/ retak. Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang. Keadaan dinding harus dipelihara agar tetap utuh, bersih dan tidak terdapat debu, lawa-lawa atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada makanan. Permukaan dinding yang sering terkena percikan air misalnya di tempat pencucian dan tempat peracikan dipasang porselin atau logam anti karat setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

Standar Luas area kerja

Luas area kerja menurut Peraturan Menteri Pendidikan Nasional No.40 Tahun 2008 Tentang Sarana Prasarana laboratorium dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 2.1 Jenis, Rasio, dan Deskripsi

No.	Jenis	Rasio	Deskripsi
1.	Ruang praktik dapur produksi	4 m ² /peserta didik	Kapasitas untuk 8 peserta didik. Luas minimum adalah 32 m ² . Lebar minimum adalah 4 m.

Sumber : (Permendiknas, 2008)

Berdasarkan tabel diatas bahwa area kerja per mahasiswa mendapat laus minimal 4 m², selain itu ketentuan luas yang telah dituliskan untuk sarana yang

digunakan mahasiswa dapat dilihat pada tabel dibawah ini yang menjelaskan standar sarana pada ruang praktik dapur produksi.

Standar Peralatan Laboratorium

Standar peralatan laboratorium dapat dibagi menjadi 2 katagori yaitu peralatan katagori 1 merupakan penataan peralatan berada di dalam ruang laboratorium yang bertujuan untuk memudahkan mahasiswa atau praktikan mengambil peralatan yang diperlukan sewaktu-waktu dengan jenis peralatan habis pakai. Sedangkan kelompok peralatan dengan kategori 2 berada dalam ruang peralatan dimana kelompok peralatan kategori 2 adalah jenis peralatan yang tercantum dalam daftar inventaris barang atau peralatan laboratorium dengan jumlah yang terbatas. Ruang penyimpanan peralatan dan instruktur yang dipersyaratkan adalah 48 m² dengan lebar 6 m². (Bakti & Gomo, 2017)

3. METODE

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendiskripsikan mendiskripsikan (1) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dilihat dari luas Ruang yang tersedia, (2) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari luas area kerja maksimal 16 mahasiswa dengan penempatan peralatan yang terletak didalam ruang laboratorium, (3) Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan dalam laboratorium praktik agar memudahkan kerja mahasiswa. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian dilakukan di Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. Sumber data penelitian ini adalah 1 orang Korprodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, 1 orang Korprodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 1 orang kepala laboratorium, 5 orang dosen pengampu mata kuliah praktik, dan 3 orang perwakilan mahasiswa setiap angkatan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Standarisasi Luas Ruang Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Ruang laboratorium produksi memiliki standar minimum berdasarkan ketentuan Permendiknas No.40 Tahun 2008 yaitu 32 m² untuk ruang praktik dapur produksi. Dari hasil observasi dan wawancara dari 11 narasumber di dapatkan bahwa luas ruangan laboratorium produksi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner telah memenuhi standar yaitu dengan luas 132 m², dengan penempatan peralatan yang berada di dalam laboratorium produksi. Adapun berikut ini merupakan hasil wawancara dengan salah satu narasumber yaitu koor prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga : Ruang laboratorium Pendidikan Vokasi Seni Kuliner sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar, dimana sesuai dengan tata letak atau *layout* ruangan laboratorium, seperti ventilasi dan pencahayaan yang ada didalam laboratorium sudah sesuai dengan standar, karena ventilasi dan pencahayaan didalam laboratorium produksi sudah cukup baik. Laboratorium produksi juga memiliki desain ruang laboratorium, namun kelengkapan ruang kerja didalam laboratorium belum sesuai, maka dari itu perlu adanya pembenahan kearah yang lebih baik, agar terciptanya suasana kerja yang nyaman.

Maka dari itu hasil yang didapatkan dari wawancara dengan narasumber didapatkan bahwa luas laboratorium produksi sudah melebihi standar minimal luas laboratorium yang diatur dalam Permendiknas No.40 Tahun 2008 yaitu 32 m² , sedangkan luas laboratorium yang ada 132 m². Namun dilihat dari kondisi ruangan laboratorium perlu adanya perbaikan kearah yang lebih baik agar proses praktik didalam laboratorium dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Selain itu akan ditampilkan gambar laboratorium produksi serta kesediaan alat yang berada didalam laboratorium.

Standarisasi Luas Area Kerja Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Luas area kerja mahasiswa pada laboratorium produksi yang ditetapkan pemerintah dalam Permendiknas No.40 Tahun 2008 yaitu 4 m² / peserta didik dengan sarana yang berada didalam laboratorium yaitu, meja, kursi, lemari simpan alat dan bahan, serta adanya kotak p3k dan pemadam kebakaran.

Hasil yang didapatkan dari observasi dan wawancara dengan 11 narasumber dimana 9 orang menyatakan sudah sesuai dan 3 orang lainnya menyatakan belum sesuai, berikut ini merupakan salah satu pernyataan yang dikemukakan narasumber tentang area kerja mahasiswa sudah sesuai standar yaitu : Ruang laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner jika ditinjau dari luas area kerja mahasiswa sudah memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 tahun 2008, sedangkan untuk instalasi listrik yang ada dilaboratorium sudah memadai, karena dapat digunakan untuk peralatan besar yang ada didalam laboratorium seperti oven dan lainnya. Kelengkapan bak cuci di dalam laboratorium sudah dapat difungsikan dengan baik, serta untuk kelengkapan fasilitas seperti meja, kotak p3k dan tong sampah dilaboratorium sudah tersedia. Keamanan dan keselamatan kerja didalam laboratorium dilakukan dengan prosedur yang benar dan juga tersedianya peralatan yang menunjang didalam laboratorium, seperti tabung pemadam api.

Sedangkan untuk pernyataan salah satu narasumber tentang area kerja mahasiswa yang belum sesuai standar yang telah ditetapkan, yaitu : Ruang laboratorium Pendidikan vokasional seni kuliner ditinjau dari luas area kerja mahasiswa kurang memenuhi standar, serta untuk kelengkapan instalasi listrik didalam laboratorium sudah cukup memenuhi dari kegiatan praktik, sedangkan untuk kelengkapan bak cuci di laboratorium tidak semua dapat difungsikan dengan baik, dan sebaiknya material bak cuci menggunakan *stainless steel*. Kelengkapan fasilitas lain yang ada di dalam laboratorium seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah didalam laboratorium sudah memenuhi kebutuhan mahasiswa. Untuk keamanan dan keselamatan kerja didalam laboratorium sudah memenuhi, dan dilengkapi dengan tabung pemadam dan menggunakan kelengkapan praktik.

Dari kedua pernyataan diatas tentang luas area kerja mahasiswa sudah memenuhi standar ditetapkan oleh peraturan menteri yaitu 4 m²/ peserta didik sedangkan kondisi area kerja di laboratorium produksi 1 meja kerja digunakan oleh tiga orang mahasiswa maka dari itu dapat disimpulkan bahwa luas area kerja mahasiswa belum memenuhi standar yang telah ditetapkan, karena dalam peraturan menteri menunjukkan 4 m² digunakan untuk satu orang mahasiswa, sedangkan luas area kerja mahasiswa yang berada dilaboratorium produksi digunakan untuk tiga orang mahasiswa dalam satu meja kerja, selain itu bahan kramik yang digunakan pada bak cuci didalam laboratorium kurang efektif sebab pada bagian sudut bak cuci ada

kotoran yang membuat bak cuci terlihat kotor dan kurangnya kesediaan bak sampah di meja kerja mahasiswa.

Standarisasi Penempatan Peralatan Pengolahan Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Standar penempatan peralatan laboratorium dapat dibagi menjadi 2 katagori yaitu katagori 1 merupakan penataan peralatan berada didalam laboratorium, sedangkan katagori 2 merupakan penataan peralatan berada dalam ruang peralatan dimana kelompok peralatan katagori 2 ialah jenis peralatan yang tercantum dalam daftar inventaris barang atau peralatan laboratorium yang jumlahnya terbatas. Berdasarkan hasil wawancara dengan salah satu narasumber tentang penempatan peralatan laboratorium yaitu: Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan baik dari penyusunan peralatan dan bahan di laboratorium belum memenuhi standar. Sedangkan untuk penggunaan peralatan dan bahan laboratorium menggunakan SOP (*standard operating procedure*), seperti ada alat yang pecah wajib diganti oleh praktikan yang memecahkan alat tersebut. Penempatan peralatan dan bahan praktik di laboratorium belum sesuai standar, sebaiknya penempatan bahan harus menggunakan lemari kaca agar memudahkan untuk melihat alat yang ada, uuntuk administrasi peralatan laboratorium sudah standar. Selain itu laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner memiliki tata tertib laboratorium yang di temple didepan pintu masuk laboratorium. Dalam perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium sudah memadai, karena jika ada peralatan yang rusak langsung diperbaiki agar tidak menghambat jalannya alur praktik di dalam laboratorium, untuk rencana pengadaan alat dan bahan sudah memadai dengan dana yang ada. Penyimpanan dan penataan di laboratorium sudah disimpan berdasarkan katagori satu dan dua, namun belum tertata dengan baik. Pemeliharaan peralatan laboratorium biasa di cek dan dibersihkan secara terjadwal, sedangkan untuk laporan kerusakan peralatan laboratorium biasanya diadakan pengusulan setiap 6 bulan sekali atau bila ada peralatan besar yang rusak pelaporan dilakukan diwaktu-waktu.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan beberapa narasumber yang terdiri dari kaprodi PVSK, kaprodi PKK, dosen pengampu mata kuliah praktik, laboran, serta perwakilan mahasiswa setiap angkatan menyatakan bahwa penataan peralatan laboratorium sudah memenuhi standar yaitu penempatan peralatan sudah memenuhi katagori, namun penataan peralatan menurut katagori 1 dan 2 belum tertata dengan baik, karena masih ada beberapa peralatan yang ditempatkan di jenis yang berbeda, dan tidak adanya pembatas antara jenis peralatan yang satu dengan jenis peralatan yang lain, serta inventarisasi peralatan yang masih seadanya.

PEMBAHASAN

Standarisasi Luas RuangLaboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Dari hasil analisis data yang telah dilakukan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang menyangkut standarisasi luas ruang laboratorium sudah melebihi dari batas minimal laboratorium yang tercantum dalam Permendiknas No.40 Tahun 2008 yang menyatakan bahwa luas minimum laboratorium produksi yaitu 32 m² sedangkan luas yang dimiliki laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ialah 132 m² serta adanya sarana yang berada didalam ruang laboratorium produksi.

Standarisasi ruangan laboratorium produksi harus memiliki fasilitas yang lengkap agar proses praktik didalam laboratorium berjalan dengan lancar. Ruang laboratorium produksi ialah suatu ruangan yang digunakan untuk ruang persiapan, ruang pengolahan, dan tempat penyajian, baik dalam kegiatan praktik individu maupun kelompok. Ruang praktik dirancang lebih luas dibandingkan dengan ruang teori, oleh karena itu ruang praktik laboratorium produksi harus dapat memberikan keleluasaan bergerak pada mahasiswa dan dosen selama melakukan kegiatan praktik di dalam laboratorium produksi. Agar proses praktik didalam laboratorium dapat berjalan dengan baik perlu adanya fasilitas-fasilitas yang mendukung seperti intansi listrik yang memadai, meja praktik, loker mahasiswa, lemari penyimpanan alat dan bahan. Selain hal tersebut laboratorium produksi juga memiliki papan tulis, layar LCD, dan LCD. Selain itu untuk menjaga keamanan, ruang laboratorium produksi memiliki ventilasi udara yang cukup, pencahayaan yang memadai karena adanya jendela di setiap sisi laboratorium, memiliki pintu keluar dan pintu masuk, namun pintu keluar jarang digunakan, serta adanya kotak P3K dan tabung pemadam kebakaran di dalam laboratorium.

Dari gambar denah diatas dapat disimpulkan bahwa Luas ruang laboratorium dapur produksi sudah melebihi dari luas minimum yang telah ditetapkan permendiknas No.40 Tahun 2008, maka dari itu ruang laboratorium produksi pendidikan vokasional seni kuliner sudah memenuhi standarisasi ruangan laboratorium, namun perlu adanya pembenahan terhadap laboratorium agar proses praktik dapat berjalan secara optimal.

Standarisasi Luas Area Kerja Mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Dari hasil analisis data yang telah dilakukan berdasarkan hasil observasi, wawancara, dokumentasi yang menyangkut standarisasi luas area kerja mahasiswa didapati bahwa luas area kerja mahasiswa setiap melakukan praktik sudah sesuai standar yang telah di tetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008, yaitu 4 m²/ mahasiswa sedangkan luas ruang laboratorium yang dimiliki oleh pendidikan vokasional seni kuliner yaitu 132 m², namun belum memenuhi standar luas area yang telah ditentukan karena 4 m² digunakan untuk 3 mahasiswa saat melakukan praktik, maka dari itu perlu adanya perbaikan tata letak ataupun penambahan meja kerja untuk mahasiswa, sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan. Selain area kerja mahasiswa perlu adanya media-media pendukung seperti meja, bak cuci, kompor, dan fasilitas-fasilitas yang membantu kelancaran proses praktik. Namun perlu adanya perbaikan kea rah yang lebih baik, seperti dapat diperhatikan penggunaan material bak cuci sebaiknya menggunakan material yang berkualitas agar saat melakukan kegiatan praktik tidak terjadi kendala-kendala yang mengambat alur jalannya praktik, dan juga harus tetap dijaga kebersihannya.

Standarisasi Penempatan Peralatan Pengolahan Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha

Dari hasil analisis data yang telah dilakukan berdasarkan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi didapatkan bahwa standarisasi peralatan laboratorium dapat dibagi menjadi 2 katagori yaitu katagori 1 ialah penataan peralatan berada di dalam ruang laboratorium yang bertujuan untuk memudahkan mahasiswa ataupun praktikan mengambil peralatan yang digunakan sewaktu-waktu, sedangkan kelompok peralatan yang tergolong dalam katagori 2 ialah jenis peralatan yang tercantum dalam daftar inventarisasi peralatan atau peralatan laboratorium yang jumlahnya terbatas.

Dari hasil yang didapatkan penataan peralatan sudah sesuai dengan katagori 1 dan 2 namun perlu adanya penataan yang lebih baik lagi, agar mengantisipasi alat-alat yang hilang, pecah, ataupun rusak. Selain itu adanya SOP (standart operational prosedur) dalam penggunaan peralatan laboratorium baik dari segi peminjaman dan pengembalian peralatan yang dipinjam, hal ini dilakukan agar praktikan dapat bertanggungjawab atas apa yang dipinjamnya, dan menjaga peralatan agar tetap kembali dalam kondisi baik. Maka dari itu perlu adanya pemeliharaan peralatan baik perawatan secara individu maupun kelompok.

5. SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Berdasarkan pemaparan hasil penelitian diatas mengenai standar laboratorium Pendidikan Vokasi Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Standarisasi dari luas Ruang laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sudah melebihi dari standar luas bangunan yang di cantumkan dalam Permendiknas No.40 tahun 2008, yaitu standar minimum laboratorium dapur produksi ialah 32 m², sedangkan luas Ruang yang tersedia di laboratorium dapur produksi yaitu 132 m², jadi jika dilihat dari ketentuan yang ada luas bangunan laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sudah termasuk kedalam luas bangunan yang berstandar untuk melakukan kegiatan praktik didalam laboratorium dapur produksi.
2. Standarisasi dari luas area kerja per mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner ialah 4 m² dengan ketentuan yang telah ditetapkan dalam Permendiknas No.40 tahun 2008, maka dari itu dari luas area kerja mahasiswa dapat dikatakan cukup baik dalam proses praktik didalam laboratorium produksi, namun perlu adanya perbaikan serta evaluasi kearah yang lebih baik lagi agar lebih mengoptimalkan dan mengifesiensikan waktu dalam proses praktikum.
3. Standarisasi dari penataan peralatan pengolahan di laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner dapat dibedakan menjadi 2 katagori, yaitu katagori 1 peralatan yang sering digunakan oleh mahasiswa, sedangkan katagori 2 yaitu peralatan yang jumlahnya sangat terbatas, dan sangat dijaga inventarisasinya. Maka dari itu, jika dilihat dari penataan peralatan pengolahan di dalam laboratorium sudah cukup baik, namun perlu adanya pembenahan atau penjadwalan pembersihan peralatan dan penataan ulang peralatan agar dapat dikategorikan sesuai dengan katagori 1 dan 2, serta penataan dilakukan sesuai jenis dan kelompoknya agar mempermudah mahasiswa dalam pengambilan peralatan yang dibutuhkan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis terkait analisis standar laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha, adapun saran yang dapat diberikan agar kedepan laboratorium dapat digunakan dengan fasilitas yang telah ditetapkan yakni:

1. Standarisasi ruang laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha sudah cukup luas namun perlu adanya

- perbaikan dari segi fasilitas yang tersedia di dalam ruangan laboratorium produksi dan selain fasilitas perlu adanya kelengkapan ruang seperti ruang persiapan, pengolahan, dan penyajian hidangan, agar kegiatan praktik yang mengarah kepada seni kuliner dapat berjalan dengan lebih efektif dan efisien.
2. Standarisasi dari luas area kerja mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha, sudah cukup baik namun perlu adanya pembenahan agar terciptanya kegiatan praktik yang nyaman untuk mahasiswa, baik dari segi perlengkapan, dan keamanan selama kegiatan praktik berlangsung. Seperti peralatan yang berbahan stainless steel baik dari meja, bak cuci, dan perlu adanya *cooker hood* (mesin penghisap dapur) agar aroma masakan tidak tersebar di dalam ruangan. Maka dari itu perlu adanya pembenahan kearah yang lebih baik agar terciptanya laboratorium yang berstandar yang menghasilkan tenaga yang berkompeten dibidang kuliner.
 3. Standarisasi penataan peralatan laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha, sudah cukup baik, dan tersusun sesuai dengan katagori 1 dan 2 namun perlu adanya pembenahan. Dalam penataan dan pengecekan kembali peralatan harusnya memiliki jadwal serta adanya inventarisasi peralatan yang bisa digunakan maupun tidak. Penempatan peralatan harus memiliki tempat yang tertutup bila perlu memiliki ruangan khusus peralatan agar menanggulangi peralatan kotor akibat debu dan peralatan yang jatuh, dan yang lainnya. Hal ini dapat dijadikan bahan evaluasi untuk penataan peralatan laboratorium agar lebih baik lagi kedepannya.

DAFTAR RUJUKAN

- Bakti, T. S., & Gomo, M. A. P. (2017). Kesesuaian Laboratorium Sebagai Sumber Belajar Di Prodi Tata Boga. *Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya*, 40(2), 169–180.
<https://doi.org/10.17977/Um031v40i22017p169>
- Berliani, S. (2019). *Analisis Standardisasi Laboratorium Dalam Proses Pembelajaran Fisika (Studi Kasus Di Man 4 Aceh Besar)*. 1–129.
- Candra, R. D., & Nurlaela, L. (2019). Hubungan Prestasi Belajar Mata Kuliah Bermuatan Kewirausahaan Dengan Minat Berwirausaha Mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. *Journal Tata Boga*, 8(1), 1–5.
<https://doi.org/10.1016/J.Surfcoat.2019.125084>
- Dewi, M., Sutrisno, & Yoh, W. H. (2011). Evaluasi Sarana Dan Prasarana Laboratorium Ruang Smk Swasta Di Kota Malang. *Journal Of Physics A: Mathematical And Theoretical*, 44(8), 1689–1699. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>
- Fahmi, F. (2016). Pengelolaan Sarana Praktik Program Keahlian Tata Boga Di Smk Kabupaten Sleman (Studi Kasus Di Smk Ma'arif 2 Sleman Dan Smk Muhammadiyah 1 Moyodan). *Skripsi Uny*, 9(2), 256.
<https://doi.org/10.5151/Cidi2017-060>

- Fransiska, M., Yudana, I. M., & Natajaya, N. (2013). Kontribusi Praktek Kerja Industri, Bimbingan Karir Kejuruan, Dan Ekspektasi Karir Terhadap Kompetensi Kejuruan (Studi Pada Mahasiswa Jurusan Tata Boga Undhira Bali). *Jurnal Administrasi Pendidikan Indonesia*, 4(1), 1–10.
- Ghufron, A., Suwarna, S., Sudyatno, S., Sunarto, S., Andayani, S., Setiadi, B. R., & Ismara, I. (2018). *Modernisasi Bengkel Dan Laboratorium Kejuruan Abad 21* (N. Firtihnsns, M. Herdyka, Muhammad Abdul Majid, & Ari (Eds.)). Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan. [Http://Psmk.Kemdikbud.Go.Id/Konten/4232/Modernisasi-Bengkel-Dan-Laboratorium-Kejuruan-Abad-21](http://Psmk.Kemdikbud.Go.Id/Konten/4232/Modernisasi-Bengkel-Dan-Laboratorium-Kejuruan-Abad-21)
- Indaryani, E., Muchtar, H., & Nomida Musnir, D. (2018). Application Of Performance Assessment In Competence Learning And Test In Beauty Program Vocational School, Smkn 3 Bogor. *American Journal Of Educational Research*, 6(10), 1372–1378. <https://doi.org/10.12691/education-6-10-6>
- Iryana, & Kawasati, R. (2018). Teknik Pengumpulan Data Metode Kualitatif. *Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (Stain) Sorong*, 4(1), 1–17.
- Mariah, Y. P. Dan S. (2016). Penerapan Higiene Dan Sanitasi Di Laboratorium Tata Boga. *Jurnal.Ustjogja.Ac.Id/Index.Php/Keluarga*, Vol. 2 Nom.
- Ngakan, P., Sudiarta, N., Natajaya, M. I., & Yudana. (2013). Program Studi Manajemen Tata Boga Stp Bali E-Journal Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha. *E-Journal Pp Universitas Pendidikan Ganesha*, 4.
- Nulhaqim, S. A., Heryadi, D. H., Pancasilawan, R., & Ferdryansyah, M. (2016). Peranan Perguruan Tinggi Dalam Meningkatkan Kualitas Pendidikan Di Indonesia Untuk Menghadapi Asean Community 2015 Studi Kasus: Universitas Indonesia, Universitas Padjadjaran, Institut Teknologi Bandung. *Share : Social Work Journal*, 6(2), 197. <https://doi.org/10.24198/Share.V6i2.13209>
- Ri, P. (2005). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 Tentang Standar Nasional Pendidikan Dengan. In *Pemerintah Ri: Vol. 46(2)*, (Issue Neurofibroma, Schwannoma Or A Hybrid Tumor Of The Peripheral Nerve Sheath, P. Bab Vi Pasal 31).
- Salindeho-T, L. (2007). Seminar Internasional , Issn 1907-2066 Seminar Internasional , Issn 1907-2066. *Paper Seminar Sistem Informasi Manajemen*, 232, 1307–1312.
- Samar, S., & Mulyatiningsih, E. (2015). Inventory Laboratorium Jasa Boga Di Smk Wilayah Mawitan Jawa Timur. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 5(1), 42. <https://doi.org/10.21831/Jpv.V5i1.6066>
- Sunarsih. (2005). *Wawasan Guru Tentang Belajar Pembelajaran Tata Boga Sebagai Dasar Acuan Dalam Pelaksanaan Peran Dan Tugasnya*. [Http://file.upi.edu/direktori/fptk/jur._pend._kesejahteraan_keluarga/sunarsi](http://file.upi.edu/direktori/fptk/jur._pend._kesejahteraan_keluarga/sunarsi)
- Analisis Standar Laboratorium...(Suprpto,dkk), halaman*

h/Wawasan_Guru_Pend.T.Boga.Pdf