

**EVALUASI PROGRAM CULINARY BASIC & CULINARY BUSSINESS  
PADA PROGRAM PENDIDIKAN 1 TAHUN di ION'S CULINARY ACADEMY  
YOGYAKARTA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan



Oleh :  
Ummu Auliya Handoko  
NIM. 13511241018

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2018**

**EVALUASI PROGRAM *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada  
PENDIDIKAN 1 TAHUN di ION's *CULINARY ACADEMY* YOGYAKARTA**

Oleh

Ummu Auliya Handoko

NIM 13511241018

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian *context, input, process, product* penyelenggaraan program pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy*. Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan menggunakan model CIPP (*context, input, process, product*). Pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan pengambilan keputusan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Program Pendidikan yang diselenggarakan sudah sesuai dengan perkembangan trend kuliner saat ini (2) Kualifikasi tenaga pengajar, sarana dan prasarana sudah baik dan memenuhi kualifikasi, tetapi sistem penyimpanan dan perawatan peralatan dapur masih harus dibenahi (3) Pelaksanaan pembelajaran sudah tersusun dengan baik, metode pembelajaran menggunakan metode eksplisit dengan komposisi 20% teori dan 80% praktek dengan menerapkan keunggulan pembangunan mental dan sikap profesionalisme kepada siswa, metode pembelajaran dan kurikulum pendidikan yang diterapkan mampu menghasilkan lulusan yang berkompeten dan profesional (4) Kuantitas dan kualitas lulusan pada setiap program pendidikan dapat terserap di industri sesuai dengan profesi keahlian yang dipelajari.

Kata kunci: Evaluasi Program, Context, Input, Process, Product

## **Abstract**

This study aims to determine the suitability of the context, input, process, management product of a 1-year education program at ION's Culinary Academy. This research is an evaluation research using CIPP model (context, input, process, product). Data collection is obtained using observation, interview, and documentation.

Data analysis technique is employed in this study using descriptive qualitative analysis and decision making.

The results of the study show that: (1) the Education Program held is in accordance with the development of the current culinary trend (2) Qualifications of teaching staff; facilities and infrastructure are good and qualify, but the storage and maintenance system for kitchen equipment still needs to be improved (3) Implementation of learning and teaching that includes methods, schedule of learning is well structured, learning method is explicit methods with 20% theory and 80% practice by applying the advantages of mental development and professional attitude to the students, method, and curriculum of education applied in this program is able to produce graduates who are competent and professional (4) The quantity and quality of graduates in each educational program, can be absorbed in the industry in accordance with the proficiency of the skills learned.

**Keywords: Program Evaluation, Context, Input, Process, Product**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**EVALUASI PROGRAM *CULINARY BASIC* DAN *CULINARY BUSSINESS* PADA  
PENDIDIKAN 1 TAHUN DI *ION'S CULINARY ACADEMY* YOGYAKARTA**

Disusun oleh:  
Ummu Auliya Handoko  
NIM 13511241018

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.



Yogyakarta, 27 April 2018

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing

Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dr. Endang Mulyatiningsih  
NIP. 19630111 198812 2 001

## SURAT PERNYATAAN


Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ummu Auliya Handoko  
NIM : 13511241018  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : EVALUASI PROGRAM Culinary Basic & Culinary Bussiness  
Pada PENDIDIKAN 1 TAHUN di ION's CULINARY  
ACADEMY YOGYAKARTA

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Skripsi ini benar-benar karya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 24 Agustus 2018

Yang menyatakan,



Ummu Auliya Handoko  
NIM. 13511241018

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi




**EVALUASI PROGRAM *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada PENDIDIKAN 1  
TAHUN di ION's *CULINARY ACADEMY* YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

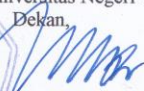
Ummu Auliya Handoko  
NIM. 13511241018

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan  
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada Tanggal 27 Agustus 2018

Nama / Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Endang Mulyatiningsih Ketua Penguji / Pembimbing		24 Agustus 2018
Wika Rinawati, M.Pd. Sekretaris		24 Agustus 2018
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. Penguji		27 Agustus 2018

Yogyakarta, 20 Agustus 2018  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan

  
Dr. Widarto, M.Pd  
NIP. 19631230 198812 1 001

## **MOTTO**

“Nothing is impossible because Allah besides me”.

**-Penulis**

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Segala puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan izin kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan lancar tanpa kendala yang berarti. Penulis mempersembahkan karya ini teruntuk:

- ❖ Orang Tua yang selalu mendorong & mendukung saya untuk selalu menyelesaikan tugas akhir skripsi.
- ❖ Adik saya yang selalu memberi dorongan serta motivasi agar tetap semangat mengerjakan tugas akhir skripsi.
- ❖ Keluarga besar yang selalu mensupport saya agar dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi
- ❖ Teman-teman Pendidikan Teknik Boga A angkatan 2013 yang selalu memberikan arahan dan dukungan.
- ❖ Orang – orang di sekeliling saya yang terus memberikan dorongan, motivasi, dan dukungan kepada saya agar dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi.
- ❖ Dan untuk Almamater Tercinta Universitas Negeri Yogyakarta atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk belajar di kampus biru kebangganku.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada kehadirat Allah SWT dengan semua limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga laporan tugas akhir skripsi ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun berdasarkan hal objektif dari data yang diperoleh selama penelitian.

Dalam penyelesaian laporan ini, penulis menyadari bahwa tanpa bantuan, bimbingan, serta pengarahan dari berbagai pihak maka laporan ini tidak dapat berjalan dengan lancar dan baik. Oleh karena itu perkenankan penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Dr. Endang Mulyatiningsih, selaku Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan pada penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Dra. Yuriani M.Pd., selaku Penasihat Akademik.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd., selaku Dosen Penguji Tugas Akhir Skripsi.
4. Wika Rinawati, M. Pd., selaku Sekretaris Penguji Tugas Akhir Skripsi.
5. Dr. Mutiara Nugrahaeni, STP. M.Si, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Manager, Instruktur, serta staff *ION's Culinary Academy* Yogyakarta yang telah memberikan kesempatannya untuk melakukan penelitian.
7. Dr. Widarto, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.



8. Prof. Dr. Sutrisna Wibawa, M.Pd, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
9. Seluruh staff pengajar dan karyawan Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana yang telah memberikan pelayanan dengan baik.
10. Serta semua pihak yang turut andil dalam penyusunan laporan ini.

Harapan penulis dengan segala kekurangan yang ada, penulis berharap agar laporan ini dapat menjadi manfaat bagi ilmu pengetahuan dan semua yang membacanya. Semoga laporan tugas akhir skripsi ini dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 27 Agustus 2018

Penyusun

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
ABSTRAK .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	v
HALAMAN MOTTO .....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	10
A. Kajian Teori .....	10
1. Lembaga Pelatihan dan Keterampilan (Kursus).....	10

2. Kosep Dasar Evaluasi Program .....	13
3. Kajian Model Evaluasi .....	20
4. Kriteria Standar Pelaksanaan Evaluasi Model CIPP .....	28
B. Kajian Program Yang Dievaluasi .....	32
C. Hasil Penelitian Yang Relevan .....	32
D. Kerangka Pemikiran .....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
A. Metode Evaluasi .....	35
B. Prosedur Evaluasi .....	35
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	36
D. Sasaran Penelitian .....	37
E. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional .....	37
F. Validitas Instrumen Penelitian.....	40
G. Metode Pegumpulan Data.....	41
H. Teknik Analisis Data .....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>44</b>
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	44
1. Profil ION's Cullinary College .....	44
B. Informan Penelitian .....	49
C. Hasil Penelitian.....	50
1. Evaluasi Context.....	50
2. Evaluasi Input.....	55
3. Evaluasi Proses .....	71

4. Evaluasi Product.....	81
D. Pembahasan .....	84
1. Evaluasi Context.....	85
2. Evaluasi Input.....	87
3. Evaluasi Proses.....	89
4. Evaluasi Product.....	91
BAB V PENUTUP .....	93
A. Kesimpulan.....	93
B. Saran.....	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria Standar Evaluasi Model CIPP Pada Program Pendidikan <i>Culinary Basic dan Culinary Bussiness yang Diselenggarakan ION's Culinary Academy Yogyakarta</i> .....	31
Tabel 2. Jadwal Penelitian .....	36
Tabel 3. Kelompok Sasaran Penelitian .....	37
Tabel 4. Operasional Variabel Penelitian .....	39
Tabel 5. Informan Penelitian .....	49
Tabel 6. Kondisi Hasil Evaluasi Context.....	54
Tabel 7. Data Chef Pengajar ION <sup>s</sup> <i>Culinary Academy</i> .....	65
Tabel 8. Data siswa dan <i>alumni</i> ION <sup>s</sup> <i>Culinary Academy</i> Yogyakarta .....	66
Tabel 9. Kondisi Hasil Evaluasi Input .....	70
Tabel 10. Proses Penyelenggaraan Program Pendidikan Chef 1 Tahun <i>IONS Culinary Academy Yogyakarta</i> .....	73
Tabel 11. Daftar Hotel Yang Menjalin Kerjasama dengan IONS <i>Culinary College</i> .....	74
Tabel 12. Daftar Kerjasama Organisasi Profesional .....	74
Tabel 13. Kondisi Hasil Evaluasi Proses .....	80
Tabel 14. Prestasi Akademik Siswa .....	83
Tabel 15. Lulusan IONs Culinary Academy Yogyakarta yang membuka usaha kuliner.....	83
Tabel 16. Kondisi Hasil Evaluasi Produk .....	84

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Penelitian.....	34
Gambar 2. Bagan Pengambilan Keputusan (Endang Mulyatiningsih, 2011:136) .....	43
Gambar 3. Ruangan Dalam Gedung dan Lobby ION <sup>s</sup> <i>Culinary Academy</i> Lt1. Lobby, Lt. 2 Ruang Kelas dan Kitchen Sumber: Dokumentasi, Februari 2018 .....	62
Gambar 4. Ruang Kelas Pembelajaran Teori Sumber: Dokumentasi, Februari 2018.....	62
Gambar 5 Ruang Praktek F&B Service Sumber: Dokumentasi, Februari 2018.....	62
Gambar 6. Ruang Praktek Main Kitchen Sumber: Dokumentasi, Februari 2018.....	63
Gambar 7. Pastry Kitchen Sumber: Dokumentasi, Februari 2018.....	63
Gambar 8. Perpustakaan IONs International Education Sumber: Dokumentasi, Februari 2018 .....	63
Gambar 9. Area Parkir Mobil dan Motor Sumber: Dokumentasi, Februari 2018 .....	64
Gambar 10. Penyimpanan Chinaware Pada Rak Dinding Dapur Sumber: Dokumentasi, Februari 2018 .....	67
Gambar 11. Rak Penyimpanan Peralatan Dapur Sumber: Dokumentasi, Februari 2018.....	68

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Para petinggi di negara ASEAN telah sepakat bersama dalam program Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA) pada tahun 2015 yang berawal Pada KTT ke-9 (Bali Concord II) pada Oktober 2003 dengan mendeklarasikan pembentukan komunitas MEA yang berlaku di tahun 2020. Namun, pada 2007 seiring tumbuhnya perkembangan ekonomi global dan penguatan ekonomi regional, maka pada KTT ke-13 di Singapura (November 2007) disetujui pelaksanaan MEA dipercepat menjadi 2015. Kesepakatan ini bertujuan meningkatkan daya saing ASEAN serta bisa menyaingi Tiongkok dan India untuk menarik investasi asing. Modal asing dibutuhkan untuk meningkatkan lapangan pekerjaan dan kesejahteraan warga ASEAN. Negara-negara ASEAN merupakan kekuatan ekonomi ketiga terbesar setelah Jepang dan Tiongkok, di mana terdiri dari 10 Negara yaitu Indonesia, Malaysia, Filipina, Singapura, Thailand, Brunei Darussalam, Vietnam, Laos, Myanmar, dan Kamboja.

Pemberlakuan MEA telah memberikan berbagai macam tantangan dan peluang bagi seluruh elemen, baik untuk kalangan pemerintah, swasta tidak hanya terbatas pada sektor ekonomi namun juga pada sektor perkembangan tenaga kerja. Dengan terbukanya MEA, berimplikasi pada peningkatan persaingan tenaga kerja baik persaingan di dalam negeri dengan sesama masyarakat Indonesia, maupun dengan masyarakat dari negara-negara ASEAN. Oleh sebab itu para calon tenaga kerja perlu mempersiapkan

keterampilan atau kemampuan sehingga mampu bersaing dengan masyarakat dari negara lainnya.

Disisi lain kebutuhan tenaga kerja bidang kuliner masih terbuka, seperti dikutip dari Australian Pus ABC, Kementerian Perdagangan dan Investasi Australia membutuhkan 38.000 tenaga kerja koki sebagaimana disampaikan kepada Menteri Perdagangan Indonesia dalam kunjungan kerja ke Australia. Hasil penelitian *Deloitte Access Economics* menunjukkan ribuan lowongan koki ini tersebar di seluruh Australia. Akibat kekurangan tersebut, beberapa kelompok usaha yang bergerak di bidang jasa makanan dan minuman terpaksa menghabiskan waktu lebih banyak untuk mencari tenaga kerja dari luar negeri (internasional.kompas.com, 2016).

Sektor pendidikan merupakan sektor utama dan terdepan dalam upaya mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas di era MEA ini. Pemberlakuan MEA menjadi momentum yang tepat untuk melakukan perbaikan-perbaikan pada sektor pendidikan Indonesia agar mampu menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki nilai kompetitif. Semakin berkualitas lulusan pendidikan, maka akan semakin meningkatkan keterampilan tenaga kerja, serta mendorong sertifikasi kompetensi pekerja agar dapat berdaya saing di era MEA.

Hasil penelitian Organisasi Perburuhan Dunia atau ILO menyebutkan pembukaan pasar tenaga kerja mendatangkan manfaat lapangan kerja baru, skema ini juga dapat meningkatkan kesejahteraan di kawasan Asia Tenggara. Selepas tahun 2015, ILO merinci bahwa permintaan tenaga kerja profesional



akan naik 41% atau sekitar 14 juta. Sementara permintaan akan tenaga kerja kelas menengah akan naik 22% atau 38 juta, sementara tenaga kerja level rendah meningkat 24% atau 12 juta. Salah satu jalan untuk meningkatkan kualitas SDM adalah melalui jalur pendidikan profesi atau keahlian khusus untuk mendapatkan sertifikasi kompetensi. Sertifikasi kompetensi merupakan suatu pengakuan terhadap tenaga kerja yang mempunyai pengetahuan, ketrampilan dan sikap kerja sesuai dengan standar kompetensi kerja yang telah dipersyaratkan, dengan demikian sertifikasi kompetensi memastikan bahwa tenaga kerja (pemegang sertifikat) tersebut terjamin akan kredibilitasnya dalam melakukan suatu pekerjaan yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya.

Menurut jurnal JPTK yang dilakukan oleh Paryanto (2008), mengatakan bahwa keterampilan merupakan kecakapan yang harus dikuasai untuk menyelesaikan kerja (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Depdikbud). Usaha untuk membentuk kompetensi harus dengan praktik yang dilakukan berulang-ulang sehingga akan terbentuk tindakan yang otomatis. Seseorang dikatakan memiliki kompetensi praktik jika telah menyelesaikan evaluasi keterampilan yang diberikan. Praktik merupakan cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori (Kamus Besar Bahasa Indonesia, Depdikbud). Melihat definisi tersebut, praktik dapat diartikan suatu perwujudan dari suatu teori dalam bentuk kerja yang nyata atau suatu pelaksanaan pekerjaan yang didasari oleh suatu teori tertentu. Praktik merupakan suatu kegiatan yang memberikan suatu keanekaragaman peluang untuk melakukan percobaan keterampilan.

Di sisi lain, dunia kuliner saat ini sedang berkembang dengan sangat pesat di Indonesia yang dapat dilihat dari bermunculannya bisnis-bisnis baru yang berhubungan dengan penyediaan jasa pelayanan serta pengolahan bahan makanan yang diwujudkan dalam bentuk restoran, rumah makan, maupun katering. Dengan bermunculan properti baru di hospitality bisnis membuat profesi sebagai seorang *chef* sangat menjanjikan dan dijadikan ikon baru dalam *professional expertise*. Permintaan akan *chef* profesional menjadi lebih meningkat baik di dalam maupun diluar negeri. Perkumpulan *Chef Profesional Indonesia* (PCPI, 2018) menyebutkan profesi *chef* semakin diminati karena didorong tumbuhnya industri kuliner di tanah air. Tahun 2017 pertumbuhannya mencapai 20 persen dan akan terus tumbuh di tahun-tahun mendatang. Sehingga ada kebutuhan sertifikasi terhadap profesi *chef*.

Sertifikasi Kompetensi bisa didapat melalui lembaga kursus dan pelatihan. Lembaga kursus dan pelatihan ketrampilan semakin berkembang, salah satu lembaga kursus dan pelatihan yang baru adalah *ION's Culinary Academy* Yogyakarta yaitu lembaga pendidikan non formal yang memfokuskan di bidang kuliner.

*ION's Culinary Academy* mempunyai beberapa program pelatihan, diantaranya adalah *Culinary Basic dan Culinary Business, Culinary dan Patisserie cooking programs for adults and kids*, dan *Food Styling Class* yang memiliki tujuan mencetak *professional chef* yang dapat berkecimpung di dunia kuliner dan mempersiapkan para siswa untuk menjadi wirausaha dalam bisnis kuliner masa depan. Tujuan pendidikan yang ingin dicapai, dijabarkan dalam

visi dari ION's *Culinary Academy* adalah mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional. Untuk mencapai tujuan dan visi tersebut tentunya tidak terlepas dari kegiatan evaluasi terhadap program-program yang telah dilaksanakan untuk mengetahui tingkat pencapaian program-program tersebut.

Evaluasi sebagai alat ukur keberhasilan dari suatu program pelatihan melalui identifikasi, pengumpulan data, analisis data dan penyajian informasi untuk pembuatan keputusan tentang program pelatihan. Evaluasi program pelatihan perlu dilakukan secara sistematis seiring dengan tahapan pelatihan untuk mengetahui ketercapaian tujuan dan memberikan umpan balik untuk memperbaiki sumber daya manusia dan lembaga (Arikunto, Jabar dan Cepi, 2004:7). Evaluasi program merupakan kegiatan pengumpulan data dan informasi untuk membuat keputusan tentang program (melanjutkan, memperluas, memperbaiki, dan menghentikan) yang sedang berjalan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 113).

Evaluasi yang akan dilakukan melalui evaluasi CIPP, yaitu *Context, Input, Proccess, Product*. Alasan memilih tema mengenai evaluasi pelatihan *Culinary Basic dan Culinary Business* pada dengan menggunakan evaluasi CIPP adalah untuk mengetahui sejauh mana tujuan program dapat tercapai serta untuk mengetahui apakah program tersebut sudah sesuai dengan standar yang berlaku.

## **B. Identifikasi Masalah**

Penyebab masalah terkait dengan belum terpenuhinya kebutuhan tenaga chef profesional sebagai dampak berkembangnya sektor kuliner saat ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Masih belum terpenuhinya kebutuhan tenaga chef yang produktif, terampil dan profesional pada industri hospitality dan industri kuliner.
2. Masih terbatasnya lembaga untuk mengembangkan ketrampilan secara formal bagi tenaga chef yang sudah ada untuk kemudian mengembangkan *hard skills* yang bisa dikembangkan dalam dunia usaha. Serta keinginan orang tua agar anaknya memiliki keterampilan khusus di bidang kuliner.
3. Tingkat daya saing chef dalam negeri yang masih rendah dibandingkan tenaga chef dari luar negeri.
4. Masih belum ada penerapan standar penyelenggaraan program pendidikan yang bersertifikasi profesi bagi para lulusannya.

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan hasil identifikasi, masalah di atas dengan keterbatasan peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada evaluasi pelaksanaan program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness* Pendidikan 1 Tahun pada ION's *Culinary Academy* Yogyakarta yang meliputi:

1. Evaluasi *Context* yang meliputi kesesuaian materi pembelajaran dengan trend dan kebutuhan pasar terhadap pendidikan kulineri saat ini.
2. Evaluasi *Input* yang meliputi latar belakang pengajar, minat siswa serta sarana dan prasarana.

3. Evaluasi *Process* yang meliputi proses pembelajaran, jadwal pembelajaran, dan partisipasi siswa.
4. Evaluasi *Product* yang meliputi jumlah lulusan siswa pada per paket pendidikan, prestasi akademik dan non akademik lulusan / alumni.

#### **D. Rumusan Masalah**

##### 1. Evaluasi *Context*

Apakah latar belakang penyelenggaraan paket pendidikan 1 Tahun pada ION's *Culinary Academy* Yogyakarta sudah sesuai dengan trend perkembangan dunia kuliner dan kebutuhan pasar saat ini?

##### 2. Evaluasi *Input*

Bagaimana ketersediaan tenaga pengajar, sarana dan prasarana dan minat siswa dalam pembelajaran di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

##### 3. Evaluasi *Process*

Bagaimana pelaksanaan sistem belajar dan mengajar yang meliputi metode, jadwal pembelajaran, serta partisipasi siswa pada di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

##### 4. Evaluasi *Product*

Bagaimana kuantitas dan kualitas lulusan / alumni pada setiap program pendidikan ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan utama yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### 1. Evaluasi *Context*

Untuk mengetahui kesesuaian program pendidikan 1 Tahun yang diselenggarakan pada di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta dengan trend perkembangan dunia kuliner dan kebutuhan pasar saat ini.

#### 2. Evaluasi *Input*

Untuk mengetahui tingkat kompetensi tenaga pengajar, minat siswa, dan ketersediaan sarana dan prasarana pendukung dalam pembelajaran di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta.

#### 3. Evaluasi *Process*

Untuk mengetahui pelaksanaan belajar dan mengajar yang meliputi metode dan media pembelajaran, jadwal pembelajaran, serta partisipasi siswa pada di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta berikut kendala – kendala dalam proses pelaksanaan belajar mengajar.

#### 4. Evaluasi *Product*

Untuk mengetahui pencapaian hasil belajar peserta di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta mencakup prestasi akademik dan non akademik, serta penyerapan tenaga kerja.

### **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

#### 1. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis ini diharapkan dapat menambah khasanah di bidang pendidikan, serta memberikan sumbangan teori untuk mengembangkan teori dan konsep pembelajaran. Khususnya pembelajaran berbasis sertifikasi profesional dalam bidang teknik tata boga.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Institusi

Sebagai pertimbangan agar lembaga pendidikan profesi mampu mengembangkan sistem pembelajaran, menyediakan dukungan fasilitas serta program-program yang sesuai dengan tuntutan industri.

### b. Bagi Tenaga Pengajar

Dapat menjadi bahan masukan terkait standar kompetensi pembelajaran, capaian pembelajaran serta pengembangan proses pembelajaran agar lebih baik dari sebelumnya.

### c. Bagi Mahasiswa

Memberikan pengetahuan dan wawasan sebagai calon guru atau tenaga pengajar sehingga mampu melaksanakan pembelajaran dengan baik, serta sebagai pengetahuan dasar menjalankan usaha jasa boga.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Lembaga Pelatihan dan Keterampilan (Kursus)**

Dalam pasal 26 ayat (5) UU No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dijelaskan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup, dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri, dan/atau melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. Dalam pasal 103 ayat (1) PP No. 17 tahun 2010 tentang pengelolaan dan penyelenggaraan pendidikan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi masyarakat dalam rangka untuk mengembangkan kepribadian profesional dan untuk meningkatkan kompetensi vokasional dari peserta didik kursus. Kamus Besar Bahasa Indonesia menjelaskan bahwa kursus merupakan terjemahan dari bahasa Inggris *course*, yang berarti rangkaian pelajaran sedangkan lembaga adalah tempat, institusi, kantor, di mana kursus itu diselenggarakan/dilaksanakan.

Menurut Ishak Abdulhak dan Ugi Suprayogi (2012: 53) dalam “Penelitian Tindakan Dalam Pendidikan Nonformal”, kursus merupakan kegiatan pendidikan yang berlangsung secara sengaja, terorganisasi, dan sistematis. Kegiatan tersebut diberikan kepada orang dewasa atau remaja untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan, dan sikap dalam waktu yang singkat



agar dapat mengembangkan dirinya dan masyarakat luas. Pada lembaga kursus terdapat tujuan – tujuan yang ingin dicapai dilakukan dengan sengaja, terorganisasi dengan baik, sistematis, dan juga partisipasi dari instruktur serta peserta yang dilakukan dalam waktu singkat.

Visi dari ION's *Culinary Academy* Yogyakarta adalah menghasilkan calon profesional *Chef* dan wirausahawan kuliner yang kreatif, kaya ide, dan mampu bersaing di bisnis kuliner. Serta mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional. Tidak berlebihan kiranya jika mengatakan Indonesia adalah surganya wisata kuliner, karena masing-masing wilayah di Indonesia memiliki keunikan dan keragaman tradisi kuliner yang mungkin tidak dimiliki oleh negara lain. Olahan kuliner tradisional dipadukan dengan kuliner Internasional adalah salah satu tujuan utama program yang ada ION's *Culinary Academy* Yogyakarta. Sedangkan misi dari ION's *Culinary Academy* Yogyakarta adalah membangun sikap dan profesionalisme calon Chef yang mempunyai keterampilan dan dapat diandalkan di dunia kuliner, membangun mental calon wirausaha untuk mempunyai pola pikir dan semangat wirausaha, mendorong calon wirausahaan untuk dapat membuka peluang baru di bidang kuliner, mendorong terbangunnya tanggung jawab social terhadap masyarakat sekitar. Kemudian dijabarkan melalui misi ION's *Culinary Academy* dapat memenuhi kebutuhan pendidikan berstandar internasional dengan fasilitas terbaik, IT tercanggih, pengajar profesional serta didukung kualitas pelayanan dan service EXCELLENT.

Tujuan – tujuan pada lembaga kursus juga terdapat pada program Pendidikan 1 Tahun ION's *Culinary Academy* Yogyakarta. Tujuan – tujuan tersebut antara lain:

- 1) Siswa mendapatkan sertifikasi profesi Chef dari BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) sehingga mampu digunakan untuk dasar dalam bekerja maupun membuka bisnis kuliner.
- 2) Menghasilkan calon *profesional Chef* yang dapat ditempatkan di hotel, restoran, dan catering sesuai kebutuhan. Menghasilkan calon wirausahawan di bidang kuliner yang mampu bersaing dalam bisnis kuliner.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat dipahami bahwa lembaga pelatihan dan ketrampilan (kursus) merupakan lembaga pendidikan non formal yang memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan pengembangan ketrampilan secara spesifik untuk meningkatkan kompetensi vokasional sesuai dengan bidang keahlian yang diminati peserta kursus.

ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta memiliki keunggulan dalam menyelenggarakan pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* yaitu menciptakan lulusan menjadi Chef Profesional, sehingga sangat tepat bagi masyarakat yang ingin mengembangkan profesi sebagai chef profesional. Disisi lain, ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta menerapkan standar kuliner internasional sehingga biaya pendidikan dalam paket pendidikan 1 Tahun cukup tinggi. Hal ini menyebabkan hanya kelompok masyarakat tertentu yang dapat mengikuti program pendidikan 1 Tahun pada ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta dengan pertimbangan biaya yang tinggi.

## **2. Kosep Dasar Evaluasi Program**

### **a. Pengertian Evaluasi Program**

Ada beberapa definisi evaluasi yang diperoleh dari buku – buku yang ditulis dari para ahli. Menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin dalam bukunya yang berjudul “Evaluasi Program Pendidikan”, evaluasi adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi tentang bekerjanya sesuatu; yang digunakan untuk menentukan alternatif yang tepat dalam mengambil sebuah keputusan (Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin, 2007:1-2).

Ada beberapa pengertian evaluasi yang dikutip oleh Djudju Sujdana dalam bukunya yang berjudul “Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah”, diantaranya menurut Ralph Tyler (1950) bahwa evaluasi merupakan proses untuk menentukan sejauh mana tujuan pendidikan dapat dicapai, serta upaya untuk mendokumentasikan kecocokan antara hasil belajar peserta didik dengan tujuan program (Sudjana, 2010:19).

Selanjutnya Sudjana (2010:19) menyebutkan lagi beberapa pendapat dari para ahli, diantaranya Cronbach (1963); Alkin (1969); dan Stufflebeam (1971) bahwa evaluasi merupakan suatu kegiatan untuk mengumpulkan, memperoleh, serta menyediakan informasi bagi pembuatan keputusan; Malcolm dan Provus, pencetus gagasan Discrepancy Evaluation (1971) menyebutkan bahwa evaluasi adalah suatu kegiatan untuk mengetahui perbedaan antara apa yang ada dengan suatu standar yang telah ditetapkan serta bagaimana menyatakan perbedaan antara keduanya.

Sedangkan definisi program menurut Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin dalam bukunya yang berjudul “Evaluasi Program Pendidikan”, adalah unit atau satuan kegiatan yang merupakan realisasi atau implementasi dari suatu kebijakan, berlangsung dalam proses berkesinambungan dan terdapat pada suatu organisasi yang melibatkan sekelompok orang. Program juga diartikan sebagai sebuah sistem, yaitu serangkaian kegiatan yang dilakukan secara berkesinambungan, tidak hanya sekali dan dalam waktu yang relatif lama (Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin, 2009:3). Evaluasi program adalah sebuah upaya atau usaha untuk mengetahui efektifitas komponen program dalam mendukung pencapaian tujuan program, atau untuk mengetahui tingkat keterlaksanaan suatu kebijakan secara cermat dengan mengetahui efektivitas masing – masing komponen program (Suharsimi Arikunto dan Cepi Safrudin, 2007:7).

Menurut Sudjana, Djudju (2009:21) dalam bukunya yang berjudul “Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah”, evaluasi program adalah suatu kegiatan sistematis yang berfungsi untuk mengumpulkan data, selanjutnya data itu diolah untuk dianalisis dan disajikan sebagai masukan dalam pengambilan keputusan.

Berdasarkan beberapa definisi di atas dapat dijelaskan bahwa evaluasi program adalah kegiatan untuk mengetahui pencapaian pelaksanaan program terhadap tujuan yang ingin dicapai melalui kegiatan pengumpulan data-data dan pengolahan informasi tentang komponen-komponen yang menjadi bagian dari program tersebut mencakup

keberhasilan dan kendala yang dihadapi serta faktor-faktor pendukung dan penghambat sehingga hasil evaluasi tersebut dapat digunakan untuk menentukan alternatif yang tepat dalam mengambil sebuah keputusan.

#### **b. Manfaat Evaluasi Program**

Menurut Suharsimi Arikunto Abdul Jafar dan Cipi Safruddin (2007: 8-9) ada empat kemungkinan kebijakan yang dapat dilakukan berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan program, yaitu:

- 1) Menghentikan program, karena dipandang bahwa program tersebut tidak ada manfaatnya, atau tidak dapat terlaksana sebagaimana diharapkan.
- 2) Merevisi program, karena ada bagian-bagian yang kurang sesuai dengan harapan (terdapat kesalahan tetapi sedikit).
- 3) Melanjutkan program, kerana pelaksanaan program menunjukkan bahwa segala sesuatu sudah berjalan sesuai dengan harapan dan memberikan hasil yang bermanfaat.
- 4) Menyebarkan program (melaksanakan program di tempat lain atau mengulangi lagi program di lain waktu), karena program tersebut berhasil dengan baik, maka sangat baik jika dilaksanakan lagi di tempat dan waktu lain.

#### **c. Tujuan Evaluasi Program**

Menurut Djuju Sudjana (2006:36-48) dalam “Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah”, ada beberapa tujuan lain dari evaluasi program pendidikan di luar sekolah, yaitu:

### 1) Menjadi Dasar Dalam Perencanaan Program

Ada banyak program yang diselenggarakan di luar sekolah, seperti program anak usia dini, program pendidikan keaksaraan, program pendidikan kesetaraan, program kursus, program pelatihan, program majelis taklim, program kepemudaan, program pendidikan usia lanjut, dan sebagainya. Dalam hal ini, program yang direncanakan adalah program kursus dan pelatihan. Dalam merencanakan suatu program, terdapat beberapa masukan yang harus diperhatikan, seperti:

- a) Lokasi kegiatan, tempat dilakukan suatu program. Lokasi kegiatan harus memerhatikan sumber daya alam, sumber daya manusia secara individu, kelompok, lembaga, komunitas; sistem ekonomi di lokasi tersebut, serta keadaan sosial budaya.
- b) Kesesuaian kurikulum program tersebut, kapasitas dan kapabilitas pendidik serta tenaga pendidik, dan sarana prasarana yang menunjang penyelenggaraan program.
- c) Mempertimbangkan kebutuhan belajar, karakteristik fisik, karakteristik psikis, karakteristik fungsional untuk para warga belajar.
- d) Proses pembelajaran yang menggunakan pendekatan pembelajaran seperti pedagogi, andragogi, kontinum (dari pedagogi ke andragogi, atau sebaliknya); metode pembelajaran yang dipakai, teknik pembelajaran, serta media pembelajaran yang dipakai.

- e) *Output* dari pembelajaran tersebut. Mencakup perubahan perilaku peserta didik dan lulusan yang dilihat dari segi afeksi, kognisi, dan psikomotorik (*skills*).
- f) Dana untuk pembelajaran program tersebut, alat dan fasilitas, modal, pemasaran program tersebut, bahan baku, bimbingan, pendampingan, jejaring, paguyuban alumni, dan sebagainya.
- g) Pengaruh dari program tersebut yang diharapkan mampu diperoleh peserta didik, lulusan, serta lingkungannya.

## 2) Menentukan Kelanjutan, Perluasan, dan Penghentian Program

Menurut Djuju Sudjana, tujuan ini biasanya dicapai dengan menggunakan evaluasi formatif yang dilakukan ketika program sedang dilaksanakan atau sedang berlangsung. Sedangkan yang lain, adalah evaluasi sumatif yang dilakukan atau dilaksanakan setelah program berakhir. Ada banyak aspek yang dinilai dalam evaluasi ini, seperti komponen program, proses program, dan tujuan program. Evaluasi ini juga dibutuhkan untuk perluasan program, perbaikan program, peningkatan program, serta kemungkinan untuk melanjutkan program yang sedang dijalankan.

## 3) Untuk Melakukan Modifikasi Program

Evaluasi ini bertujuan untuk mendeskripsikan pelaksanaan program tersebut. Bukan untuk mendeskripsikan hasil program. Pada proses pelaksanaan program, data tentang unsur – unsur program yang diidentifikasi, dihimpun, dianalisa dan disajikan adalah kebijakan, penyelenggaraan, pengelolaan, komponen, proses, tujuan, dan konteks

program, serta pendayagunaan sumber daya manusia. Ini sangat penting untuk pengambilan keputusan tentang perlunya modifikasi atau perbaikan program serta untuk mempertahankan program yang sedang dilaksanakan.

#### 4) Memperoleh Informasi tentang Faktor Pendukung dan Penghambat Program

Evaluasi ini dilakukan untuk menghimpun data mengenai alasan – alasan yang dapat dipertimbangkan untuk menghentikan program sehingga biaya dan daya dukung lainnya dapat digunakan untuk melaksanakan program baru dan kegiatan lain. Evaluasi ini juga dilakukan untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman program tersebut dengan menggunakan analisis SWOT (*strenghts, weakness, opportunities, and threats*). Evaluasi ini juga perlu menyajikan data yang dapat digunakan dalam pengambilan keputusan untuk mengubah kelemahan menjadi kekuatan, serta mengubah ancaman menjadi peluang sehingga faktor – faktor yang mendukung program baik dari dalam ataupun luar akan menjadi kuat.

#### 5) Memberi Masukan untuk Motivasi dan Pembinaan Pengelola dan Pelaksanaan Program

Motivasi sangat diperlukan untuk para pengelola dan pelaksana program. Dengan adanya motivasi, diharapkan kinerja para pengelola dan pelaksana program dapat menyelesaikan tugas mereka secara optimal serta menjalin kerja sama dengan harmonis, saling dukung, dan saling belajar antara yang satu dengan yang lainnya.



Sedangkan evaluasi tentang pembinaan terhadap penyelenggara, pengelola dan pelaksanaan program adalah untuk menemukan dan menyajikan data yang berkaitan dengan pengawasan, supervisi, dan monitoring kegiatan dalam pengelolaan dan pelaksanaan program. Pengawasan dilakukan terhadap lembaga penyelenggaraan program. Supervisi dilakukan terhadap pengelola dan pelaksana program. Dan monitoring dilakukan terhadap pelaksanaan program.

#### 6) Memberi Masukan untuk Memahami Landasan Keilmuan bagi Evaluasi Program

Dasar untuk evaluasi program harus berlandaskan keilmuan yang diambil dari ilmu pengetahuan sosial (*Social Sciences*), ilmu pengetahuan alam (*Natural sciences*), ilmu pengetahuan humaniora (*The Humainies*), dan ilmu pendidikan sendiri (*Educational Sciences*). Tujuan evaluasi program yang mengacu pada pengambilan keputusan adalah untuk menyediakan data (keterangan atau informasi) yang berfungsi sebagai masukan bagi pengambilan keputusan tentang pengelolaan program yang meliputi perencanaan, penghentian, tindak lanjut, perluasan, serta modifikasi program di samping dukungan dan hambatan terhadap kelangsungan dan penyelesaian program.

Dalam penelitian ini, tujuan yang ingin dicapai dalam evaluasi program pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Business* ION<sup>s</sup> Culinary Academy adalah untuk menemukan bukti-bukti empiris tentang keberhasilan dan kendala dalam penyelenggaraan pendidikan 1 Tahun

*Culinary Basic* dan *Culinary Business* sehingga dapat menjadi dasar pengambilan keputusan untuk mengembangkan program pendidikan yang sudah berlangsung.

### **3. Kajian Model Evaluasi**

Menurut Widoyoko (2012: 4) Evaluasi memiliki arti suatu proses menyediakan informasi yang dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk menentukan harga dan jasa (*the worth and merit*) dari tujuan yang dicapai, desain, implementasi, dan dampak untuk membantu membuat keputusan, membantu pertanggungjawaban dan meningkatkan pemahaman terhadap fenomena.

Beberapa model evaluasi digunakan untuk mengetahui seberapa jauh keberhasilan program yang dilakukan sehingga diperoleh langkah-langkah untuk melakukan perbaikan ataupun pengembangan. Model evaluasi merupakan desain evaluasi yang dikembangkan oleh para ahli evaluasi, yang biasanya dinamakan sama dengan pembuatnya atau tahap evaluasinya. Menurut Kaufman dan Thomas yang dikutip oleh Suharsimi Arikunto dan Cipi Safruddin Abdul Jabar (2014: 40), membedakan model evaluasi menjadi delapan, yaitu: *Goal Oriented Evaluation Model*, dikembangkan oleh Tyler; *Goal Free Evaluation Model*, dikembangkan oleh Scriven; *Formatif Summatif Evaluation Model*, dikembangkan oleh Michael Scriven; *Countenance Evaluation Model*, dikembangkan oleh Stake; *Responsive Evaluation Model*, dikembangkan oleh Stake; *CSE-UCLA Evaluation Model*, menekankan pada “kapan” evaluasi dilakukan; *CIPP Evaluation*

*Model*, yang dikembangkan oleh Stufflebeam; *Discrepancy Model*, yang dikembangkan oleh Provus.

Berikut ini adalah penjelasan dari model-model evaluasi yang ada di atas:

*Goal Oriented Evaluation Model*. Objek pengamatan pada model *Goal Oriented* adalah tujuan dari program yang sudah ditetapkan jauh sebelum program dimulai. Evaluasi dilakukan secara berkesinambungan, terus menerus, mengecek seberapa jauh tujuan tersebut sudah terlaksana didalam proses pelaksanaan program (Suharsimi Arikunto Abdul Jabar, dan Cipi Safruddin, 2007: 25).

a. *Goal Free Evaluation Model*

Menurut Michael Scriven yang dikutip dari Suharsimi Arikunto, Abdul Jabar dan Cipi Safriddin (2007:25) dalam melaksanakan evaluasi program evaluator tidak perlu memperhatikan apa apa yang menjadi tujuan program. Yang perlu diperhatikan dalam program tersebut adalah bagaimana kerjanya program, dengan jalan mengidentifikasi penampilan-penampilan yang terjadi, baik hal-hal positif maupun hal negatif.

b. *Formatif Sumatif Evaluation Model*

Model *formatif sumatif* menunjuk adanya tahapan dan lingkup objek yang dievaluasi, yaitu evaluasi yang dilakukan pada waktu program masih berjalan dan ketika program sudah selesai atau berakhir. Model ini menunjuk tentang apa, kapan, dan tujuan evaluasi tersebut dilaksanakan (Suharsimi Arikunto Abdul Jabar, dan Cipi Safruddin, 2007: 25).

c. *Countenance Evaluation Model*

Model *Countenance* dikembangkan oleh Stake. Model Stake menekankan pada adanya pelaksanaan dua hal pokok, yaitu deskripsi dan pertimbangan serta membedakan adanya tiga tahap dalam evaluasi program, yaitu anteseden/context, transaksi/process dan keluaran/output (Suharsimi Arikunto Abdul Jabar, dan Cepi Safruddin, 2007: 26).

d. CSE-UCLA *Evaluasi Model*

CSE-UC`LA terdiri dari dua singkatan, yaitu CSE dan UCLA. CSE merupakan singkatan dari Center for the Study of Evaluation, sedangkan UCLA merupakan singkatan dari University of California in Los Angles. Ciri dari model CSE-UCLA dalah adanya lima tahap yang dilakukan dalam evaluasi, yaitu perencanaan, pengembangan, implementasi, hasil, dan dampak (Suharsimi Arikunto Abdul Jabar, dan Cepi Safruddin, 2007: 27).

Fernandes dalam Suharsimi Arikunto Abdul Jabar, dan Cepi Safruddin, 2007: 28) memberikan penjelasan tentang model CSE-UCLA menjadi empat tahap yaitu:

1) *Need assessment*

Tahap ini evaluator memusatkan perhatian pada penentuan masalah.

2) *Program planning*

Tahap kedua dari CSE model ini evaluator mengumpulkan data yang terkait langsung dengan pembelajaran dan mengarah pada pemenuhan kebutuhan yang telah diidentifikasi pada tahap kesatu, kemudian tahap perencanaan ini program KBM (Kegiatan Belajar Mengajar) dievaluasi dengan cermat untuk mengetahui apakah rencana pembelajaran telah

disusun berdasarkan hasil analisis kebutuhan. Evaluasi tahap ini tidak lepas dari tujuan yang telah dirumuskan.

3) *Formative evaluation*

Tahap ketiga ini evaluator memusatkan perhatian pada keterlaksanaan program, sehingga evaluator diharapkan betul-betul terlibat dalam program karena harus mengumpulkan data dan berbagai informasi dari pengembangan program.

4) *Summative evaluation*

Tahap keempat, yaitu evaluasi sumatif, para evaluator diharapkan dapat mengumpulkan semua data tentang hasil dan dampak dari program. Melalui evaluasi sumatif ini, diharapkan dapat diketahui apakah tujuan yang dirumuskan untuk program sudah tercapai, dan jika belum tercapai, dicari bagian mana yang belum dan apa penyebabnya.

e. *CIPP Evaluation Model*

Model evaluasi CIPP dikemukakan oleh Stufflebeam & Shinkfield (1985) sebagai sebuah pendekatan evaluasi yang berorientasi pada pengambil keputusan (*a decision oriented evaluation approach structured*) untuk memberikan bantuan kepada administrator atau leader pengambil keputusan. Stufflebeam mengemukakan bahwa hasil evaluasi akan memberikan alternatif pemecahan masalah bagi para pengambil keputusan.

Dalam pelaksanaan pembelajaran ini menggunakan model pengambilan keputusan yang dikembangkan oleh Stufflebeam yang dikenal dengan CIPP. CIPP merupakan singkatan dari Context, Input, Process and

Product. Model evaluasi ini model yang paling banyak dikenal dan diterapkan oleh para evaluator. Berikut ini adalah komponen-komponen evaluasi model CIPP:

#### 1) Konteks (*Context*)

Orientasi utama dari evaluasi konteks adalah untuk mengidentifikasi latar belakang apakah perlu diadakan suatu perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan (Endang Mulyatiningsih, 2011:127). Evaluasi ini juga dilakukan untuk menguji tujuan dan prioritas program yang dirancang sesuai dengan analisis program.

Dalam hal ini evaluasi konteks pada penelitian ini untuk mengidentifikasi kesesuaian kebutuhan pasar terhadap pendidikan dan ketrampilan bidang kuliner dengan program pendidikan yang ditawarkan oleh ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta. Hal ini berkaitan dengan strategi pemasaran program Pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Business* dan rencana pembelajaran yang akan diterapkan.

#### 2) Input

Evaluasi ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (material, machine, man, money) untuk melaksanakan program yang telah dipilih (Endang Mulyatiningsih, 2011:129). Evaluasi ini untuk membandingkan strategi pemecahan masalah dan perancangan tahap – tahap kegiatan

apakah sudah relevan dengan keadaan saat ini, layak untuk digunakan, serta ekonomis sesuai sumber daya yang dimiliki.

Evaluasi input pada penelitian ini mencakup penilaian terhadap biaya pendidikan yang dibayarkan oleh siswa dan fasilitas yang diberikan oleh ION<sup>s</sup> Culinary Academy Yogyakarta dalam menyelenggarakan program pendidikan 1 Tahun.

### 3) Proses

Evaluasi proses bertujuan untuk mengidentifikasi atau memprediksi hambatan-hambatan dalam pelaksanaan kegiatan atau implementasi program. Evaluasi dilakukan dengan mencatat atau mendokumentasikan setiap kejadian dalam pelaksanaan kegiatan, memonitor kegiatan-kegiatan yang berpotensi menghambat dan menimbulkan kesulitan yang tidak diharapkan, menemukan informasi khusus yang berada diluar rencana; menilai dan menjelaskan proses secara aktual. Selama evaluasi proses, evaluator dituntut berinteraksi dengan staf pelaksana program secara terus menerus (Endang Mulyatiningsih, 2011:130-131).

Evaluasi proses pada penelitian ini mengkaji model, proses dan materi pembelajaran pada ION<sup>s</sup> Culinary Academy Yogyakarta dalam menyelenggarakan program pendidikan 1 Tahun mencakup keberhasilan dan kendala yang dihadapi.

#### 4) Produk

Evaluasi Produk atau hasil diarahkan pada hal-hal yang menunjukkan perubahan yang terjadi pada masukan mentah. Evaluasi produk merupakan tahap akhir dari serangkaian evaluasi program (Suharsimi Arikunto dan Cipi Safruddin Abdul Jabar, 2007:31).

Tujuan utama evaluasi produk adalah untuk mengukur, menginterpretasikan dan memutuskan hasil yang telah dicapai oleh program yaitu apakah telah dapat memenuhi kebutuhan sesuai dengan tujuan yang diharapkan atau belum. Evaluasi produk juga sering dilakukan untuk mengukur dampak jangka panjang yaitu dampak program yang diharapkan/tidak diharapkan atau dampak positif dan negatif (Endang Mulyatiningsih,2011:132).

Model evaluasi CIPP oleh Stufflebeam dikembangkan lagi oleh Gilbert Sax (1980) menjadi model CIPPO. Sama seperti model yang dikemukakan oleh Stufflebeam (*Context, Input, Process, Product*), tetapi setelah *product* terdapat tambahan komponen *outcome*. *Outcome* diartikan sebagai implementasi dari *product*. Bagaimana kiprah lulusan di masyarakat luas. Atau kiprah lulusan pada pendidikan lanjutan, ketika lulusan tersebut melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi. *Outcome* juga bisa dipakai untuk menentukan kepuasan konsumen dan pemakai, ketika *product* dilemparkan ke pasaran (Suharsimi Arikunto dan Cipi Safruddin Abdul Jabar, 2007:29).



*f. Discrepancy Model*

Kata discrepancy adalah istilah bahasa Inggris, yang diterjemahkan kedalam bahasa Indonesia menjadi “kesenjangan”. Model yang dikembangkan oleh Malcolm Provus ini merupakan model yang menekankan pada pandangan adanya kesenjangan didalam pelaksanaan program. Evaluasi program yang dilakuakn oleh evaluator mengukur besarnya kesenjangan yang ada disetiap komponen (Suharsimi Arikunto dan Cipi Safruddin Abdul Jabar, 2007:31).

#### **4. Kriteria Standar Pelaksanaan Evaluasi Model CIPP**

Model evaluasi CIPP terdiri dari empat komponen yaitu; *Context*, *Input*, *Process* dan *Product*. Komponen model evaluasi CIPP bersifat linier. Artinya; evaluasi input didahului dengan evaluasi context; evaluasi process harus di dahului dengan evaluasi input, sehingga standar prosedur evaluasi yang dilakukan adalah menganalisis program berdasar komponen-komponennya.

Seperti telah diuraikan di atas, standar dalam model evaluasi CIPP pada penelitian ini melakukan evaluasi terhadap penyelenggaraan program pendidikan 1 tahun Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines*, dapat dijelaskan sebagai berikut:

a. Evaluasi konteks (*context*)

Standar dalam evaluasi konteks meliputi: menentukan kebutuhan, masalah-masalah asset, dan kesempatan untuk membantu mengambil

keputusan menetapkan tujuan dan prioritas serta membantu kelompok lebih luas dalam pengambilan tujuan, prioritas dan hasil.

Dalam evaluasi Program Pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION's digunakan untuk mengevaluasi apakah ada yang perlu dibenahi dari program tersebut, atau di munculkan program – program baru yang sesuai dengan tujuan Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta.

b. Evaluasi input (*input*)

Standar dalam evaluasi input meliputi: menentukan alternatif pendekatan, pelaksanaan rencana kegiatan, penyediaan sarana, penyediaan biaya efektif untuk penyiapan kebutuhan dan pencapaian tujuan.

Dalam evaluasi Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION<sup>s</sup>, digunakan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*). Biasanya untuk mengevaluasi *input*, diadakan *workshop, outbond*, dilakukan evaluasi sistem pengajar/*chef* serta dilakukan juga evaluasi sistem bahan dan resep.

c. Evaluasi proses (*process*)

Standar dalam evaluasi proses meliputi: menilai pelaksanaan rencana untuk membantu staff melaksanakan kegiatan, kemudian membantu pengguna menilai kinerja program, dan menafsirkan hasil. Dalam evaluasi Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION's, digunakan untuk

mengevaluasi administrasi sistem pembelajaran yang terkait dengan gizi serta *costing*.

d. Evaluasi produk (*product*)

Standar dalam evaluasi produk meliputi: mengidentifikasi dan menilai hasil baik jangka pendek dan jangka panjang untuk membantu staff untuk lebih fokus pada hasil penting dan hasil akhir serta mengukur keberhasilan upaya dalam memenuhi target yang ditetapkan.

Dalam evaluasi Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION<sup>s</sup>, digunakan untuk mengukur hasil dari pembelajaran siswa atau mengukur hasil dari program tersebut. Dalam Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* di ION's, untuk mengevaluasi produk biasanya dengan mengadakan perlombaan.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dinyatakan bahwa evaluasi model CIPP perlu dilakukan secara simultan terhadap komponen konteks, input, proses dan produk untuk membantu mengambil keputusan menetapkan tujuan dan prioritas, menilai pelaksanaan rencana yang telah ditetapkan, menilai kinerja program, dan menafsirkan hasil baik jangka pendek dan jangka panjang.

Untuk mempermudah melakukan evaluasi dalam penelitian ini disusunlah kriteria evaluasi berdasarkan komponen konteks, input, process, dan product. Kriteria adalah tolok ukur atau standar yang digunakan untuk menilai keberhasilan program yang dievaluasi.

Kriteria keberhasilan dalam evaluasi program dibuat dengan alasan untuk (1) menambah kemantapan evaluator dalam melakukan evaluasi, (2) mem-

pertanggungjawabkan hasil evaluasi dan memungkinkan orang lain mengkaji ulang, (3) membatasi unsur subjektivitas evaluator, (4) memungkinkan pelaksanaan evaluasi pada waktu yang berlainan, dan (5) mengarahkan evaluator yang jumlahnya lebih dari seorang (Suharsimi Arikunto, Abdul Jabar, dan Cepi Safruddin, 2009: 29).

Tabel 1.

Kriteria Standar Evaluasi Model CIPP Pada Program Pendidikan *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* yang diselenggarakan ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta

Komponen Evaluasi	Kriteria Standar
Konteks	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dukungan Fisik Program Pendidikan</li> <li>2. Dukungan dan Kebijakan Pimpinan</li> <li>3. Dukungan budaya organisasi</li> </ol>
Input	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kurikulum pendidikan dan pedoman pembelajaran (Teori dan Praktek)</li> <li>2. Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan</li> <li>3. Standar mutu layanan pendidikan</li> <li>4. Ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran (Teori dan Praktek)</li> <li>5. Kemitraan dan kerjasama dengan industri</li> </ol>
Proses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Perencanaan Pembelajaran (Silabus)</li> <li>2. Pengembangan pembelajaran teori</li> <li>3. Pengembangan pembelajaran praktek</li> <li>4. Pengembangan pembelajaran luar lembaga</li> <li>5. Pelayanan administratif kependidikan</li> <li>6. Pengawasan dan penilaian program</li> </ol>
Produk	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mutu / prestasi lulusan</li> <li>2. Kemampuan dan daya saing lulusan di Industri</li> </ol>

Sumber: Suharsimi Arikunto, Abdul Jabar, dan Cepi Safruddin (2009: 29).

## B. Kajian Program Yang Dievaluasi

Kajian program yang dievaluasi mencakup gambaran tentang program pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* yang diselenggarakan ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta, meliputi:

- 1) Titik Berat Program, yaitu upaya penentuan prioritas unsur – unsur program yang termasuk dalam komponen, proses, atau tujuan program.
- 2) Sumber – Sumber Program, yaitu terdiri dari sumber daya manusia, sarana prasarana, keuangan, kebijakan dan peraturan, dan kerja sama lembaga penyelenggara program dengan industri dan pihak terkait.
- 3) Dampak yang Ditimbulkan / Perolehan Program, meliputi perubahan perilaku peserta didik dan lulusan, serta pengaruh program bagi peningkatan ketrampilan dan pengetahuan peserta didik atau lulusan, dan kiprah lulusan dalam dunia kerja dan industri kuliner.

### **C. Hasil Penelitian Yang Relevan**

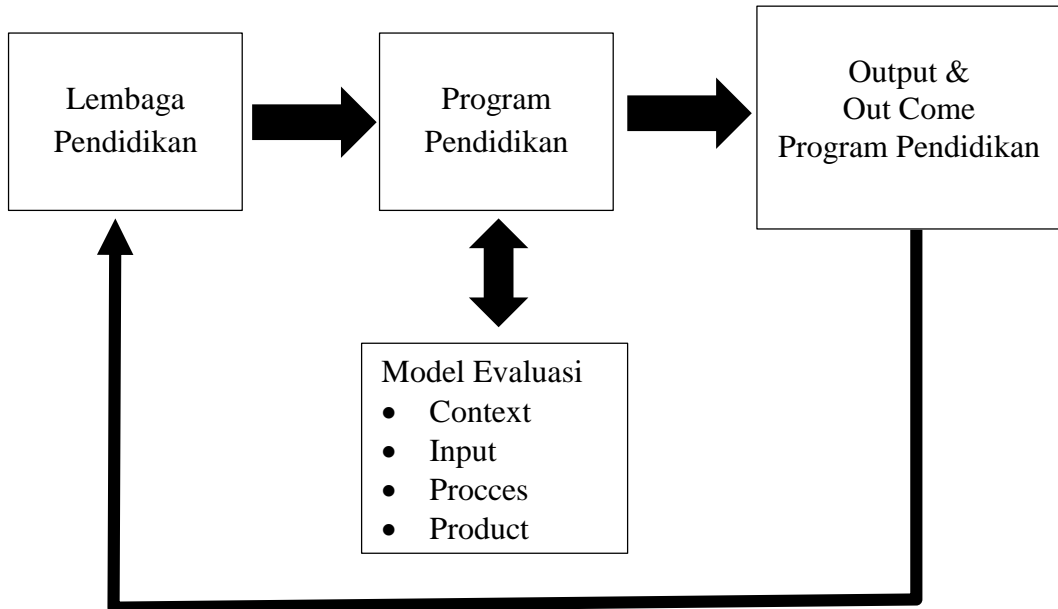
Hasil penelitian yang dilakukan Ihwan Mahmudi. (2011) memberikan kesimpulan Model evaluasi CIPP merupakan model evaluasi yang lebih lengkap karena mencakup evaluasi formatif dan sumatif. Evaluasi konteks, input, proses, dan produk dapat dipraktikkan dalam rangka pengambilan keputusan (peran formatif) dan penyajian informasi mengenai akuntabilitas (peran sumatif ). Namun demikian, model CIPP tak lepas dari sejumlah kelemahan. Di antara kelemahan-kelemahan tersebut adalah (1) karena terfokus pada informasi yang dibutuhkan oleh pengambil keputusan dan stafnya, evaluator boleh jadi tidak responsif terhadap masalah-masalah atau isu-isu yang signifikan; (2) hasil evaluasi ditujukan kepada para pemimpin tingkat atas(top management), sehingga model ini bisa jadi tidak adil dan tidak demokratis; dan (3) model CIPP itu kompleks dan memerlukan banyak dana, waktu, dan sumber daya lainnya.

Hasil penelitian Syahril (2014) menjelaskan penerapan model CIPP pada Implementasi KTSP Pembelajaran pendidikan jasmani SMA Negeri Kabupaten Aceh Besar telah berjalan dengan baik (sistematik, terencana, teratur, dan berkesinambungan).

Hasil penelitian Mirwati, Sidin Ali, Jikebet Saludung. (2015) menjelaskan bahwa pelaksanaan program pembelajaran Kimia dilihat dari aspek context tujuannya sudah sesuai dengan standar proses, aspekinputsesuai dengan standar proses dan hasilnya amat baik, pada aspek process pelaksanaan pembelajaran kimia dan kinerja guru kimia amat baik, pada motivasi belajar mencapai kesesuaian enampuluh satu koma tiga tujuh persen ini berarti baik, dan produk hasil pembelajaran kimia semuanya tinggi karena unsur ketercapaiannya diatas KKM ini berarti bahwa hasil penelitian pada evaluasi program pembelajaran kimia dapat diterima, tetapi pada bidang tertentu seperti motivasi belajar kimia perlu ditingkatkan.

#### D. Kerangka Pemikiran

Berikut dapat diuraikan alur pikir penelitian melalui bagan kerangka pikir penelitian berikut.



Gambar 1  
Kerangka Pikir Penelitian

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Metode Evaluasi**

Penelitian evaluasi bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat dan melakukan pengukuran yang cermat terhadap fenomena tertentu, dalam hal ini mendeskripsikan pelaksanaan pembelajaran di *ION's Culinary Academy* Yogyakarta.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian evaluatif dengan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Penelitian evaluasi ini menilai keempat komponen tersebut. Harapan kedepan supaya dapat digunakan sebagai masukan dalam penyelenggaraan di *ION's Culinary Academy* Yogyakarta. Keempat komponen tersebut merupakan satu kesatuan yang utuh. Kelebihan model CIPP ini terletak pada komponen *Context* (konteks), *Input* (masukan), *Prosess* (proses) dan *Product* (hasil).

Dalam evaluasi program secara sistematis pada umumnya menempuh 4 langkah, yaitu: 1) Penyusunan desain evaluasi, 2) Pengembangan instrumen pengumpulan data, 3) Pengumpulan data (*assessment*), menafsirkan dan membuat judgment, serta 4) Menyusun hasil evaluasi dalam bentuk laporan atau paparan.

#### **B. Prosedur Evaluasi**

Prosedur penelitian ini untuk menghasilkan data deskriptif dari perilaku individu yang terlibat sebagai subyek peneliti. Aspek dari data ini



diperoleh dari data kualitatif dan kuantitatif. Prosedur penelitian diarahkan pada semua subyek yang berkaitan dengan penyusunan program, pelaksanaan program, dan pengevaluasian hasil pelatihan. Langkah – langkah prosedur penelitian adalah sebagai berikut:

- 1) Mempelajari program pelatihan
- 2) Menyusun instrumen pelatihan
- 3) Mengambil data *context, input, process, product*, terhadap program pelatihan
- 4) Menyusun laporan dalam bentuk karya ilmiah

### C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta. Waktu penelitian dimulai dari bulan Februari 2017 – Agustus 2018. Secara rinci dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Jadwal Penelitian

No	Tahapan	Bulan				
		Februari 2017	Februari 2017 s/d Januari 2018	Januari s/d Maret 2018	Maret s/d April 2018	Agustus 2018
1	Identifikasi Permasalahan Penelitian					
2	Pengajuan dan Bimbingan Proposal					
3	Pelaksanaan Penelitian					
4	Penyajian Hasil Penelitian					
5	Paparan Hasil Penelitian					
6	Perbaikan dan Penyempurnaan Laporan Hasil Penelitian					

#### D. Sasaran Penelitian

Sasaran penelitian terdiri atas subyek yang mempunyai karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti sebagai sumber data. Sasaran pada penelitian ini adalah pengelola program pendidikan yang terdiri dari unsur manajerial yang memiliki kewenangan dan tanggung jawab pengelolaan program pendidikan, departemen atau unit masing-masing jurusan atau bidang keahlian, serta Instruktur atau tenaga pengajar. Penelitian juga melibatkan siswa pada ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta.

Tabel 3. Kelompok Sasaran Penelitian

No	Kelompok Sasaran	Jumlah
1	Manajerial / Penanggungjawab	1
2	Pengelola Administrasi	1
3	Instruktur	1
3	Siswa	2

#### E. Definisi Konseptual dan Definisi Operasional

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Variabel juga dapat didefinisikan sebagai atribut seseorang, atau obyek, yang mempunyai “variasi” antara satu orang dengan yang lain atau satu obyek dengan obyek yang lain (Hatch dan Farhady, 1981).

Evaluasi program pembelajaran dalam penelitian ini mengevaluasi segala sesuatu yang berhubungan dengan *context, input, process, product* pada Program Pelatihan 1 Tahun *Culinary Basic dan Culinary Bussiness* di ION<sup>s</sup>

*Culinary Academy* Yogyakarta dengan definisi konsep variabel penelitian sebagai berikut:

- 1) Evaluasi Context mencakup latar belakang apakah perlu diadakan suatu perubahan atau munculnya program dari beberapa subjek yang terlibat dalam pengambilan keputusan.
- 2) Evaluasi Input adalah kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*) untuk melaksanakan program yang telah dipilih Evaluasi untuk menguji tujuan dan prioritas program yang dirancang sesuai dengan analisis program yang diminati mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*) untuk melaksanakan program yang telah dipilih.
- 3) Evaluasi Proses menjelaskan proses secara aktual terkait dengan perfuningsnya input dan sistem yang dikembangkan dalam pembelajaran. Penilaian terhadap proses kegiatan yang dilaksanakan, serta mengidentifikasi atau memprediksi hambatan-hambatan dalam pelaksanaan kegiatan atau implementasi program.
- 4) Evaluasi Product, adalah evaluasi terhadap produk atau hasil yang diperoleh dari kegiatan yang dilakukan dalam proses. Diarahkan pada hal-hal yang menunjukkan perubahan produk atau hasil dari input yang diproses.

Secara rinci evaluasi program pembelajaran dalam konsep variabel penelitian dapat dioperasionalisasi sebagai berikut:

Tabel 4. Operasional Variabel Penelitian

Aspek / Dimensi	Aspek Kajian	Sub aspek Kajian
Evaluasi Context	1. Trend dan Kebutuhan Pasar	a. Minat masyarakat terhadap kuliner b. Pemenuhan gaya hidup
	2. Tujuan	a. Tujuan jangka pendek b. Tujuan jangka panjang
	3. Visi-Misi Pendidikan	Pengembangan kebijakan dan budaya organisasi pada program pendidikan
Evaluasi Input	1. Kurikulum pendidikan	Kurikulum dan pedoman pembelajaran (Teori dan Praktek)
	2. Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan	a. Tenaga Pengajar b. Staf Administrasi
	3. Standar mutu layanan pendidikan	a. Akreditasi lembaga b. Standar Industri
	4. Ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran (Teori dan Praktek)	a. Ruang Pembelajaran b. Laboratorium Praktek c. Fasilitas Pendukung d. Finansial
	5. Kemitraan dan kerjasama dengan industry	a. Kerjasama Industri b. Kerjasama organisasi profesional
Evaluasi Proses	1. Perencanaan Pembelajaran (Silabus)	Jadwal Pembelajaran Teori dan Praktek
	2. Pengembangan pembelajaran teori	a. Pembelajaran bidang keahlian b. Pengetahuan umum
	3. Pengembangan pembelajaran praktek	Partisipasi Siswa mengembangkan bakat dan minat
	4. Pengembangan pembelajaran luar lembaga	On the job training
	5. Pelayanan administratif kependidikan	Biaya pendidikan Persyaratan administrasi pendidikan

Aspek / Dimensi	Aspek Kajian	Sub aspek Kajian
	6. Pengawasan dan penilaian program	Pengawasan standar mutu proses pembelajaran
Evaluasi Product	Mutu / prestasi lulusan	a. Prestasi Akademik b. Prestasi Non Akademik
	Kemampuan dan daya saing lulusan di Industri	Penerimaan lulusan di industri /dunia Kerja

## F. Validitas Instrumen Penelitian

### 1. Validitas Instrument

#### a. Validitas Isi

Pengujian validitas isi merupakan pengujian yang berasal dari para ahli (*judgment expert*). Dalam hal ini setelah instrument dikonstruksi aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli (Sugiyono, 2015:352). Dengan cara ini diharapkan butir-butir intrumen penelitian ini telah mencakup seluruh kawasan isi obyek yang hendak diukur untuk mendapatkan penilaian apakah instrument tersebut dapat digunakan tanpa perbaikan atau dengan revisi.

Pengujian validitas isi dilakukan oleh ahli bertempat di kampus Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Berdasarkan pendapat ahli (Prihastuti Ekawatiningsih, 2018), instrument perlu diperbaiki bagian indikator pada rubrik penilaian. Pada bagian kisi-kisi / definisi operasional harus lebih spesifik lagi karena masih terlalu luas, bagian tersebut diganti dengan sub indikator. Lalu bab 2 sebaiknya diperbaiki, ditambahkan standar-standar evaluasi untuk penelitian. Kemudian untuk panduan observasi harus lebih

spesifik, ditambahkan *rubric* penilaian di bawahnya (standar kriteria penilaian).

### **G. Metode Pengumpulan Data**

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini dikumpulkan menggunakan teknik wawancara dan observasi yang berhubungan dengan *context, input, process, product*. Sedangkan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan hasil dari penelitian dan program tersebut.

#### 1. Interview (wawancara)

Interview juga sering disebut dengan wawancara atau kuesioner lisan adalah sebuah dialog yang dilakukan pewawancara untuk memperoleh informasi dari narasumber yang telah ditetapkan. Wawancara dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta dan perkembangannya.

#### 2. Observasi

Penelitian ini menggunakan observasi, yaitu melakukan pengamatan langsung terhadap suatu subjek dan objek untuk mengetahui keberadaan subjek, objek, situasi, konteks dan maknanya dalam proses pembelajaran program pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic dan Culinary Bussiness*.

#### 3. Dokumentasi

Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan hasil dari penelitian dan program tersebut, dengan cara mengumpulkan data-data dari dokumen, laporan dan literatur terkait dengan permasalahan penelitian, serta mengambil objek foto sesuai metode penelitian yang diangkat yaitu CIPP. Foto – foto yang diambil antara lain

ruang dapur, dapur *pastry*, ruang kelas, perpustakaan, peralatan, penyimpanan peralatan, lobi, dan tempat parkir.

## **H. Teknik Analisis Data**

Analisis data menggunakan teknik analisis kualitatif sehingga dapat menjelaskan hasil penelitian dan membuat persepsi terhadap data yang terkumpul. Oleh karena itu, peneliti dapat memberikan data-data dan informasi serta dapat menjelaskan kondisi penyelenggaraan program *Culinary Basic dan Culinary Business* pada *ION's Culinary Academy* Yogyakarta.

### **1. Analisis Deskriptif Kualitatif**

Menggunakan teknik analisis sesuai tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data hingga membuat kesimpulan berdasarkan data-data yang diperoleh dari hasil wawancara, dokumentasi dan interpretasi data-data kuantitatif.

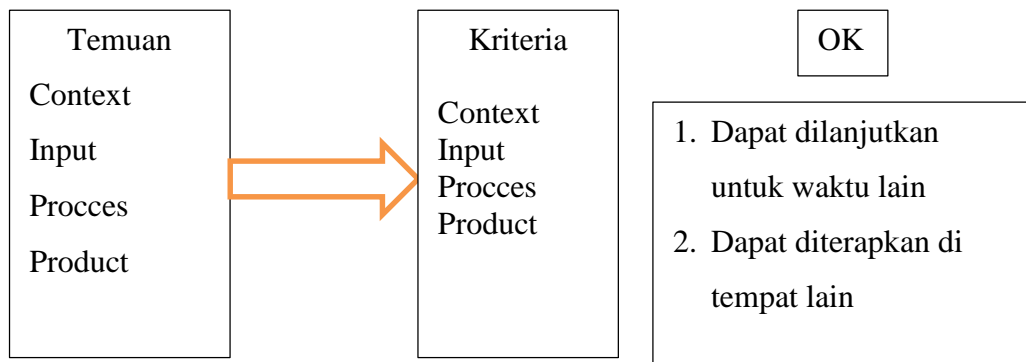
### **2. Pengambilan Keputusan**

Pengambilan keputusan dilakukan dengan cara membandingkan antara temuan dengan kriteria yang telah ditetapkan pada tujuan pelatihan atau standar program pada semua komponen konteks, input, proses, dan produk.

Proses pengambilan keputusan ini menggunakan standar yang telah ditetapkan sebelumnya.

Standar dapat diperoleh dari rancangan program, standar dari program lain yang sejenis atau standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah sebelumnya. Mencakup menganalisis rencana pembelajaran, kurikulum dan silabus pembelajaran dengan pengembangan proses pembelajaran dan standar industri hospitaliti khususnya kuliner.

Jika tidak menemukan standar, standar pengambilan keputusan dikembangkan berdasarkan standar sendiri saat akan merancang instrumen dengan menyusun rubrik penilaian dan kriteria.



Gambar 2. Bagan Pengambilan Keputusan  
(Endang Mulyatiningsih, 2011:136)



## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **A. Gambaran Umum Obyek Penelitian**

##### **1. Profil ION's Culinary College**

###### a. Deskripsi Lembaga

ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* merupakan lembaga pendidikan non formal, unit dari ION<sup>s</sup> *Culinary College* Yogyakarta yang memfokuskan di bidang kuliner meliputi *Culinary Basic dan Culinary Business* melalui program pendidikan 1 Tahun. Visi dari ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* adalah mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional, olahan kuliner tradisional dipadu padankan dengan kuliner Internasional adalah salah satu tujuan utama program yang ada ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*.

###### b. Fasilitas

- 1) Ruang praktek *Kitchen* yang dilengkapi dengan peralatan-peralatan yang sesuai dengan perkembangan dunia industri pengolahan makanan yang modern untuk 20 siswa.
- 2) *Pastry Kitchen*
- 3) Kepustakaan yang lengkap yang dapat dibaca setiap saat di perpustakaan IONS International Education
- 4) Ruangan teori yang nyaman, dilengkapi dengan AC, *Smartboard*, Proyektor dan *Glassboard*

- 5) Ruang demo yang dilengkapi dengan AC, Proyektor dan Glassboard
- 6) Fasilitas lain: Laboratorium Komputer, Hotspot Area, Display Center, Ballroom dan Lift
- 7) Locker Room
- 8) Wastafel

c. Keunggulan

Menerapkan konsep aplikasi langsung dalam pendidikan kuliner, dengan menerapkan metode 20% teori dan 80% praktek yang membuat ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* menjadi salah satu lembaga pendidikan kuliner yang berbeda dan tidak akan ditemukan di tempat lain

d. Staf Pengajar

Tenaga pengajar ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* adalah tenaga pengajar profesional terbaik di bidangnya dengan memadukan Profesional Chef dan Education Chef. Profesional Chef merupakan praktisi dari lingkup dunia kuliner dari hotel, restoran di Yogyakarta maupun dari luar kota Yogyakarta. IONS *Culinary Academy* juga dengan mendatangkan chef tamu sebagai pengajar khusus dalam setiap programnya.

e. Program dan Bidang Keahlian ION<sup>S</sup> *Culinary Academy*

ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* membuka program pendidikan 1 tahun yaitu Chef *Culinary Basic* And *Culinary Busines* untuk memenuhi kebutuhan profesional kuliner, baik sebagai pelaku maupun pengusaha yang berkompeten dan bersertifikat profesi.

f. Program dan Bidang Keahlian ION<sup>S</sup> *Culinary College*

a. *Junior Fun Cooking*

*Junior Fun Cooking* di selenggarakan sebagai pemahaman masa tumbuh kembang anak akan sangat menentukan dalam membentuk jati diri mereka, hal ini akan membangun karakter dan kepribadian yang baik. Pengembangan kemampuan diri tidak hanya melalui pendidikan formal. Akan tetapi. Pendidikan non formal juga bisa menjadi metode untuk pengembangan *soft skills* dan *hard skills* seseorang. Salah satunya bidang kuliner, bidang kuliner adalah bagian dari seni sehingga dibutuhkan hasrat dan kedisiplinan untuk menguasainya. Disini anak akan dirangsang untuk mengembangkan kemampuan motorik halusny, sosialisasi dengan teman, belajar seni dan kreativitas, kemampuan kognitif dan kemampuan berbahasa.

Dari masa pertumbuhan anak-anak sampai dengan mereka mendapatkan jati diri, diperlukan sebuah ruang yang bisa memberikan tempat bagi mereka untuk melalui proses tersebut, ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* memberikan tempat bagi proses tersebut. Kelompok sasaran peserta pendidikan anak usia 7 – 15 Tahun.

b. *Senior Fun Cooking*

ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* memberikan tempat bagi peserta usia produktif untuk menjadi tenaga yang berkompeten, matang dan mampu mempertahankan kepuasan dalam berkarir. Program senior Fun Cooking memberikan pemahaman awal tentang dunia kuliner, bagaimana

mempersiapkan sebuah makanan, teknik pengolahan makanan yang baik dan teknik penyimpanan, praktikum masakan (Indonesia, Barat dan Asia) dan menyajikannya dalam bentuk plating yang menarik dan menjual, serta persiapan awal untuk memulai sebuah bisnis kuliner.

Pengembangan kemampuan diri tidak hanya melalui pendidikan formal. Akan tetapi. Pendidikan non formal juga bisa menjadi metode untuk pengembangan soft skills seseorang. Salah satunya bidang kuliner, bidang kuliner adalah bagian dari seni sehingga dibutuhkan hasrat dan kedisiplinan untuk menguasainya.

Kelompok sasaran adalah peserta pendidikan dewasa usia 35 hingga 45 tahun masyarakat umum khususnya yang memiliki keinginan untuk mengembangkan ketrampilan memasak.

c. *Baby Food Program*

ION<sup>5</sup> *Culinary Academy* memberikan peluang bagi Ibu dan Calon Ibu ataupun Baby Sister bahkan Bapak dan Calon Bapak yang ingin mendapatkan pengetahuan dan teknik memasak yang tepat bagi bayi. Selain itu juga diajarkan bagaimana mengemas masakan tersebut menjadi makanan yang menarik bagi mereka, sehingga kebutuhan nutrisinya terpenuhi. Karena usia bayi membutuhkan perhatian khusus terhadap proses pencernaan, jenis makanan dan higienitas.

Program baby food memberikan pengetahuan sejak memilih bahan makanan untuk bayi, bahan baku makanan bayi yang baik meliputi beras, ayam, daging, sayuran, dan ikan. Praktek masak dengan

cara dan rasa terbaik agar anak menyukainya. Pastikan makanan matang sempurna agar segala kuman dan bakteri bisa mati. Namun juga jangan menggunakan api terlalu besar dan waktu terlalu lama karena makanan bisa menjadi lembek dan hilang nutrisinya.

d. *Daily Dish* (Masakan Harian) Program

*ION<sup>S</sup> Culinary Academy* memberikan tempat bagi masyarakat umum yang ingin mendapatkan pengetahuan dan teknik memasak yang tepat untuk makanan sehari-hari keluarga ataupun bahkan bisa disajikan saat ada tamu. Selain itu juga diajarkan bagaimana mengemas masakan tersebut menjadi makanan yang menarik dan mengundang selera makan.

e. *Patisserie (Pastry And Bakery)* Program

Program *Patisserie* adalah program *ION<sup>S</sup> Culinary Academy* yang didalamnya memberikan pengetahuan secara teori dan praktek yang berhubungan dengan *pastry* dan *bakery*. Program ini diarahkan untuk memberikan ketrampilan *patisserie* mulai pengenalan alat, pengenalan bahan, *cooking method* yang benar, sanitasi-hygiene-keselamatan kerja, teknik *plating*, kewirausahaan dan praktikumnya.

Beberapa paket yang ada disesuaikan dengan disiplin ilmu yang ada di *patisserie* itu sendiri. Selain kelompok remaja dan dewasa, juga terdapat untuk anak-anak yaitu *Pastry For Kids*. Program ini diarahkan dengan metode yang sederhana tanpa mengurangi hakekat dari program *patisserie* itu sendiri.

Paket 1. Pengolahan Kue Tradisional Indonesia dan Oriental diambilkan dari standar resep

Paket 2. Pengolahan Kue Kontinental

Paket 3. Pengolahan Roti

Paket 4. Dekorasi Kue dan Coklat

Paket 5. *Pastry for Kids*

## **B. Informan Penelitian**

Informan penelitian terdiri dari kelompok penanggung jawab lembaga, pengelola administrasi, instruktur dan siswa, dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 5. Informan Penelitian

No	Nama Infoeman	Keterangan	Tanggal Wawancara
1	Yopie Syeh Ibrahim	Manajer / Penanggungjawab	3 Februari 2018
2	Nurvita Affriliana	Staf Adminstrasi	7 Februari 2018
3	Fikriya Rachmahani	Isntruktur / Chef (main Dish)	7 Februari 2018
4.	Afifah Darussalam Azi	Siswa	27 Maret 2018
5	Raffi fahrizan	Siswa	29 Maret 2018

## C. Hasil Penelitian

### 1. Evaluasi Context

Kajian evaluasi context dalam studi ini meliputi kesesuaian materi pembelajaran dengan trend dan kebutuhan pasar terhadap pendidikan kuliner saat ini.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* melihat adanya kebutuhan profesional kuliner, baik sebagai pelaku maupun pengusaha yang terus berkembang dan selalu menumbuhkan persaingan, sehingga untuk menjembatani hal tersebut ION<sup>s</sup> Culinary College Yogyakarta mengembangkan program dengan membuka ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dengan menyediakan program pendidikan 1 tahun untuk Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business*. Seperti dalam kutipan wawancara dengan staf administrasi:

Pendidikan di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* sifatnya berkembang, kuliner apa yang baru atau lagi tren, akan diajarkan kepada siswa. Awalnya chef akan melakukan trial konsep atau menu tersebut, kemudian baru kalau sudah matang akan diajarkan kepada siswanya.

Pendapat tersebut di konfirmasi oleh manajer ION<sup>s</sup> sebagai berikut:

Pemilik lembaga berinisiatif membuka pendidikan profesional sebagai pilihan pendidikan formal di sekolah, yang pasti sudah sesuai dengan tren perkembangan kuliner dan gaya hidup saat ini. Karena kita meluluskan basis kelulusan yang siap secara usaha dan profesi.

Lebih lanjut di jelaskan,

Konsep pendidikan yang dikembangkan seperti di mall untuk memberikan suasana belajar untuk siswa yang nyaman dalam belajar.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat diketahui bahwa inisiatif yang diambil oleh pemilik lembaga ION<sup>S</sup> Culinary College untuk membuka pendidikan profesi Chef untuk *Culinary Basic* dan *Culinary Business* merupakan alternatif bagi masyarakat yang menginginkan mengikuti program pendidikan profesi melalui pendidikan non formal yang mungkin tidak dapat diikuti di pendidikan formal seperti sekolah kejuruan maupun perguruan tinggi. Di sisi lain inisiatif tersebut juga didasarkan adanya perkembangan gaya hidup masyarakat untuk bisa mengikuti ragam kuliner yang lebih modern.

Tujuan pendidikan profesi 1 tahun ini adalah siswa akan mendapatkan sertifikasi profesi Chef dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) sehingga dapat digunakan untuk dasar dalam bekerja maupun membuka bisnis kuliner. Tujuan berikutnya adalah menghasilkan chef profesional yang dapat ditempatkan di hotel, restaurant dan catering sesuai kebutuhan serta menghasilkan wirausahawan di bidang kuliner yang mampu bersaing dalam bisnis kuliner.

Tujuan pendidikan yang ingin dicapai sesuai dengan keinginan para siswa, dari hasil wawancara dengan siswa memberikan pendapat yang sama.

Saya mengikuti kursus kuliner berjujuan agar bisa mengembangkan ketrampilan dan pengetahuan tentang kuliner nasional dan internasional.

Tujuan saya mengikuti program pendidikan di ION adalah saya ingin menjadi Chef profesional. Sehingga saya dapat bekerja di industri kuliner atau menjalankan usaha.



Penjelasan pengelola lembaga ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*,

Sebenarnya tujuan pendidikan lebih mengarah agar siswa dapat menjalankan usaha sendiri, karena segmentasi siswanya ION<sup>s</sup> adalah menengah ke atas, kebanyakan siswa memang bertujuan untuk mengembangkan usaha atau membangun usaha sendiri dari nol.

Secara organisasi, tujuan pendidikan yang ingin dicapai yaitu:

Tujuannya adalah mencetak SDM yang siap secara skill kemampuan dan secara administratif dan berkompeten, sehingga lulusan bisa terjun didalam industri atau menjalankan usaha atau membuka lapangan pekerjaan.

Tujuan jangka pendek adalah siswa menguasai pengetahuan dasar tentang kuliner, sedangkan tujuan jangka panjang adalah siswa siap terjun ke dunia industri atau menjalankan bisnis kuliner yang mampu bersaing.

Kajian selanjutnya membahas tentang visi-misi pendidikan dan pengembangan kebijakan dan budaya organisasi pada program pendidikan.

Pada aspek ini dapat dijelaskan yaitu pengembangan kebijakan dan budaya organisasi diarahkan pada pencapaian visi dan misi penyelenggaraan program pendidikan 1 tahun. Visi dan misi program pendidikan 1 tahun ION<sup>s</sup> Academy adalah menghasilkan calon profesional cef dan wirausaha kuliner yang kreatif, kaya ide dan mampu bersaing di bisnis kuliner.

Sedangkan misi yang dilaksanakan meliputi:

- 1) Membangun sikap dan profesionalisme calon chef yang mempunyai ketrampilan dan dapat diandalkan di dunia kuliner.
- 2) Membangun mental calon wirausaha kuliner yang mempunyai pola pikir dan semangat wirausaha.

- 3) Mendorong calon wirausaha untuk dapat membuka peluang usaha baru di bidang kuliner
- 4) Mendorong terbangunnya rasa tanggungjawab sosial terhadap masyarakat sekitar.

Berikut penjelasan pengelola lembaga ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*:

Upaya kami untuk menghadapi berbagai tantangan dan tuntutan pasar adalah membangun mental siswa, seperti diuraikan dalam misi pendidikan. Kita ingin menyiapkan siswa secara skill dan kemandirian dalam berwirausaha.

Dengan biaya terjangkau siswa dapat mendapatkan manfaat yang begitu besar.

Berdasarkan penjelasan tentang analisis context di atas dapat diperoleh gambaran yaitu, siswa yang mengikuti program pendidikan *Culinary Basic* dan *Culinary Business* memiliki keinginan untuk menjadi chef profesional dan mengembangkan pengetahuan serta ketrampilan memasak baik untuk menjadi tenaga profesional maupun menjalankan usaha kuliner.

Sebagai lembaga pendidikan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* telah menyusun konteks penyelenggaraan pendidikan profesi dalam hal ini adalah profesi di bidang kuliner melalui pendidikan 1 tahun dengan mempersiapkan konsep pembelajaran yang didasarkan pada kebutuhan industri dan perkembangan tren gaya hidup serta tren kuliner yang semakin modern. Dengan mempersiapkan berbagai sarana dan prasarana serta mekanisme yang dikembangkan dalam penyelenggaraan pendidikan tersebut ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* mampu menarik minat calon siswa dan serta memberikan pelayanan pendidikan yang baik kepada siswa, serta

memberikan jaminan kepada siswa untuk memiliki skill dan mental yang dibutuhkan di dunia kuliner, seperti penempatan kerja di hotel, restaurant, catering maupun wirausaha bidang kuliner.

Tabel 6. Kondisi Hasil Evaluasi Conctect

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
4. Trend dan Kebutuhan Pasar	Mampu mengikuti tuntutan Pasar	ION's telah menerapkan model pembelajaran dan materi pembelajaran sesuai dengan tuntutan industri dan tren perkembangan culinary.
5. Tujuan	a. Pencapaian tujuan kedalam b. Pencapaian institusi keluar	ION's dapat mencapai tujuan penyelenggaraan program pendidikan profesi 1 Tahun, yaitu: 1) mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional, 2) olahan kuliner tradisional dipadukan dengan kuliner Internasional adalah salah satu tujuan utama program yang ada ION <sup>s</sup> <i>Culinary Academy</i> .
6. Visi-Misi Pendidikan	Pengembangan kebijakan dan budaya organisasi pada program pendidikan	ION's dapat mewujudkan visi pendidikan melalui pendidikan berbasis praktis dan sertifikasi profesional, pengembangan mental bisnis dan pengetahuan kewirausahaan.

Hasil evaluasi pada aspek konteks menjelaskan bahwa ION's mampu mengembangkan program keahlian bidang kuliner dengan melihat potensi yang ada berdasarkan trend perkembangan pasar dan permintaan masyarakat dengan menjabarkan dalam visi-misi dan tujuan lembaga sehingga lembaga dapat mengembangkan pola pembelajaran yang menarik bagi para peserta didik dan terpenuhinya standar industri baik secara nasional maupun internasional sebagai upaya menghasilkan lulusan sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi yang dibutuhkan.

## **2. Evaluasi Input**

Evaluasi Input yang meliputi latar belakang pengajar, kurikulum pendidikan, minat siswa serta sarana dan prasarana yang tersedia di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*. Menurut informasi yang diperoleh, data keseluruhan instruktur yang ada di ION's ada 9 orang. Tetapi untuk sampel wawancara diambil 1 orang saja. Jumlah data keseluruhan siswa dan alumni ada 16 orang, tetapi sebagai sampel wawancara diambil 2 orang saja.

Menurut penjelasan di atas, untuk mencapai kompetensi dan sertifikasi profesi di bidang kuliner bagi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, program dan kurikulum disusun dan dikembangkan berdasarkan standar pelayanan pendidikan non formal Dinas Pendidikan dan Kebutuhan Industri dengan tujuan mempersiapkan diri calon chef profesional yang berkompoten dan mandiri serta mampu bersaing secara global.

Minat siswa terhadap program pendidikan 1 Tahun ION<sup>s</sup> *Culinary*

*Academy* digambarkan pada kutipan wawancara berikut:

Saya sudah lama berminat dengan bidang kuliner, terutama mulai berkembangnya bisnis kuliner di Yogyakarta dan event kompetisi chef. Dari situ saya melihat ternyata kuliner tidak hanya sekedar tetapi butuh ketrampilan untuk menciptakan kreasi masakan yang menarik. Setelah mencari referensi saya mendapatkan informasi tentang ION<sup>s</sup> *Culinary College* Yogyakarta dan saya mendaftar.

Siswa yang lain menjelaskan,

Saya tertarik dengan program ION<sup>s</sup> karena saya melihat brosur dan datang langsung ke kampus, saya tertarik dengan program pembelajaran dan dukungan fasilitas yang modern.

Menurut penjelasan di atas, dapat diketahui gambaran tentang minat siswa yaitu sebelum mendaftar ke ION<sup>s</sup> *Culinary College* Yogyakarta siswa sudah memiliki minat di bidang kuliner, dan oleh manajemen ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta dengan melihat peluang tersebut berinisiatif untuk membuka program pendidikan profesional dengan dukungan sarana prasarana dan fasilitas pendidikan yang modern untuk memperkuat minat siswa untuk mendaftar ke ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta.

Secara garis besar, kajian evaluasi input mencakup empat komponen yaitu *material, machine, man, money*.

#### 4) Material

Material mencakup materi dan kelengkapan yang dibutuhkan dalam pembelajaran. Berikut penjelasan instruktur dalam kutipan wawancara.

Keunggulan IONs adalah lembaga sudah menyediakan material atau kebutuhan masak selama masa pendidikan, yang dikelola oleh masing-masing instruktur (Stock opname) semua bahan pembuatan

makanan dan bumbu-bumbu sudah tersedia dalam storage. Sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan dalam kurikulum praktek. Keunggulan lain terkait dengan materi pembelajaran yaitu materi yang diajarkan kepada siswa sifatnya berkembang sesuai dengan trend yang sedang berlangsung.

Penjelasan di atas dikonfirmasi oleh pengelola administrasi sebagai berikut:

Semua kebutuhan siswa selama masa pendidikan sudah tercover dari biaya pendidikan, sehingga ketika praktek masak misalnya siswa sudah tidak perlu lagi belanja di luar, semua material yang dibutuhkan mengacu pada kurikulum dan materi pembelajaran dan pengembangan oleh masing-masing instruktur.

Menurut penjelasan di atas, dijelaskan bahwa dalam satu tahun masa pendidikan, semua kebutuhan material sudah disediakan oleh ION<sup>s</sup> Culinary Acacemy Yogyakarta sesuai dengan kurikulum pendidikan yang sudah ditetapkan.

Berdasarkan hasil dokumentasi diketahui ketersediaan material pendukung proses pembelajaran siswa di ION<sup>s</sup> Culinary Acacemy Yogyakarta mencakup:

1) Material Kelengkapan Praktek

a) Bahan Makanan dan Minuman

*Appetizer, soup, main course, dessert, fruits, vegetables dan beverage.*

b) Bumbu

Aneka kecap dan saus, rempah-rempah, minyak, bumbu untuk jenis olahan khusus. Semua jenis bahan makanan dan bumbu disimpan

dalam *storage room* dan tercatat dalam *stock inventory* yang dimiliki oleh masing-masing instruktur atau *chef*.

## 2) Materi Pembelajaran

### a) Dasar Kuliner

- Definisi dapur
- Organisasi dapur, struktur dan manajemen
- Pengetahuan *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja
- Pengetahuan peralatan dan perlengkapan
- Pengetahuan bahan dan teknik penyimpanan bahan

### b) Pengetahuan Dasar Chef

- Pengantar *Basic Kitchen Preparation*
- Pengantar Teknik Memasak
- Pengantar Menu dan Resep
- Pengantar Gizi

### c) Teknik dan Olah Pengetahuan Menu

- Teknik Menu *Western*
- Teknik Menu Asia
- Teknik Menu Nusantara
- Teknik *Pastry & Bakery*

### d) Pengantar Teknik Hidang

- Peralatan *Service*
- *Table Set Up*
- *Table Service*

### e) Pengetahuan Profesional Kuliner

- *Purchasing–Receiving–Storage–Inventory*

- *Food Cost–Standard Recipe–Pricing*
- Pengetahuan *Food & Beverage*
- *Profesionalism of Customer Satisfaction*
- Pengantar Menu *Engineering*
- Pengantar *Food Service Industry*
- Basic Entrepreneur
- f) Magang/On the Job Training
  - Restaurant – Hotel (Bintang 3,4,5)
- g) Pembelajaran Tambahan
  - *Outbond, Challenge, Competition*
- h) Pengetahuan Terapan
  - Pendidikan Sikap dan Profesi
  - Psikologi SDM dan Sikap Profesi
  - Psikologi pelayanan
  - Bahasa Inggris untuk Bisnis
  - Bahasa mandarin untuk Bisnis
  - Bisnis Jaringan Franchise

Material yang dibutuhkan tetap dikelola berdasarkan rencana pembelajaran yang sudah dijadwalkan oleh tim penyusun kurikulum pembelajaran.

- 3) Peralatan dan Kelengkapan, Metode Pembelajaran (*Machine / Method*)



*Mechine/method* mencakup kebutuhan peralatan dan pengelolaan kegiatan pembelajaran. Secara umum kebutuhan peralatan dan pelaksanaan kegiatan pembelajaran mengacu pada kurikulum pendidikan.

Menurut penjelasan staf administrasi,

ION<sup>s</sup> memiliki tim penyusun kurikulum yang terdiri dari manajemen dan chef yaitu merumuskan materi dan jenis kuliner yang sedang tren untuk kemudian disusun materi pembelajaran bagi siswa. Untuk menyusun materi atau mengikuti tren kuliner secara rutin disampaikan dalam meeting atau breafing internal manajemen.

Berikut penjelasan wawancara dengan manajer ION<sup>s</sup> :

Struktur kurikulum berbasis pada pengenalan secara keseluruhan untuk seorang profesional chef, jadi kita mendesain kurikulum itu dengan metode eksplisit, yaitu 20% teori dan 80% praktek sehingga siswa dapat langsung mempraktekan teori yang sudah disampaikan di kelas.

Menurut penjelasan di atas, dapat diperoleh gambaran yaitu untuk mencapai tujuan pendidikan, kurikulum pendidikan yang diterapkan didasarkan pada standar pelayanan pendidikan non formal dan standar industri dengan mengembangkan kurikulum secara eksplisit. Dengan metode tersebut diharapkan siswa yang mengikuti program pendidikan 1 tahun akan dapat menguasai kompetensi, skill dan mental yang matang sehingga siap terjun ke dunia industri sebagai pelaku usaha atau profesional chef di dunia kuliner.

Hasil dokumentasi diperoleh bentuk kurikulum pendidikan program 1 tahun meliputi Waktu pendidikan dilaksanakan selama 1 tahun dibagi menjadi 2 semester, ujian setiap semester dan ujian

kompetensi di akhir tahun ajaran; onsep Kurikulum pendidikan menerapkan metode eksplisit dengan komposisi 20% teori dan 80% praktek. Di sisi lain dapat dilihat dari fasilitas yang mendukung pelaksanaan pembelajaran siswa, yaitu ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran (teori dan praktek) yang meliputi ruang pembelajaran, laboratorium praktek, fasilitas pendukung.

- 1) Ruangan teori yang nyaman, dilengkapi dengan AC, *smartboard*, proyektor dan *glassboard*.
- 2) Ruang praktek *kitchen* yang dilengkapi dengan peralatan-peralatan modern sesuai dengan perkembangan dunia industri pengolahan makanan yang modern untuk 20 siswa.
- 3) *Pastry Kitchen* untuk pengolahan berbagai pastry dan bakery.
- 4) Perpustakaan yang lengkap yang dapat dibaca setiap saat di perpustakaan.
- 5) Ruang demo yang dilengkapi dengan AC, proyektor dan *glassboard*.
- 6) Fasilitas lain : laboratorium komputer, *hotspot area*, *display center*, *ballroom* dan *lift*
- 7) *Locker Room*
- 8) *Washtafel*



Gambar 3.  
Ruangan Dalam Gedung dan Lobby ION<sup>s</sup> Culinary Academy  
Lt.1. Lobby, Lt. 2 Ruang Kelas dan Kitchen  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



Gambar 4.  
Ruang Kelas Pembelajaran Teori  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



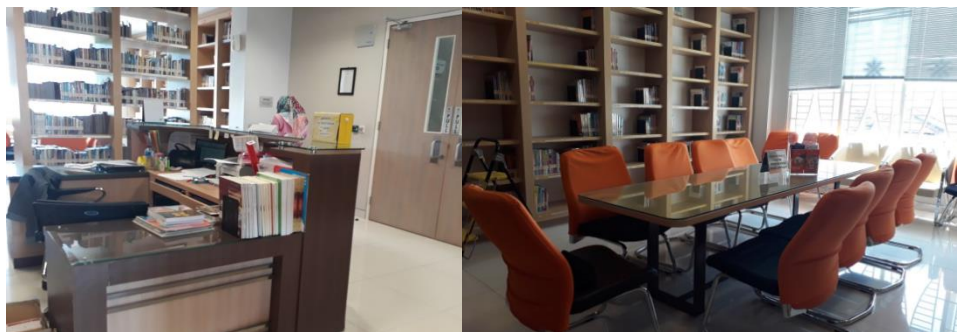
Gambar 5.  
Ruang Praktek F&B Service Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



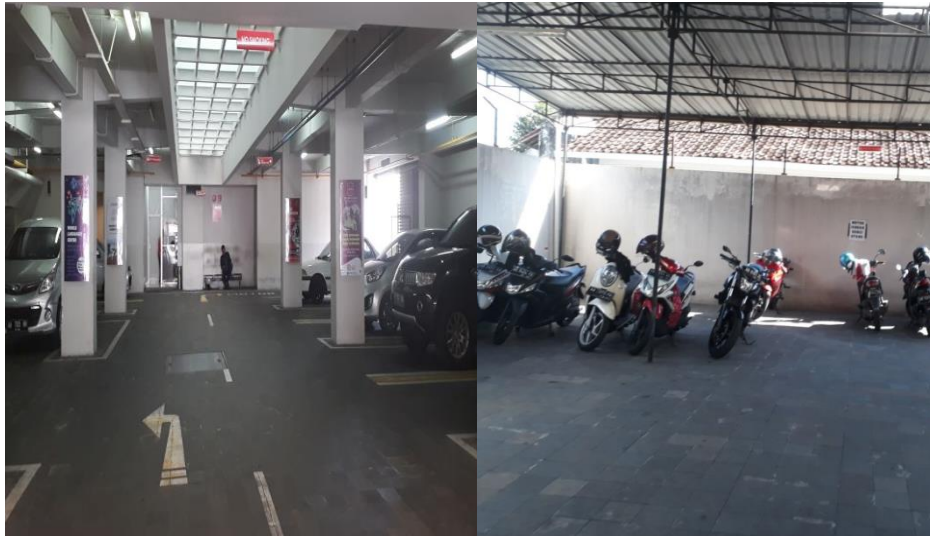
Gambar 6.  
Ruang Praktek Main Kitchen  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



Gambar 7.  
Pastry Kitchen  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



Gambar 8.  
Perpustakaan ION<sup>s</sup> International Education  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018



Gambar 9.  
Area Parkir Mobil dan Motor  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018

Berdasarkan hasil pengamatan atau observasi terhadap fasilitas yang tersedia di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* diperoleh hasil secara umum fasilitas yang disediakan sudah baik, baik secara fungsi maupun kuantitas seperti ruang kelas yang cukup luas dan nyaman, dilengkapi pengatur suhu ruangan, alat peraga dan kelengkapan ruangan yang cukup modern seperti tempat duduk siswa, glass board serta audio dan video. Selain ruang kelas, fasilitas praktek seperti dapur, perpustakaan, ruang tunggu, kantin dan area parkir juga cukup lengkap dan dapat berfungsi dengan baik.

##### 5) Sumber Daya Manusia (*Man*)

Input yang tidak kalah penting dalam penyelenggaraan pendidikan profesi adalah Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan.

Berdasarkan dokumentasi data kepegawaian ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* diketahui komposisi pegawai sebagai berikut:

Tabel 7. Data Chef Pengajar ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*

No	Nama	Pendidikan	Jabatan
1	Yopie	Culinary Course	Manajer
2	Fikria Rachmahani	S1	Kepala Chef / Pengajar
3	Novi Dwi Utami	S1	Chef / Pengajar
4	Ivan Putra Emir	D4	Chef / Pengajar
5	Henrico Andrevian	D4	Chef / Pengajar
6	R. Adang Wahyudi	D3	Chef / Pengajar
7	Monalisa Saputri Ali	D3	Chef / Pengajar
8	Subhan Kinam		Chef / Pengajar
9	Sulaiman		Chef / Pengajar
10	Setyo Prasiyono Nugroho	S1	Chef / Pengajar
11	Nurvita Affriliana	S1	Administrasi
12	Kandi Hawanti	SMK	Administrasi

Sumber: ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, 2018

Staf administrasi menjelaskan sebagai berikut:

Pembimbing teori dan praktek adalah praktisi yang berpengalaman di bidangnya, selain diadakan demo cooking untuk pengembangan pengetahuan kuliner yang disesuaikan dengan tren yang dilakukan oleh chef berpengalaman dan terkenal.

Di akhir semester diadakan pendampingan oleh instruktur pengembangan wirausaha bagi siswa yang mengikuti ujian praktik membuat prototype usaha.

Berdasarkan dokumentasi data siswa dan alumni ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* diketahui komposisi pegawai sebagai berikut:

Tabel 8. Data siswa dan alumni ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta

No.	Nama	Jabatan
1.	Herga Cahyadi	Siswa ICA Angkatan I
2.	Muhammad afifush Shidiq	
3.	Ahmad Firdaus	Siswa ICA Angkatan II
4.	Muhammad Deyo Rahman	
5.	Septia Handayani	
6.	Arey Gunawan	Siswa ICA Angkatan III
7.	Jihan Mitsal Hasna	
8.	Angela Omita Olga Ompie	Siswa ICA Angkatan IV
9.	Muhimmatul Husna	
10.	Faris Ahmad Shah	
11.	Joshua Anggie Hapsoro	Siswa ICA Angkatan V
12.	Shinta Regina Hardianti	
13.	Raffi Fahrizan	
14.	Gilang Gumilang Farlyawan	
15.	Afifah Darussalam Azi	
16.	Ayu Wandira	Siswa ICA Angkatan VI

Sumber: ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, 2018

Standar mutu layanan pendidikan dapat dilihat dari akreditasi lembaga dan acuan terhadap standar Industri. Dengan adanya kerjasama dengan lembaga Badan Nasional Sertifikasi Profesi artinya, sistem pembelajaran sampai dengan lulusan yang dilahirkan oleh ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* sudah memenuhi standar mutu lembaga pendidikan.

Semua fasilitas dan peralatan dapat dikatakan dalam kondisi yang baik, bersih dan terawat meskipun ada beberapa bagian yang belum tersusun dengan rapi pada sistem penyimpanan peralatan khususnya chinaware dan frying pan seperti terlihat pada hasil observasi sebagai berikut:



Gambar 10.  
Penyimpanan Chinaware Pada Rak Dinding Dapur  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018

Berdasarkan foto di atas dapat digambarkan kondisi sebagai berikut:

- 1) Penyimpanan *chinaware* khususnya plate dan bowl pada rak yang menempel ke dinding kurang mempertimbangkan kekuatan rak penyimpanan, hal ini dapat beresiko rak tidak mampu menahan berat benda yang ada di atasnya.
- 2) Penyimpanan peralatan yang terlalu tinggi akan menyulitkan pengambilan pada saat akan digunakan, dan mudah terkena debu atau sawang yang menyebabkan peralatan menjadi kotor, tidak bersih dan tidak sehat.
- 3) Penyimpanan *chinaware* atau material lain yang mudah pecah pada ketinggian akan menimbulkan resiko jika pada saat pengambilan



kurang berhati-hati benda yang lain akan terjatuh karena pergeseran posisi atau keseimbangan tumpukan benda yang tersusun.



Gambar 11.  
Rak Penyimpanan Peralatan Dapur  
Sumber: Dokumentasi, Februari 2018

Berdasarkan foto di atas dapat digambarkan kondisi penyimpanan peralatan dapur sebagai berikut.

- 1) Penyimpanan peralatan tidak tertata dengan rapi dan tercampur tidak berdasarkan kegunaan alat, seperti tampak terdapat sebuah penutup shaker *stainless* tetapi tidak ada bagian bawah atau *can*, dari kegunaan seharusnya shaker disimpan pada kelompok peralatan pembuat minuman atau cair.
- 2) Penyimpanan *frying pan* atau teflon tidak tersusun dengan rapi.

- 3) *Frying pan* atau teflon dan tercampur dengan *tray* untuk pembakaran di *oven* yang seharusnya *tray* tersebut disimpan para kelompok peralatan pastry.
  - 4) Penyimpanan tidak mempertimbangkan kapasitas rak penyimpanan, terlihat peralatan yang tergeletak di lantai.
- 6) Money

Kajian pada aspek input selanjutnya membahas tentang finansial, dalam hal ini adalah dukungan finansial yang dibutuhkan untuk menyelenggarakan program pendidikan. Berikut penjelasan dari manajemen ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*.

Untuk kebutuhan keuangan, murni dikelola oleh manajemen, artinya sumber keuangan berasal dari manajemen yaitu dari biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa, kemudian kita kelola untuk kebutuhan siswa selama mengikuti program pendidikan. Sumber keuangan lain adalah sumber yang diusahakan oleh unit bisnis ION<sup>s</sup>, baik dari kemitraan berupa sponsorship atau kontribusi dari penyelenggaraan event.

Lebih lanjut dijelaskan,

Secara keseluruhan biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa di bagi dalam dua semester, diangsur semester pertama adua kali pembayaran dan semester kedua dua kali pembayaran.

Berdasarkan penjelasan tentang pembiayaan penyelenggaraan program pendidikan Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business* di atas dapat diketahui bahwa dukungan finansial dikelola secara swadaya oleh manajemen ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dari biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa. Beberapa sumber keuangan yang lain dapat

diperoleh dari penyelenggaraan event atau kerjasama dalam bentuk sponsorship tetapi sifatnya insidental.

Tabel 9 . Kondisi Hasil Evaluasi Input

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
a. Kurikulum pendidikan	Mengacu kurikulum Dinas Pendidikan Standar Kreiteria Kompetensi Industri	ION's mengembangkan kurikulum dengan pendidikan dengan mengacu standar industri dan kurikulum pendidikan, mengembangkan medode pembelajaran 20% teori 80% praktek serrta menerapkan kualifikasi sebelum memulai pembelajaran.
b. Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan	Memenuhi kualifikasi pendidikan dan tenaga ahli	Tenaga pendidik ION's telah memenuhi kualifikasi professional
c. Standar mutu layanan pendidikan	Memenuhi akreditasi lembaga pendidikan	ION's menyelenggarakan program pendidikan dengan didukung fasilitas pembelajaran, laboratorium praktek dan sumber referensi modern sesuai dengan standar mutu industri, serta sertifikasi profesi chef profesional
d. Ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran (Teori dan Praktek)	Memenuhi standar internasional industry	ION's menyelenggarakan program pendidikan dengan didukung sarana dan prasarana pembelajaran teori dan praktek yang modern sehingga mampu memberikan kenyamanan peserta dalam mengikuti materi pembelajaran

Hasil evaluasi pada aspek input menjelaskan bahwa ION's memiliki dukungan input yang sangat baik dalam menyelenggarakan program pendidikan profesi 1 tahun. Kebutuhan input dipenuhi dengan standar industri internasional dan pengelolaan pembelajaran yang efektif sehingga peserta didik dapat mengikuti pembelajaran dengan baik dan semua target pembelajaran materi dapat diselesaikan dengan efektif.

### **3. Evaluasi Proses**

Evaluasi Process yang meliputi proses pembelajaran, jadwal pembelajaran, dan partisipasi siswa. Perencanaan Pembelajaran (Silabus) Jadwal Pembelajaran Teori dan Praktek

Secara garis besar Perencanaan pembelajaran disesuaikan dengan program yang diselenggarakan yaitu program 1 bulan teori delapan bulan praktek dan 3 bulan on the Job Training. Keunggulan yang dimiliki oleh ION's *Culinary Academy* adalah pada awal pertemuan atau opening class dilakukan pimpinan atau penanggung jawab lembaga, kemudian dilakukan pula analisa dan pengembangan kemampuan diri siswa yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan dasar siswa sehingga menjadi pertimbangan instruktur untuk melakukan pendekatan yang sesuai kepada setiap siswa.

Berikut penjelasan tentang jadwal pembelajaran oleh Instruktur atau

Chef:

Untuk jadwal kegiatan pendidikan sudah disusun oleh manajemen dan masing-masing materi akan disampaikan chef yang mengampu bidang keahliannya masing-masing.

Pengaturan jadwal ini berkaitan dengan persiapan dan persediaan bahan olahan khususnya pada saat kegiatan praktek.

Lebih lanjut dijelaskan,

Untuk pembelajaran teori jauh-jauh hari sudah kami cantumkan dalam brosur, selain untuk memberikan informasi kompetensi yang akan diterima oleh siswa juga sebagai acuan persiapan peralatan dan kelengkapan yang harus dipenuhi, tetapi untuk jenis kuliner yang dipraktekan cenderung lebih fleksibel, yaitu mengikuti tren kuliner yang sedang berkembang. Jadi tidak ada jadwal baku jenis olahan yang akan dipraktekan tetapi tipe menu yang sudah menjadi menu standar internasional tetap dipenuhi.

Menurut siswa:

Proses pembelajaran yang diterapkan cukup baik, siswa dapat mengikuti dengan baik, dengan metode belajar 20% teori dan 80% praktek mendorong siswa lebih cepat meningkatkan ketrampilan memasak.

ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* menerapkan kurikulum secara eksplisit komposisi 20% Teori dan 80% Praktek penerapan komposisi tersebut bertujuan untuk mempersiapkan skill siswa sehingga setelah lulus dapat langsung mempraktekan di rumah atau industri, sedangkan untuk memenuhi penguasaan teori atau pengetahuan secara umum, siswa dibekali dengan beberapa referensi tentang teori-teori lanjutan bidang food & Beverage yang dapat di akses secara online maupun beberapa buku dan artikel yang dapat diperoleh melalui media masa, perpustakaan atau toko buku terdekat.

Tabel 10. Proses Penyelenggaraan Program Pendidikan Chef 1 Tahun  
IONS *Culinary Academy* Yogyakarta

No	Program Kerja	Periode
1	Publikasi Penerimaan Siswa Baru	
	Gel.I	1 Januari – 31 Maret 2017
	Gel.II	1 April – 30 Juni 2017
	Gel.III	1 Juli – 30 September 2017
	Gel.IV	1 Oktober – 31 Desember 2017
2	Registrasi Siswa	5 – 8 Januari 2018
3	Opening Class	16 Januari 2018
4	Pembelajaran Teori dan Praktek	16 Januari – 16 Februari 2018
5	Kunjungan Pasar Modern, Tradisional dan Pastry & Bakery	3 Februari 2018
6	Ujian	19 – 24 Februari 2018
7	Pembelajaran Praktek	1 Maret – 30 September
8	Ujian	1 – 6 Oktober 2018
9	On the Job Training	15 Oktober – 15 Desember 2018
10	Kelulusan Siswa	27 Desember 2018

Sumber: IONS *Culinary College*, 2018

Selanjutnya tentang proses penyelenggaraan program pendidikan 1 tahun Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business* dilaksanakan kemitraan dan kerjasama dengan industri untuk mendukung kurikulum pendidikan, meliputi kerjasama Industri kuliner, restaurant dan Hotel Bintang 3, 4 dan 5 dalam pelaksanaan *On the Job Training* (OJT) dan pengembangan ketrampilan (*hard skill*).

Tabel 11. Daftar Hotel Yang Menjalin Kerjasama dengan IONS *Culinary College*

No	Nama Perusahaan	Kelas Bintang	Kota	Bentuk Kerjasama
1	Hotel Hyatt Regency	5	Yogyakarta	OJT
2	Hotel Tentrem	5	Yogyakarta	OJT
3	Hotel Melia Purosani	5	Yogyakarta	OJT
4	Hotel Sahid Rich	4	Yogyakarta	OJT
5	Hotel Crystal Lotus	4	Yogyakarta	OJT
6	Hotel Inside	4	Yogyakarta	OJT
7	Tupper Ware		Yogyakarta	Cooking Class
8	UGM Fakultas Hukum		Yogyakarta	Cooking Class

\*OJT: On The Job Training

Sumber: IONS *Culinary College*, 2018

Tabel 12. Daftar Kerjasama Organisasi Profesional

No	Lembaga	Kota	Bentuk Kerjasama
1	Badan Nasional Sertifikasi Profesi	Jakarta	Sertifikasi profesi lulusan
2	UNY Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Teknik Boga	Yogyakarta	Pengembangan Akademis
3	UGM Fak. Pariwisata	Yogyakarta	Cooking Class
4	Asosiasi Chef Yogyakarta	Yogyakarta	Forum Group

Sumber: IONS *Culinary College*, 2018

Penerapan Kurikulum pendidikan yang harus dicapai dalam pelaksanaan pembelajaran program pendidikan 1 tahun untuk Chef *Culinary Basic* and *Culinary Business* IONS<sup>S</sup> *Culinary Academy* meliputi:

- 1) Memberikan pembelajaran dasar kulinari *Food and Beverage* mencakup organisasi dapur, struktur dan manajemen, *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja, pengetahuan peralatan dan perlengkapan dan teknik penyimpanan bahan.

- 2) Pengetahuan Dasar uraian tugas *chef* mencakup persiapan kerja dapur, teknik memasak penyusunan menu dan resep serta kandungan gizi.
- 3) Variasi Menu mencakup teknik menu *Western*, Asia, Nusantara dan *Pastry & Bakery*.
- 4) Teknik menyajikan makanan meliputi *food placement*, dekorasi dan *food craft*.
- 5) Back Office Manajemen Kuliner mencakup pengelolaan *inventory* dan bahan, *Food Cost–Standard Recipe–Pricing*, kepuasan pelanggan dan *Basic Entrepreneur*.
- 6) Pengetahuan Terapan soft skill mencakup Sikap dan Profesi, Psikologi SDM, Psikologi pelayanan, komunikasi bilingual.

Kajian selanjutnya tentang partisipasi siswa dalam mengembangkan bakat dan minat mencakup pengembangan kreasi menu masak/pastry. Partisipasi siswa dapat disampaikan pada setiap pembelajaran baik teori maupun praktek, selanjutnya untuk mengembangkan partisipasi siswa manajemen juga mengadakan kegiatan challenge, seminar atau workshop dan kompetisi.

Pengembangan pembelajaran luar lembaga dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan restaurant, Hotel, atau catering untuk melaksanakan On the job training di Hotel bintang 3, 4 dan 5 yang bertujuan untuk mengembangkan ketrampilan siswa secara langsung di dalam industri.



Kunjungan pasar mencakup pasar modern dan pasar tradisional dengan tujuan membuka wawasan siswa terhadap aneka ragam makanan dan minuman modern maupun tradisional termasuk dalam bentuk kemasan maupun penyajian sehingga banyak diminati oleh pasar. Dari kegiatan ini diharapkan siswa dapat memiliki pengetahuan yang lebih luas tentang aneka ragam kuliner yang diterima dan menjadi tren diminati pasar, bagaimana bentuk dan cara penyajian sehingga setelah lulus kursus siswa dapat mengeksplorasi sesuai dengan tingkat kreativitas dan inovasi yang dimiliki.

Pelayanan administrasi pendidikan mengacu pada ketentuan penyelenggaraan pendidikan ketrampilan yang ditetapkan oleh Dinas Pendidikan dalam Hal Ini di bawah naungan Dinas Pendidikan Pemuda dan Olah Raga Daerah Istimewa Yogyakarta. Yang kedua pelayanan pendidikan diselenggarakan dengan mengacu pada tuntutan industri kuliner yang berkembang, sehingga dasar ketrampilan siswa setelah mengikuti kursus keahlian kuliner di IONS *Culinary Academy* dapat terserap oleh industri atau bahkan menjalankan usaha sendiri.

Biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa adalah biaya paket yaitu sebesar Rp. 135.000.000,- (seratur Tiga Puluh Lima Juta Rupiah. Biaya tersebut dirinci untuk memenuhi kebutuhan siswa selama mengikuti program pendidikan sebagai berikut:

- 1) Biaya Pendaftaran : Rp. 300.000,-
- 2) Biaya Fasilitas Gedung : Rp. 20.000.000,-
- 3) Biaya Praktikum Semester 1 : Rp. 54.500.000,-

- 4) Biaya Praktikum Semester 2 : Rp. 56.200.000,-
- 5) Student Package : Rp. 4.000.000,-

Berikut dijelaskan oleh staf administrasi ION<sup>S</sup>:

Secara keseluruhan biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa di bagi dalam dua semester, diangsur semester pertama adua kali pembayaran dan semester kedua dua kali pembayaran. Total biaya mencakup untuk kelengkapan uniform siswa, biaya praktikum dan pengelolaan gedung.

Bagi siswa yang diterima dalam program pendidikan *Culinary Basic* dan *Culinary Business* wajib memenuhi persyaratan administrasi sebagai berikut:

- 1) Mengisi formulir pendaftaran yang berisi tentang bio data siswa.
- 2) Membayar biaya pendaftaran dan pengganti Smart Card.
- 3) Pembayaran tidak bisa di tarik kembali.
- 4) Pembatalan kursus sebelum pendidikan di mulai, biaya kursus dapat kembali 50%.
- 5) Setiap siswa akan mendapatkan voucher kantin 5-10% apabila melakukan pembayaran lunas.
- 6) Modul diberikan setelah pembayaran minimal 50%.
- 7) Biaya berlaku sampai dengan 31 Desember 2018

Hasil penelitian juga mengkaji tentang hambatan yang dihadapi dalam penyelenggaraan program Pendidikan 1 Tahun Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business*. Secara garis besar hambatan yang dihadapi dalam pelaksanaan pembelajaran dapat diantisipasi dan diselesaikan dengan baik melalui perencanaan kerja yang matang dan kepatuhan terhadap

pelaksanaan standar operasional prosedur. Namun demikian beberapa kendala tersebut tetap perlu diungkapkan sebagai bahan evaluasi dalam pelaksanaan kegiatan untuk masa yang akan datang.

Beberapa kendala yang dihadapi diantaranya terungkap pada hasil wawancara dengan para narasumber, baik dari pengelola, instruktur maupun hambatan secara administrasi, sebagai berikut.

#### Penjelasan Manajer ION<sup>S</sup> :

Program pendidikan profesi 1 tahun merupakan program baru, sehingga belum banyak dikenal oleh masyarakat umum. Disisi lain persepsi masyarakat terhadap biaya pendidikan yang kami tawarkan cukup tinggi bahkan lebih besar dibandingkan dengan biaya pendidikan formal, biaya tersebut sudah bisa digunakan untuk modal usaha. Namun demikian kendala tersebut dapat kami antisipasi dengan melakukan publikasi secara berkelanjutan, tidak hanya menjelang masa tahun ajaran baru atau rekrutmen calon siswa dan memberikan informasi sejela-jelasnya kepada calon siswa tentang hasil yang dapat dicapai dengan mengikuti program pendidikan profesi 1 tahun di ION<sup>S</sup>

Penjelasan yang sama dijelaskan oleh staf administrasi, sebagai berikut:

Kendala yang kami hadapi diantaranya, setiap calon siswa yang meminta informasi pendaftaran, hal pertama yang ditanyakan adalah masalah biaya dan menurut mereka biaya yang ditawarkan terlalu tinggi sehingga sebagian besar mereka tidak jadi mendaftar karena belum memiliki biaya. Namun demikian upaya antisipasi sudah dilakukan dengan kami memberikan penjelasan dan rincian biaya yang tertera dalam brosur, dan langkah antisipasi yang lain adalah ION<sup>S</sup> memberikan kemudahan biaya pendidikan dapat diangsur selama masa pendidikan.

Hambatan selanjutnya adalah secara administrasi yang terjadi yaitu keterlambatan siswa dalam membayarkan angsuran biaya pendidikan sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan sehingga menghambat proses pembelajaran terutama terkait dengan kebutuhan belanja bahan dan perlengkapan pembelajaran. Namun demikian hambatan tersebut dapat diantisipasi dengan pengelolaan keuangan internal.

Penjelasan yang disampaikan berdasarkan pengalaman pelaksanaan pembelajaran oleh instruktur, sebagai berikut:

Dilihat dari metode pembelajaran di IONS memang eksklusif karena kita dituntut untuk menerapkan pembelajaran sesuai dengan standar internasional industri jadi kita benar-benar mempersiapkan segala sesuatunya yang berkualitas termasuk bahan makanan dan peralatan. Dari segi ini memang membutuhkan biaya yang mahal dan tidak semua bahan dapat diperoleh di pasar tradisional, beberapa bahan bahkan import dari luar negeri.

Di sisi lain sebagian instruktur memang masih memiliki skill yang terbatas, dibandingkan dengan chef profesional karena sebagian besar dari instruktur mengembangkan skill secara otodidak, yaitu melakukan trial and error terhadap jenis kuliner yang menjadi tren baru kemudian diajarkan kepada siswa. Tetapi untuk mengembangkan pengalaman instruktur kami sering mengikuti kompetisi baik tingkat lokal maupun tingkat nasional sehingga dapat mengembangkan mental profesional.

Disisi lain, penilaian siswa terhadap kendala yang dihadapi selama mengikuti program pendidikan 1 Tahun diantaranya sebagai berikut:

Secara umum pelaksanaan pembelajaran tidak mengalami kendala, semua dapat berjalan dengan lancar, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek. Kendala bagi sebagian siswa memang untuk melunasi biaya pendidikan. Tetapi dari apa yang siswa peroleh dapat dikatakan biaya pendidikan yang harus dikeluarkan sudah sesuai dengan fasilitas pendidikan yang diberikan oleh ION<sup>s</sup>.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat diketahui kendala yang dihadapi diantaranya adalah pertama, biaya pendidikan yang masih tinggi, sehingga hanya sebagian masyarakat yang dapat mengikuti program pendidikan di ION<sup>s</sup>. kedua, program pendidikan profesi *culinary basic* dan *culinary business* merupakan program baru sehingga masih belum banyak dikenal masyarakat, yang sudah dikenal dari program pendidikan ION<sup>s</sup> Culinary College Yogyakarta hanya program kursus singkat. Ketiga,

pengalaman dan ketrampilan instruktur masih kurang karena pengembangan kemampuan instruktur lebih banyak dikembangkan secara praktis di dalam lembaga. Keempat, kendala administratif terkait dengan pelunasan biaya pendidikan sehingga berdampak pada proses pembelajaran khususnya pengadaan bahan praktek.

Tabel 13. Kondisi Hasil Evaluasi Proses

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
1. Perencanaan Pembelajaran	Memiliki rencana pembelajaran yang terstruktur, terukur dan sistematis.	ION's menerapkan rencana pembelajaran yang baik, mulai dari tahapan seleksi, pengembangan kemampuan siswa sampai dengan pengembangan ketrampilan tingkat lanjutan
2. Pengembangan Pembelajaran teori	Rujukan referensi dan literasi	Pengembangan materi pembelajaran disusun dari sumber materi yang valid dan mengikuti perkembangan teori yang relevan dengan perkembangan industri
3. Pengembangan Pembelajaran praktek	Pengembangan ketrampilan teknis dan pengelolaan	Memberikan Pengembangan mental dan kemampuan kewirausahaan Untuk menyiapkan lulusan yang siap terjun di industri
4. Pembelajaran luar lembaga	OJT, Magang, kerjsama Industri	Telah menjalin kerjasama dengan hotel berbintang, restoran dan jasa catering
5. Pelayanan administrasi kependidikan	Pelayanan administrasi pendidikan yang efektif	Pengelolaan administrasi cukup efektif, sehingga mendorong pelaksanaan tahapan pembelajaran

Berdasarkan temuan penelitian dapat dijelaskan bahwa, pada aspek prose penyelenggaraan program pendidikan di ION's dalam kondisi yang baik, perencanaan pembelajaran telah tersusun dengan baik, sehingga pada tahapan pelaksanaan pembelajaran tidak mengalami kendala baik bagi instruktur maupun bagi para siswa. Dalam proses pembelajaran penekanan pada proporsi 20% teori dan 80% praktek menjadi keunggulan bagi para peserta didik untuk lebih siap secara langsung ketika mengerjakan kegiatan-kegiatan atau praktik secara langsung sebagai seorang profesional chef. Proses pembelajaran juga didukung pengelolaan administrasi yang baik sehingga capaian pembelajaran dapat terukur dan terpantau dengan baik.

#### **4. Evaluasi Product**

Evaluasi Produk dilakukan terhadap mutu / prestasi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*. Hal yang menarik dari temuan penelitian adalah lembaga pendidikan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* tidak hanya membekali siswa pada skill kuliner tetapi juga dibekali dengan ketrampilan bahasa internasional yaitu bahasa Inggris dan Bahasa Mandarin. Keunggulan lain adalah kesiapan skill dan kompetensi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dapat dipertanggungjawabkan. Di sisi lain tujuan akhir yang ingin dicapai dari program 1 tahun Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business* adalah melahirkan calon Chef profesional yang berkompeten dan memiliki standar sertifikasi profesi yang mampu membangun profesionalisme, ketrampilan dan mental wirausahawan yang memiliki pola pikir semangat wirausaha.

Berikut penjelasan manajer tentang kualifikasi lulusan yang dihasilkan oleh ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*:

Bahasa yang diberikan kepada siswa sebagai chef profesional adalah bahasa Inggris dan bahasa Mandarin, karena dalam keseharian kita menggunakan bilingual bahasa. Ketika hampir selesai kelas siswa akan masuk ke preparation TOEFL untuk mempersiapkan profesi di luar negeri atau hotel skala internasional, sedangkan masuk kelas Mandarin untuk bisnisnya.

Dengan menerapkan metode pembelajaran, secara kurikulum siswa sudah mulai praktek untuk membuat stock, memotong, mengolah dan proses pematangan daging meliputi pengaturan temperatur dan penggunaan alat, alat yang sesuai dengan jenis olahan di Hot Kitchen dan Pastry & Bakery.

Lulusan ION<sup>s</sup> bisa dipertanggungjawabkan, karena di kuliner itu tujuan akhir bukan skor atau nilai yang dicapai tetapi produk hasil yang sempurna.

Penjelasan siswa sebagai berikut:

Setelah mengikuti program pendidikan di ION<sup>s</sup>, saya lebih cepat menguasai teknik memasak secara profesional. Saya yakin mampu bersaing dalam dunia industri maupun menjalankan bisnis kuliner. Beberapa teman alumni ada yang sudah bekerja di Hotel, Kapal Pesiar dan menjalankan usaha kuliner.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat digambarkan bahwa ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* telah menghasilkan lulusan yang dapat diterima oleh industri, tidak hanya di kota Yogyakarta saja tetapi di luar Yogyakarta, bahkan di luar negeri.

Pencapaian prestasi secara kelembagaan maupun prestasi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* diantaranya mencakup prestasi akademik dan prestasi non akademik, sebagai berikut:

Tabel 14. Prestasi Akademik Siswa

No	Nama	Nilai IPK	Standar Industri
1	Arey Gunawan	3,41	2,75
2	Jihan Mistal Hasna	3,82	
3	Angela Ornita Olga Oempi	3,53	
4	Faris Ahmad Syah	3,38	
5	Muhimatul Husna	3,84	

Sumber: Kelulusan Siswa ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta, 2017

Beberapa prestasi non akademik yang diperoleh siswa diantaranya Nominasi Lomba Culinary Tumpeng APC 2017 di Jakarta yang diikuti oleh siswa angkatan ke 5 dengan perwakilan Joshua Hagie Hapsoro, Shinta Regina Hardianti, Raffi Fahrizan, dan Gilang Gumilang Farlyawan.

Berdasarkan informasi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta, 80% lulusan sudah bekerja di industri *hospitality* dan 20% menjalankan usaha kuliner. Sebagian lulusan yang sudah masuk dalam data base lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta diantaranya:

Tabel 15. Lulusan IONs Culinary Academy Yogyakarta yang membuka Usaha Kuliner

No	Nama	Perusahaan/Bidang Usaha
1	Arey Gunawan	Usaha Rumah Makan Padang
2	Jihan Mistal Hasna	Usaha Kuliner
3	Angela Ornita Olga Oempi	Usaha Café di NTB
4	M. Afifushidiq	Usaha Kuliner di Kalimantan

Sumber: Kelulusan Siswa ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta, 2017

Pencapaian produk dari hasil penyelenggaraan program pendidikan di ION's *culinary Academy* Yogyakarta dapat dilihat pada tabel di bawah ini.



Tabel 16. Kondisi Hasil Evaluasi Produk

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
Mutu / Prestasi Lulusan	Mencapai Indeks Prestasi yang memuaskan. Penguasaan skill yang dibutuhkan industri	Setiap lulusan peserta program Pendidikan Profesional Chef 1 Tahun di ION's mendapatkan Sertifikasi Profesional Chef dan pembekalan ketrampilan dan mental yang memadai sehingga lulusan benar-benar siap terjun di dunia industri
Kemampuan dan Daya saing lulusan di Industri	Memiliki daya saing di Industri	Lulusan Pendidikan Profesional Chef 1 Tahun di ION' sebagian besar telah bekerja di dalam maupun di luarnegeri pada perusahaan ternama seperti hotel, restaurant, kapal pesiar dan menjalankan bisnis kuliner

Berdasarkan hasil evaluasi Produk seperti disajikan pada tabel di atas dapat dijelaskan bahwa kuantitas dan kualitas lulusan / alumni pada setiap program pendidikan ION's *Culinary Academy* Yogyakarta secara umum dapat terserap di industri kuliner baik di dalam kota yogyakarta, kota lain bahkan banyak lulusan yang bekerja di luar negeri sesuai dengan profesi keahlian yang dipelajari di ION's *Culinary Academy*.

#### **D. Pembahasan**

Evaluasi sebagai suatu aktifitas yang dirancang untuk menilai hasil-hasil kebijakan atau program yang mempunyai perbedaan-perbedaan penting dalam spesifikasi objeknya, teknik-teknik pengukurannya dan metode analisisnya. Evaluasi dilakukan untuk menyediakan informasi untuk menjadi dasar pengambilan keputusan.

Penelitian ini melakukan evaluasi mencakup gambaran tentang program pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussines* yang diselenggarakan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta, meliputi: prioritas unsur – unsur program yang termasuk dalam komponen, proses, atau tujuan program, sumber–sumber program yang terdiri dari sumber daya manusia, sarana prasarana, keuangan, kebijakan dan peraturan, dan kerja sama lembaga penyelenggara program dengan industri dan pihak terkait. Serta dampak yang ditimbulkan, meliputi perubahan perilaku peserta didik dan lulusan, serta pengaruh program bagi peningkatan ketrampilan dan pengetahuan peserta didik atau lulusan, dan kiprah lulusan dalam dunia kerja dan industri kuliner.

#### 1. **Evaluasi Context**

Kajian evaluasi context dalam studi ini meliputi kesesuaian materi pembelajaran dengan trend dan kebutuhan pasar terhadap pendidikan kuliner saat ini. Hasil penelitian menjelaskan bahwa adanya kebutuhan profesional kuliner, baik sebagai pelaku maupun pengusaha yang terus berkembang dan selalu menumbuhkan persaingan, sehingga ION<sup>s</sup> Culinary College Yogyakarta berusaha menjembatani sekaligus menjadi peluang untuk mengembangkan program dengan membuka ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dengan menyediakan program pendidikan 1 tahun untuk Chef *Culinary Basic* dan *Culinary Business*.

Inisiatif yang diambil oleh lembaga ION<sup>s</sup> Culinary College untuk membuka pendidikan profesi Chef untuk *Culinary Basic* dan *Culinary Business* merupakan alternatif bagi masyarakat yang menginginkan

mengikuti program pendidikan profesi melalui pendidikan non formal yang mungkin tidak dapat diikuti di pendidikan formal seperti sekolah kejuruan maupun perguruan tinggi.

Program pendidikan profesi Chef untuk *Culinary Basic* dan *Culinary* memiliki tujuan agar siswa akan mendapatkan sertifikasi profesi Chef dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) sehingga dapat digunakan untuk dasar dalam bekerja maupun membuka bisnis kuliner. Tujuan berikutnya adalah menghasilkan chef profesional yang dapat ditempatkan di hotel, restaurant dan catering sesuai kebutuhan serta menghasilkan wirausahawan di bidang kuliner yang mampu bersaing dalam bisnis kuliner.

Sebagai lembaga pendidikan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* telah menyusun konteks penyelenggaraan pendidikan profesi dalam hal ini adalah profesi di bidang kuliner melalui pendidikan 1 tahun dengan mempersiapkan konsep pembelajaran yang didasarkan pada kebutuhan industri dan perkembangan tren gaya hidup serta tren kuliner yang semakin modern. Dengan mempersiapkan berbagai sarana dan prasarana serta mekanisme yang dikembangkan dalam penyelenggaraan pendidikan tersebut ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* mampu menarik minat calon siswa dan serta memberikan pelayanan pendidikan yang baik kepada siswa, serta memberikan jaminan kepada siswa untuk memiliki skill dan mental yang dibutuhkan di dunia kuliner, seperti penempatan kerja di hotel, restaurant, catering maupun wirausaha bidang kuliner.

## 2. **Evaluasi Input**

Evaluasi Input yang meliputi latar belakang pengajar, kurikulum pendidikan, minat siswa serta sarana dan prasarana yang tersedia di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*. Untuk mencapai kompetensi dan sertifikasi profesi di bidang kuliner bagi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, program dan kurikulum disusun dan dikembangkan berdasarkan standar pelayanan pendidikan non formal Dinas Pendidikan dan Kebutuhan Industri dengan tujuan mempersiapkan diri calon chef profesional yang berkompeten dan mandiri serta mampu bersaing secara global.

Sebelum mendaftar ke ION<sup>s</sup> *Culinary College* Yogyakarta siswa sudah memiliki minat di bidang kuliner, dan oleh manajemen ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta dengan melihat peluang tersebut berinisiatif untuk membuka program pendidikan profesional dengan dukungan sarana prasarana dan fasilitas pendidikan yang modern untuk memperkuat minat siswa untuk mendaftar ke ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta. Lembaga mengadakan penyaringan kepada siswa sesuai minat mereka. Pertama, siswa melakukan pendaftaran dan membayar biaya administrasi di ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta. Siswa bisa mencicil biaya administrasi dan melunasinya setelah masuk ke dalam proses pembelajaran. Kedua, siswa yang sudah membayar diberi seperangkat pisau, *safety shoes*, serta baju berjumlah dua yang digunakan pada saat teori dan praktek. Ketiga, bagian instruktur atau kurikulum melakukan serangkaian tes minat kepada siswa agar dapat dikelompokkan sesuai minat dan bakat mereka. Kemudian siswa

yang sudah dikelompokkan sesuai bakat dan minatnya mulai diarahkan untuk proses pembelajaran.

Untuk memberikan kemudahan dan memperlancar proses pendidikan, dalam satu tahun masa pendidikan, semua kebutuhan material sudah disediakan oleh ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta sesuai dengan kurikulum pendidikan yang sudah ditetapkan berdasarkan rencana pembelajaran yang sudah dijadwalkan oleh tim penyusun kurikulum pembelajaran.

Pencapaian tujuan pendidikan, kurikulum pendidikan yang diterapkan didasarkan pada standar pelayanan pendidikan non formal dan standar industri dengan mengembangkan kurikulum secara eksplisit. Dengan metode tersebut diharapkan siswa yang mengikuti program pendidikan 1 tahun akan dapat menguasai kompetensi, skill dan mental yang matang sehingga siap terjun ke dunia industri sebagai pelaku usaha atau profesional chef di dunia kuliner.

Lebih lanjut dukungan sarana prasarana menggambarkan secara umum fasilitas yang disediakan sudah baik, baik secara fungsi maupun kuantitas seperti ruang kelas yang cukup luas dan nyaman, dilengkapi pengatur suhu ruangan, alat peraga dan kelengkapan ruangan yang cukup modern seperti tempat duduk siswa, glass board serta audio dan video. Selain ruang kelas, fasilitas praktek seperti dapur, perpustakaan, ruang tunggu, kantin dan area parkir juga cukup lengkap dan dapat berfungsi dengan baik.

Input yang tidak kalah penting dalam penyelenggaraan pendidikan profesi adalah Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan. standar mutu layanan pendidikan dapat dilihat dari akreditasi lembaga dan acuan terhadap standar Industri. Dengan adanya kerjasama dengan lembaga Badan Nasional Sertifikasi Profesi artinya, sistem pembelajaran sampai dengan lulusan yang dilahirkan oleh ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* sudah memenuhi standar mutu lembaga pendidikan. Semua fasilitas dan peralatan dapat dikatakan dalam kondisi yang baik, bersih dan terawat meskipun ada beberapa bagian yang belum tersusun dengan rapi pada sistem penyimpanan peralatan khususnya *chinaware* dan *frying pan*.

Dukungan finansial dikelola secara swadaya oleh manajemen ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dari biaya pendidikan yang dibebankan kepada siswa. Beberapa sumber keuangan yang lain dapat diperoleh dari penyelenggaraan event atau kerjasama dalam bentuk sponsorship tetapi sifatnya insidental.

### 3. **Evaluasi Proses**

Evaluasi Process yang meliputi proses pembelajaran, jadwal pembelajaran, dan partisipasi siswa. Perencanaan Pembelajaran (Silabus) Jadwal Pembelajaran Teori dan Praktek.

Secara garis besar, perencanaan pembelajaran disesuaikan dengan program yang diselenggarakan yaitu program 1 bulan teori delapan bulan praktek dan 3 bulan *On the Job Training*. Keunggulan yang dimiliki oleh IONS *Culinary Academy* adalah pada awal pertemuan atau opening class dilakukan pimpinan atau penanggung jawab lembaga, kemudian dilakukan

pula analisa dan pengembangan kemampuan diri siswa yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kemampuan dasar siswa sehingga menjadi pertimbangan instruktur untuk melakukan pendekatan yang sesuai kepada setiap siswa.

ION<sup>S</sup> *Culinary Academy* menerapkan kurikulum secara eksplisit komposisi 20% Teori dan 80% Praktek penerapan komposisi tersebut bertujuan untuk mempersiapkan skill siswa sehingga setelah lulus dapat langsung mempraktekan di rumah atau industri, sedangkan untuk memenuhi penguasaan teori atau pengetahuan secara umum, siswa dibekali dengan beberapa referensi tentang-teori-teori lanjutan bidang *Food & Beverage* yang dapat di akses secara online maupun beberapa buku dan artikel yang dapat diperoleh melalui media masa, perpustakaan atau toko buku terdekat.

Partisipasi siswa dapat disampaikan pada setiap pembelajaran baik teori maupun praktek, selanjutnya untuk mengembangkan partisipasi siswa manajemen juga mengadakan kegiatan challenge, seminar atau workshop dan kompetisi.

Pengembangan pembelajaran luar lembaga dilakukan dengan menjalin kerjasama dengan restaurant, Hotel, atau catering untuk melaksanakan *On the Job Training* di industri *hospitality* seperti hotel berbintang dengan tujuan untuk mengembangkan ketrampilan siswa secara langsung di dalam industri.

Hambatan yang dihadapi dalam penyelenggaraan program Pendidikan 1 Tahun *Chef Culinary Basic* dan *Culinary Business*. Secara garis besar hambatan yang dihadapi dalam pelaksanaan pembelajaran dapat diantisipasi dan diselesaikan dengan baik melalui perencanaan kerja yang matang dan kepatuhan terhadap pelaksanaan standar operasional prosedur. Namun demikian beberapa kendala tersebut tetap perlu diungkapkan sebagai bahan evaluasi dalam pelaksanaan kegiatan untuk masa yang akan datang.

Kendala yang dihadapi diantaranya adalah pertama, biaya pendidikan yang masih tinggi, sehingga hanya sebagian masyarakat yang dapat mengikuti program pendidikan di ION<sup>s</sup>. kedua, program pendidikan profesi *culinary basic* dan *culinary business* merupakan program baru sehingga masih belum banyak dikenal masyarakat, yang sudah dikenal dari program pendidikan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* Yogyakarta hanya program kursus singkat. Ketiga, pengalaman dan ketrampilan instruktur masih kurang karena pengembangan kemampuan instruktur lebih banyak dikembangkan secara praktis di dalam lembaga. Keempat, kendala administratif terkait dengan pelunasan biaya pendidikan sehingga berdampak pada proses pembelajaran khususnya pengadaan bahan praktek.

#### 4. **Evaluasi Product**

Evaluasi Produk dilakukan terhadap mutu / prestasi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*. Hal yang menarik dari temuan penelitian adalah lembaga pendidikan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* tidak hanya membekali siswa



pada skill kuliner tetapi juga dibekali dengan ketrampilan bahasa internasional yaitu bahasa Inggris dan Bahasa Mandarin.

Keunggulan lain adalah kesiapan *skill* dan kompetensi lulusan ION<sup>s</sup> *Culinary Academy* dapat dipertanggungjawabkan. Disisi lain tujuan akhir yang ingin dicapai dari program 1 tahun *Chef Culinary Basic* dan *Culinary Business* adalah melahirkan calon Chef profesional yang berkompeten dan memiliki standar sertifikasi profesi yang mampu membangun profesionalisme, ketrampilan dan mental wirausahawan yang memiliki pola pikir semangat wirausaha sehingga setelah lulus mengikuti program pendidikan lulusan dapat bersaing dalam dunia kerja maupun menjalankan usaha kuliner.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan penelitian sekaligus menjawab rumusan masalah dalam penelitian yang diajukan maka diperoleh simpulan yang didasarkan pada bukti-bukti empiris dan fenomena yang terjadi pada ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, sebagai berikut:

##### 1. Evaluasi *Context*

ION<sup>s</sup> *Culinary Academy*, mampu mengembangkan program keahlian bidang kuliner dengan melihat potensi yang ada berdasarkan trend perkembangan pasar dan permintaan masyarakat dengan menjabarkan dalam visi-misi dan tujuan lembaga pendidikan. Latar belakang penyelenggaraan paket pendidikan pada di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta sudah sesuai dengan trend perkembangan dunia kuliner dan kebutuhan pasar saat ini, bahkan dalam melaksanakan kurikulum pembelajaran, chef langsung mengajarkan kepada siswa tren kuliner yang sedang berkembang. Disisi lain segmentasi siswa peserta program pendidikan pada di ION's *Culinary Academy* adalah siswa yang ingin mengembangkan *skill* dan kemampuan bidang kuliner untuk mengembangkan usaha kuliner atau menjadi profesional di dunia *hospitality*.

## 2. Evaluasi *Input*

ION's *Culinary Academy* Yogyakarta sudah memiliki dukungan input yang sangat baik dalam menyelenggarakan program pendidikan profesi. Kebutuhan input dipenuhi dengan standar industri internasional dan pengelolaan pembelajaran yang efektif. Ketersediaan dan kualifikasi tenaga pengajar sudah cukup baik, yaitu direkrut dari chef yang masih aktif di industri *hospitality*, dukungan sarana dan prasarana dalam pembelajaran di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta sudah memenuhi standar kelayakan dan dalam kondisi yang baik, namun demikian ada beberapa hal yang perlu dibenahi yaitu sistem penyimpanan dan perawatan peralatan dapur karena dalam penyimpanan masih belum tersusun rapi dan kurang mempertimbangkan keamanan peralatan yang dapat menyebabkan kecelakaan kerja.

## 3. Evaluasi *Process*

Proses penyelenggaraan program pendidikan di ION's dalam kondisi yang baik, perencanaan pembelajaran telah tersusun dengan baik, sehingga pada tahapan pelaksanaan pembelajaran tidak mengalami kendala baik bagi instruktur maupun bagi para siswa. Dalam proses pembelajaran penekanan pada proporsi 20% teori dan 80% praktek menjadi keunggulan bagi para peserta didik dengan menerapkan keunggulan pembangunan mental dan sikap profesionalisme kepada siswa sehingga dengan metode pembelajaran dan kurikulum pendidikan yang diterapkan mampu menghasilkan lulusan yang berkompeten dan profesional di bidang kuliner.

Disisi lain siswa yang tergabung dalam program pendidikan di ION's *Culinary Academy* sangat antusias dan menumbuhkan partisipasi siswa secara aktif.

#### 4. Evaluasi *Product*

Kuantitas dan kualitas lulusan/alumni pada setiap program pendidikan ION's *Culinary Academy* Yogyakarta secara umum dapat terserap di industri kuliner baik di dalam kota Yogyakarta, kota lain bahkan banyak lulusan yang bekerja di luar negeri sesuai dengan profesi keahlian yang dipelajari di ION's *Culinary Academy*.

## **B. Saran**

Saran yang dapat diajukan setelah melihat hasil kesimpulan di atas, khususnya yang berkaitan dengan pengembangan konteks dan proses pendidikan di ION's *Culinary Academy* sebagai berikut:

1. Lembaga kursus ION's *Culinary Academy* dapat mengembangkan konsep pembelajaran profesi tingkat lanjutan.
2. Perlu adanya pembenahan sistem penyimpanan peralatan dan kelengkapan dengan melaksanakan secara disiplin kepada setiap pegawai yang bertanggungjawab.
3. Meningkatkan kompetensi dan kapasitas instruktur atau chef melalui program pendidikan lanjutan atau kompetisi profesional untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap lembaga pendidikan ION's *Culinary Academy*.
4. Memperluas jaringan kerjasama dengan industri dalam penyelenggaraan pendidikan luar lembaga seperti *Industry Visit* maupun pelaksanaan *On the Job Training*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdulhaq dan Suprayogi. (2012). *Penelitian Tindakan Dalam Pendidikan Non Formal*. Depok:Rajawali Press.
- Arikunto Suharsimi, Abdul Jabar, Cepi Safrudin AJ. (2009). *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumiaksara.
- Endang, Mulyatiningsih. (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Ihwan Mahmudi. (2011). CIPP: Suatu Model Evaluasi Program Pendidikan. *Jurnal At-T a' dib*. Vol. 6, No. 1, Juni 2011, Universitas Negeri Jakarta.
- Kompas.com. (2016). "WNI Berpeluang Isi 38.000 Kebutuhan Koki di Australia", <https://internasional.kompas.com/read/2016/05/18/09441591/wni.berpeluang.isi.38.000.kebutuhan.koki.di.australia>.
- Mirwati, Sidin Ali, Jikebet Saludung. (2015). Evaluasi Program Pembelajaran Kimia Pada Sma Negeri 3 Watansoppeng. *Riset Assesmen Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan* Vol. 1, No. 1.
- Moleong, Lexy. J. (2013). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja Karya.
- Paryanto (2008). Evaluasi Pelaksanaan Praktik Pemesinan Mahasiswa D3 Teknik Mesin UNY. *JPTK*. Vol. 17, No. 103.
- PCPI. (2016). Segera Sertifikasi Profesi Chef: *Berita* <http://www.beritasatu.com/rasa/485190-pcpi-segera-sertifikasi-profesi-chef.html>.
- PP No. 17 tahun 2010 Tentang Pengelolaan Dan Penyelenggaraan Pendidikan
- Sax, Gilbert. 1980. *Principles of Educational and Psychological Measurement and Evaluation (2<sup>nd</sup> edition)*. California. Wadsworth Publishing Company.
- Stufflebeam, D.L & Shinkfield, AJ. (1985) *Systemic Evaluation: a instructional guide to theory & practice*. Boston: Klower-nijhoff-publishing.
- Sudjana, Djuju. (2006). *Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah*, Bandung: PT. Remaja Rosdakarya,
- Sugiyono. (2015). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Syahril. (2014). Evaluasi Model CIPP Pada Implementasi KTSP Pembelajaran Pendidikan Jasmani. *Jurnal Sport Pedagogy*. Vol. 4, No. 1. Banda Aceh: Program Pascasarjana Unsyiah Kuala.

UU No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.

# LAMPIRAN



**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
NOMOR : 264/PTBG/PB/1/2017**

**TENTANG  
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- imbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- ingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

**MEMUTUSKAN**

etapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

AMA : Mengangkat Saudara :

Nama	: Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.
NIP	: 19630111 198812 2 001
Pangkat/Golongan	: Pembina Utama Muda , IV/c
Jabatan Akademik	: Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	: Ummu Auliya Handoko
NIM	: 13511241018
Prodi Studi	: Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	: EVALUASI PROGRAM CULINARY BASIC & CULINARY BUSSINESS PADA PENDIDIKAN 1 TAHUN DI ION'S CULINARY ACADEMY YOGYAKARTA

- DUA : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- TIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2017.
- EMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 23 Januari 2017.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
  2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
  3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
  4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
  5. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 23 Januari 2017

DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Drs. WIDARTO, M.Pd.  
NIP. 19631230 198812 1 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.  
Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana  
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Ummu Auliya Handoko  
NIM : 13511241018  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Evaluasi Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada Pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta

Dengan hormat, mohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument Tugas Akhir Skripsi (TAS) yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan proposal TAS, kisi – kisi instrument, dan draf instrument penelitian. Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 2 Januari 2018

Pemohon,

Ummu Auliya Handoko

NIM. 13511241018

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP.,M.Si.

NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing,

Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd.

NIP. 19630111 198812 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN  
TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatingsih, S.Pd.,M.Pd.  
NIP : 19750428 199903 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Ummu Auliya Handoko  
NIM : 135111241018  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Evaluasi Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada  
Pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 15 Januari 2018

Validator,

Prihastuti Ekawatingsih, S.Pd.,M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

- Beri tanda *check* (✓)

### HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ummu Auliya Handoko

NIM : 135111241018

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Evaluasi Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada Pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta

No.	Saran/Tanggapan
1. 2. 3.	Kisi-Kisi / Definisi Operasional harus lebih spesifik lagi (masih terlalu luas), diganti sub indikator Bab 2 diperbaiki, ditambahkan standat-standar evaluasi untuk penelitian Untuk panduan observasi harus lebih spesifik. Ditambahkan rubrik Penilaian di bawahnya (standar Kriteria Penilaian).
	Komentar umum/ lain-lain Perbaikan & indikator & rubriknya.

Yogyakarta, 15 Januari 2018

Validator,

Prihastuti Ekawatingsih, S.Pd., M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN  
TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatingsih, S.Pd.,M.Pd.  
NIP : 19750428 199903 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Ummu Auliya Handoko  
NIM : 135111241018  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Evaluasi Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* Pada  
Pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan untuk perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2018

Validator,

Prihastuti Ekawatingsih, S.Pd.,M.Pd.  
NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

- Beri tanda *check* (✓)



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 1075/UN34.15/LT/2018

26 Januari 2018

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Izin Penelitian

Th . ION's Culinary Academy Yogyakarta  
Jalan C. Simanjuntak No. 50 , Terban, Terban, Gondokusuman , Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa  
Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Ummu Auliya Handoko  
NIM : 13511241018  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Judul Tugas Akhir : Evaluasi Program Culinary Basic & Culinary Bussiness Pada Pendidikan 1 Tahun di  
ION's Culinary Academy Yogyakarta  
Tajuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Waktu Penelitian : 31 Januari - 1 Maret 2018

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan  
peperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Dekan Fakultas Teknik

Dr. Drs. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

Revisi :  
Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;  
Mahasiswa yang bersangkutan.

**PEDOMAN WAWANCARA**  
**Evaluasi Program Pelatihan Culinary Basic dan Culinary Business Pada**  
**ION's Culinary College Yogyakarta**

**DATA INFORMAN**

Nama/Jenis Kelamin : ..... Laki-laki / Perempuan  
Umur : ..... Tahun  
Pendidikan : .....  
Unit Kerja / Jabatan : .....  
Waktu Wawancara : .....

**PERTANYAAN PENELITIAN**

1. Apakah program pelatihan yang ditawarkan sudah disesuaikan dengan trend dan kebutuhan pasar/masyarakat saat ini?
2. Apa tujuan pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?
3. Upaya apa yang dilakukan untuk mengantisipasi perubahan kebutuhan pasar terhadap kurikulum di ION's *Culinary Academy*?
4. Berapa rincian biaya yang diperlukan untuk pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?
5. Seperti apa struktur kurikulum yang diterapkan pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?
6. Bagaimana jadwal pelajaran yang terdapat pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?
7. Bagaimana metode pembelajaran yang diterapkan?
8. Bagaimana interaksi antara instruktur dan siswa ?
9. Apakah dilakukan kerjasama/kemitraan dengan industri hospitality di luar lembaga?
10. Bagaimana proses penilaian hasil belajar siswa?
11. Bagaimana distribusi nilai yang diperoleh siswa ? (membuat Tabel: misal nilai A sekitar berapa sampai berapa



12. Kompetensi / keunggulan lain apa yang dapat diperoleh siswa setelah menempuh diklat?

## PEDOMAN WAWANCARA

### Evaluasi Program Pelatihan Culinary Basic dan Culinary Business Pada ION's Culinary College Yogyakarta

#### DATA INFORMAN

Bapak Yopie

Nama/Jenis Kelamin : ..... Laki-laki  
Umur : .....40...Tahun  
Pendidikan : .....SMA.....  
Unit Kerja / Jabatan : ..Manajer.....  
Waktu Wawancara : .....14.00.....  
.....

#### PERTANYAAN PENELITIAN

1. Apakah program pelatihan yang ditawarkan sudah disesuaikan dengan trend dan kebutuhan pasar/masyarakat saat ini?

Jawaban: Sudah. Karena kita meluluskan kelulusan yang siap secara usaha dan profesi. Maka dari itu program ini dinamakan culinary basic dan culinary bussiness.

2. Apa tujuan pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Tujuannya adalah mengcreate suatu SDM yang siap secara skill kemampuan dan siap secara administratif yang sifatnya kompeten. Jadi setelah kelulusan itu, mereka bisa terjun secara profesi atau bisa terjun secara usaha. Karena tujuan dari program ini adalah mereka bisa menempati lingkungan sekitarnya atau mereka bisa membuat suatu usaha yang dapat membuka lapangan pekerjaan.

3. Upaya apa yang dilakukan untuk mengantisipasi perubahan kebutuhan pasar terhadap kurikulum di ION's *Culinary Academy*?

Jawaban: Antisipasinya adalah lebih kepada mental siswanya. Karena kita menyiapkan siswa secara skill keseluruhan. Baik ke personal untuk sikap mental ke siswa setelah lulus dari program ini.

4. Berapa rincian biaya yang diperlukan untuk pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Secara keseluruhan dibagi menjadi 2 semester. Untuk 1 semester ditempuh 6 bulan. Dengan dua kali pembayaran per semesternya. Jadi ada 4 kali pembayaran. Pada tahap awal mereka harus membayar biaya pendaftaran,biaya

operasional gedung, kemudian biaya praktek, teori sampai selesai. Jadi rincian total biaya keseluruhan sekitar rp 135.000.000 dalam setahun. Sudah mencakup baju dan peralatan praktek, kegiatan enterpreneur sampai kompetisi. Dan sudah tercover asuransi.

5. Seperti apa struktur kurikulum yang diterapkan pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawab: Pengenalan secara keseluruhan basic untuk seorang profesional chef. Kita mendesain kurikulum dengan menggunakan metode eksplisit (20 % teori dan 80 % praktek). 1 bulan dibekali secara teori, dan sisanya mereka langsung praktek membuat produk. Secara keseluruhan dalam satu materi pembelajaran mereka bisa langsung mengaplikasikan apa yang sudah diajarkan di teori. Materi pembelajaran yang diajarkan kepada siswa seperti mereka harus memahami bagaimana mengatur temperatur suhu, bagaimana cara penyimpanan penyimpanan, persiapan bahan, memahami struktur organisasi, mereka juga didedukasi cara pemotongan – pemotongan bahan. Program ini tidak melakukan teori yang lama, karena memang untuk mengcreate siswa sebagai pekerja atau beradaptasi di area kitchen yang membutuhkan kurang lebih 6 sampai 8 jam satu kali praktek.

6. Bagaimana jadwal pelajaran yang terdapat pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Materi pertama setelah kelas teori selesai, mereka akan diminta untuk belajar di kelas hot kitchen. Mereka diajarkan menu nusantara, menu javanesse, menu western, sampai menu keraton. Menu – menu yang sifatnya langsung penanganan dengan time preparation 40 sampai 45 menit. Secara kurikulum, mereka masuk praktek mereka sudah mengolah untuk membuat stock, cara memotong daging, cara mengolah daging, proses pemotongan daging, proses metode teknik daging, pemahaman temperatur sampai penggunaan alat – alat. Setelah penyerapan ilmu hot kitchen sudah di dapat semua, siswa baru diajarkan materi pastry dan bakery. Pada semester awal atau pertama, mereka difokuskan untuk menu – menu appetizer dan main course. Setelah itu mereka difokuskan untuk menu dessert dan roti.

7. Bagaimana metode pembelajaran yang diterapkan?

Jawaban: Metode pembelajaran yang diterapkan yaitu eksplisit. Yaitu tegas, tetapi tidak keras. 20 % teori 80 % praktek dirasa sudah cukup dalam mengaplikasikan ilmu yang sudah mereka dapatkan di teori.

8. Bagaimana interaksi antara instruktur dan siswa ?

Jawaban: Hampir seperti kelas privat. Mereka langsung mendapatkan hal – hal bimbingan langsung dengan chef, berkomunikasi langsung dengan chef, yang dimana pada awalnya mereka hanya mengetahui lewat teori. Mereka mendapatkan penjelasannya di prakteknya. Kelebihan dari program ini adalah lebih banyak untuk sifatnya langsung dikasih ke siswanya. Setiap materi yang sudah diberikan kepada siswanya yaitu harapannya mereka benar – benar paham dan bisa memahami. Karena konsep edukasi adalah siswa dapat memaksimalkan dan siswa dalam sekali pertemuan dapat paham dan mengerti materi yang disampaikan oleh chef. Chef atau pengajar disesuaikan dengan capabilities yang disampaikan. Misalkan ketika mengajarkan materi western, akan diberikan chef western; begitu juga dengan materi nusantara, oriental, dan pastry. Akan diberikan chef sesuai bidang tersebut. Untuk chef sendiri, program ini memberikan chef yang aktif masih dibidang hospitalitinya. Jadi banyak chef yang aktif di hotel - hotel jogja atau luarr jogja. Kelulusan chefnya sendiri juga bisa dipertanggung jawabkan. Karena kulineri tujuan akhirnya bukan skor atau nilai yang dicapai, tetapi produk hasil akhir yang sempurna.

9. Apakah dilakukan kerjasama/kemitraan dengan industri hospitality di luar lembaga?

Jawaban: Ya. ION's culinary Academy ini banyak bekerja sama dibidang properti seperti hotel, restoran, cafe. Banyak sekali diminta kelulusan kita untuk support dan mengisi hotel – hotel yang kebutuhannya sangat tinggi sekali di Jogja sendiri. Misal di Hotel Aston, Hotel Tentrem, Hotel Hyatt, Hotel Sahid Rich.

10. Bagaimana proses penilaian hasil belajar siswa?

Jawaban: Setiap materi yang disampaikan siswa punya catatan sendiri di resep atau materi yang disampaikan. Jadi secara keseluruhan kurikulumnya sendiri siswa akan diambil nilai yang dari segi western, apakah sampai level A atau level B. Penilaiannya dievaluasi dari setiap materi yang disampaikan. Harapannya, dalam satu pertemuan materi mereka benar – benar paham. Itu akan mempermudah chef untuk masuk ke langkah berikutnya. Level A dan level B itu adalah tingkat penyerapan untuk siswanya.

11. Bagaimana distribusi nilai yang diperoleh siswa ? (membuat Tabel: misal nilai A sekitar berapa sampai berapa

Jawaban: Hampir seperti nilai akademis yang formal. Jadi nilai A = 40 poin skor, B = 35 poin skor, C = 25 – 35 poin skor, D = 10 - 15 poin skor. Penilaian itu kita lakukan evaluasi karena hasil akhirnya siswa akan bertemu dengan asessor

12. Kompetensi / keunggulan lain apa yang dapat diperoleh siswa setelah menempuh diklat?

Jawaban: Keunggulannya adalah secara skill dan kemampuan mereka sudah bisa dikatakan siap secara profesi, siap secara usahawan. Jadi mereka untuk membuka usaha entrepreneur luas sekali. Materi yg diberikan lebih banyak ke praktek. Mereka bisa memulai usaha dari baking, proofing, atau hot kitchennya. Mereka juga berkompeten dalam segi semua area kitchen. Berkompeten di pastry, berkompeten di bakery, berkompeten di hot kitchen area. Ketika mereka memprofesikan di hotel atau di dunia hospitality mereka berkompeten. Kompetensi mereka jadi nilai lebih ketika mereka bekerja. Apalagi ketika mereka membuka usaha. Secara garis luas bahwa kelulusan itu secara skillnya mereka sudah mapan dan sudah siap untuk bekerja. Kompetensi adalah nilai support untuk mereka pertanggung jawabkan atas materi apa yang sudah diberikan. Secara keseluruhan mereka lebih ke apa yang mereka sudah pelajarkan dan apa yang sudah mereka hasilkan. Dan itu dilihat ketika mereka sudah terjun ke lapangan.

**PEDOMAN WAWANCARA**  
**Evaluasi Program Pelatihan Culinary Basic dan Culinary Business Pada**  
**ION's Culinary College Yogyakarta**

**DATA INFORMAN**

Nama/Jenis Kelamin : Vita..... Perempuan  
Umur : 26.....Tahun  
Pendidikan : S1.....  
Unit Kerja / Jabatan : admin.....  
Waktu Wawancara : 15.45.....

**PERTANYAAN PENELITIAN**

13. Apakah program pelatihan yang ditawarkan sudah disesuaikan dengan trend dan kebutuhan pasar/masyarakat saat ini?

Jawaban: Sudah sesuai dengan tren. Alasannya, kita adalah sekolah kulinari. Dan dengan kita terjun dalam program ini, intinya kita harus tau basicnya terlebih dahulu. Setelah basic dipelajari dan dipenuhi, pasti akan ada pengembangan pengembangan. Dan pengembangan itu nanti juga disesuaikan dengan siswanya, dengan chefnya, dan juga disesuaikan dengan perkembangan saat ini.

14. Apa tujuan pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: 1) Untuk memperkenalkan ION's International education, bahwa disini ada sekolah masak dan sekolah academy. Di luar sana ada beberapa sekolah formal yang bergerak di bidang culinary, perhotelan, maupun kepariwisataan. Tapi kita ingin merangkul orang orang yang memang membutuhkan skill tapi tidak ingin ribet.dalam artian sekolah formal pasti lama, dan ribetnya pasti banyak teori. Apalagi jaman sekarang orang – orang inginnya instan. ION's mewadahi itu semua, tetapi juga tidak ingin dikatakan instan. Satu tahun kami berproses. Dalam proses itu kita akan ambil yang pertama basic, lalu inti pengembangan. Pada awal pertemuan, siswa akan ditanyakan sesuai minatnya. Mau mengembangkan di bisnis, ataukah menjadi seorang profesional chef. Kemuadian disesuaikan dengan tujuan siswa. Tidak serta merta sekolah 1 tahun dan kita ingin instannya saja, kita ingin ketika siswa selesai program ini, siswa punya skill dan punya produk yang ditawarkan kepada masyarakat luas. Program ini juga didukung dengan magang seperti sekolah formal lainnya, juga ada uji kompetensi dari lembaga sertifikasi profesi. Dalam satu tahun siswa sudah dapat sertifikat dari 12 kompetensi. Seperti contohnya pelayanan kepuasan konsumen dan pelanggan, bisnis, preparation, hot

kitchen lengkap, pastry dan bakery lengkap. Skill yg dibutuhkan siswa untuk menjadi seorang chef sudah didapatkan dalam 12 kompetensi tersebut.

15. Upaya apa yang dilakukan untuk mengantisipasi perubahan kebutuhan pasar terhadap kurikulum di ION's *Culinary Academy*?

Jawaban: Antisipasinya, kita tidak hanya membuka program yg misalkan pastry, bakery saja, tetapi ada banyak program. Selain itu kulinari juga berkembang soal bentuknya, servingnya, dan tidak mungkin keluar dari itu. Kalaupun keluar, tidak jauh dari basicnya. Selain itu juga ada program nutrisi dan vegetarian gizi, lalu ada program khusus vegetarian (vegetarian murni, vegetarian ovo, vegetarian lakto, vegetarian ovo – lakto). Kita juga mewadahi anak – anak minimal usia 4 tahun untuk kursus di ION's. Tidak hanya siswa usia SMP, SMA, dan dewasa. Kelas kulinari ini dibikin senyaman dan semenyenangkan mungkin

16. Berapa rincian biaya yang diperlukan untuk pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Total biaya 1 tahun rp 135 juta ditambah biaya administrasi 300 ribu. Sudah mencakup semua kebutuhan. Sampai wisuda juga tidak keluar biaya. Dengan biaya sebanyak itu, siswa sudah mendapatkan alat, kelengkapan baju dan sepatu, alat untuk carving, alat untuk dekorasi cake dan kue, satu set pisau, perlengkapan alat tulis.

17. Seperti apa struktur kurikulum yang diterapkan pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Kurikulum tidak jauh beda dengan kurikulum yang ada di sekolah formal. Yang pertama teori (20 % teori 80 % praktek). Karena kita ingin produk hasil di akhir. Kalau teori yang penting awalnya tahu dulu sanitasi hygiene, basic alat – alatnya seperti apa, lalu dapur seperti apa. Teori hanya sebulan sudah termasuk kunjungan pasar modern dan pasar tradisional pada hari sabtu. Karena pada hari sabtu waktunya senggang dan chef banyak yang tidak ada kelas pada hari sabtu.

18. Bagaimana jadwal pelajaran yang terdapat pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Jadwalnya diatur bulanan. Kenapa bulanan? Karena kalau satu tahun langsung, terkadang orang mempunyai tingkat kebosanan dengan masak. Lalu jika mendadak ada acara. Jadwal bulanan juga mulai dirubah. Dalam artian 1 bulan pertama teori, masuk bulan ke 2 dan ke 3 masuk hot kitchen, bulan ke 4 dan ke 5 masuk pastry dan bakery, bulan ke 6 dan ke 7 adalah bulan untuk mengganti kelas yang pada bulan ke 2 – ke 5 tidak bisa diikuti. Masuk bulan ke 8 siswa sudah OJT. Terserah siswa mau di hotel atau restoran bahkan juga mau double bisa merangkap di kantin ION's. Kita ingin siswa benar – benar tahu, praktek itu tidak semudah yang dipikirkan. Mereka harus benar – benar tahu, di hotel kulinernya bagaimana, di restoran kulinernya bagaimana, di kantin juga kulinernya bagaimana. Mereka juga belajar cara melayani konsumen. OJT biasanya 3 bulan pada bulan ke 8-10, tapi jika pihak hotel menginginkan 6 bulan, OJT tetap dilanjutkan. Toh kita juga tidak keluar biaya karena kita sudah melakukan MoU. MoU minimal hotel bintang 5. Sementara ini MoU lebih banyak di dalam Jogja, untuk si luar Jogja memang belum ada MoU. Biasanya ada siswa masih orang Indonesia tetapi berasal atau tinggal di luar negeri dan mau mengajukan OJT di luar negeri, kita baru bisa surat menyurat karena belum ada MoU. Kalau butuh dokumen apapun untuk melegalkan bahwa mereka adalah siswa OJT selama sekian bulan, kita pasti fasilitasi. Tetapi bukan fasilitasi dalam arti ketemu dengan HRD atau ketemu dengan manajernya, karena kita belum ada MoUnya. Siswa memilih sendiri hotelnya, untuk kenyamanan siswanya. Bahkan ketika ujian pun, chef juga berdiskusi dulu dengan siswanya. Dari materi yang didapatkan, chef merekomendasikan menurut tingkat kesulitan. Nanti tergantung siswa akan memilih materi yg mana. Untuk uji kompetensi, sudah murni keinginan siswa sendiri. Mau ambil set menu apa saja untuk uji sertifikasi, terserah siswanya. Uji kompetensi dari appetizer sampai dessert. Untuk menu terserah siswanya. Sebelum OJT, siswa sudah diberi tahu kalau pada bulan ke 11 ada uji kompetensi. Bagian administrasi bertugas menghubungi siswanya. Sebelum itu pihak ION's konfirmasi ke asessor akan mengadakan uji sertifikasi kapan, setelah itu baru menghubungi siswanya. Biasanya hari sabtu minggu ke tiga. Biasanya siswa dihubungi satu bulan sebelumnya gar bisa prepare. Nanti siswa dibagi per kelompok. Tetapi tidak semua angkatan mempunyai jumlah kelompok yang sama karena tergantung jumlah siswa keseluruhan. Untuk angkatan palingbanyak yaitu



angkatan ke 5 berjumlah 5 orang. Tiap angkatan tergantung yang daftar berapa. Kita sudah punya 6 angkatan.

19. Bagaimana metode pembelajaran yang diterapkan?

Jawaban: Lebih ke personal dengan chefnya langsung. Semua hal yang ingin ditanyakan dengan chef, bisa langsung ditanyakan. Bisa keluar dari teori. Tidak harus sakklek. Available.

20. Bagaimana interaksi antara instruktur dan siswa ?

Jawaban: Sangat baik, karena nanti dari instruktur akan memberi tahu kepada bagian administrasi bagaimana tipe – tipe siswa, bagaimana treatmentnya. Di program ini, satu hari sebelum pertemuan pertama ada tes psikologi untuk mengukur karakter siswanya. Hasil dari tes ini digunakan sebagai bahan untuk koordinasi antara pegawai ION's Culinary College dengan para chef pengajar. Supaya para chef pengajar anjang – anjang untuk mentreatment siswanya dengan baik sesuai karakter siswa ketika mengajar.

21. Apakah dilakukan kerjasama/kemitraan dengan industri hospitality di luar lembaga?

Jawaban: Ya. Seperti hotel, restoran, lalu bekerja sama juga dengan beberapa universitas. Kerja sama dengan universitas ini tidak terkait dengan program 1 tahun, tetapi untuk event – event cooking class. Universitasnya antara lain dari UGM, Udinus (karena mereka adalah sekolah baru dan belum mempunyai lab, ruang masak yang memadai, sehingga bekerja sama dengan ION's Culinary Collage).

22. Bagaimana proses penilaian hasil belajar siswa?

Jawaban: Penilaian menggunakan buku report. Penilaiannya setiap hari. Per hari siswa baru akan diberi buku report dan juga notebook. Nanti identitas siswa diberikan kepada chefnya. Chef juga bertanggung jawab untuk menghafalkan nama dan program setiap siswanya. Setelah itu mereka bertugas untuk memberikan penilaian.

23. Bagaimana distribusi nilai yang diperoleh siswa ? (membuat Tabel: misal nilai A sekitar berapa sampai berapa

Jawaban: Semua nilai yang diperoleh siswa baik yang akademis maupun non akademis akan dilimpahkan atau dikumpulkan ke bagian administrasi. Nanti bagian administrasi yang mengarsipkan dan melihat nilai tersebut. Bagian administrasi bertugas untuk memantau kelas. Setiap kelas harus dilihat. Cara

mengajar siswanya bagaimana, cara penerimaan siswanya bagaimana, sikap siswanya bagaimana. Hasil dari pantauan itu, untuk bahan evaluasi kantor. Penilaiannya sendiri dimulai dari kebersihan, penyajian, rasa, dengan estimasi nilai 60 -100.

24. Kompetensi / keunggulan lain apa yang dapat diperoleh siswa setelah menempuh diklat?

Jawaban: Para siswa sudah mendapat semua kompetensi memasak, tidak hanya satu atau dua tetapi semuanya. Mulai dari penyajian appetizer sampai dessertnya, dari hot appetizer sampai cold appetizer mereka juga dapat, dari 12 kompetensi sudah masuk ke dalam teori. Mereka juga dapat skillnya, hard receipt juga dapat. Setiap pertemuan mendapatkan satu resep. Resep tersebut harus diarsip sendiri oleh siswa. Karena ketika ada uji kompetensi, mereka sudah tidak boleh lagi meminta resep kepada chef pengajar.

## PEDOMAN WAWANCARA

### Evaluasi Program Pelatihan Culinary Basic dan Culinary Business Pada ION's Culinary College Yogyakarta

#### DATA INFORMAN

Nama/Jenis Kelamin : Fikria..... (Perempuan)  
Umur : 30.....Tahun  
Pendidikan : S1.....  
Unit Kerja / Jabatan : Chef/Instruktur.....  
Waktu Wawancara : .16.35.....  
.....

#### PERTANYAAN PENELITIAN

25. Apakah program pelatihan yang ditawarkan sudah disesuaikan dengan trend dan kebutuhan pasar/masyarakat saat ini?

Jawaban: Program yang ditawarkan sudah sesuai dan mengikuti tren yang berkembang. Untuk menu baru, nanti chef / instruktur akan mencari. Setelah menemukan menu baru, nanti dilakukan eksperimen atau uji coba. Kemudian menu itu floorkan atau diajarkan kepada para siswa.

26. Apa tujuan pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Agar siswa tersebut bias mendirikan usaha sendiri. Kebanyakan siswa berasal dari kalangan menengah ke atas. Biasanya mereka yang setelah lulus SMA tidak mau kuliah, mengambil kursus di ION's untuk meneruskan usaha mereka atau ingin membangun usaha sendiri. Siswa bias meneruskan usaha yang telah ada, entah itumilik orang tua atau milik sendiri, bisa juga jika siswa tersebut ingin membangun usaha sendiri. Program ini menitik beratkan pada entrepreneurship.

27. Upaya apa yang dilakukan untuk mengantisipasi perubahan kebutuhan pasar terhadap kurikulum di ION's *Culinary Academy*?

Jawaban: Chef dan manajemen selalu mengadakan rutinitas breafing / meeting membahas apa yang sedang tren saat ini untuk diajarkan kepada siswa. Ada tim penyusun kurikulum yang selalu berkomunikasi dengan cgef untuk mengupdate

kurikulum yang ada. Jadi tidak stuck di materi itu saja. Ada tim dari kurikulum yang bertugas menyusun kurikulum, silabus, dan lain-lain.

28. Berapa rincian biaya yang diperlukan untuk pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Semua sudah dianggarkan. Memang cukup mahal sekitar 130 juta. Mulai dari peralatan, bahan, kemasan, alat fotografi untuk dokumentasi, semua sudah dipersiapkan oleh kita.

29. Seperti apa struktur kurikulum yang diterapkan pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Kurikulum yang pertama, kita ada basic chef. Diajarkan mulai dari performace seperti apa, misalkan untuk menjadi chef bagaimana performancenya. Setelah itu naik ke basic method pengolahan. Mulai dari stock, sauce, salad, bumbu basah dan bumbu kering, lemak nabati dan hewani. Kemudian naik level ke pengolahan masakan Indonesia, Kontinental, Oriental. Setelah itu diajarkan masalah gizi, entrepreneur (costing bahan,HPP, pembiayaan, mengemas makanan, lalu penjualan).

30. Bagaimana jadwal pelajaran yang terdapat pada pendidikan/pelatihan Program *Culinary Basic & Culinary Bussiness* pada pendidikan 1 tahun di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta?

Jawaban: Lima hari dalam seminggu. Yaitu setiap hari Senin sampai hari Jumat. Pada hari Sabtu dan Minggu kelas libur. Nanti ada pembagian kelas, tergantung mata pelajaran yang diampu oleh pengajar/ chef. Dalam satu hari belajar satu mata pelajaran, tidak ada mata pelajaran yang dicampur.

31. Bagaimana metode pembelajaran yang diterapkan?

Jawaban: Metode pembelajaran lebih mengutamakan praktek dan survey pasar. Untuk teori hanya diajarkan pada satu bulan pertama. Misalkan kita ingin praktek masak rendang, siswa harus mencoba rendang terlebih dahulu lalu dianalisa bumbunya. Kemudian baru dipraktekkan. Tapi untuk praktek pastry modern yang tidak ada bahannya, kita ajarkan langsung.

32. Bagaimana interaksi antara instruktur dan siswa ?

Jawaban Interaksi dengan siswa, kita bertemu setiap hari. Apalagi siswanya tidak banyak. Hanya 3-4 siswa per kelas. Jadi kelas lebih privat dan dekat.

33. Apakah dilakukan kerjasama/kemitraan dengan industri hospitality di luar lembaga?

Jawaban: Ada kerja sama yang dilakukan dengan industri-industri. Karena program ini ada salah satu program magang yang diharuskan magang di restoran besar atau hotel berbintang 4 dan 5.

34. Bagaimana proses penilaian hasil belajar siswa?

Jawaban: Proses penilaian ada di tangan chef atau instruktur, tergantung mata pelajaran yang diampu oleh chef tersebut. Proses penilaian ini juga melibatkan assessor dari luar lembaga. ION's bekerja sama dengan assessor dari UGM untuk penilaian hasil akhir siswa. Chef/instruktur bekerja sama dengan assessor untuk menilai hasil akhir belajar siswa tersebut.

35. Bagaimana distribusi nilai yang diperoleh siswa ? (membuat Tabel: misal nilai A sekitar berapa sampai berapa

Jawaban: Distribusi penilaian siswa ada dua penilaian/ijazah. Ijazah pertama didapatkan dari ION's ijazah yang kedua didapatkan dari UGM. Hasil dari ijazah tersebut akan diterangkan saat wisuda. Setiap penilaian ada bobotnya. Bobot paling besar terdapat pada mata pelajaran praktek.

36. Kompetensi / keunggulan lain apa yang dapat diperoleh siswa setelah menempuh diklat?

Jawaban: banyak dari mereka tidak mempunyai dasar memasak. Mereka ditempa di tempat ini, sehingga jadi pintar memasak. Setelah lulus, ada yang membuka usaha, ada yang bekerja di hotel, atau juga di restoran. Pilihan jatuh pada mereka. Apakah mau bekerja atau membuka usaha sendiri. Kalau mereka punya modal, biasanya banyak yang membangun usaha sendiri.

### PANDUAN OBSERVASI

No	Obyek Pengamatan	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	<p>Kenyamanan Lingkungan Pelatihan</p> <p>a. Kondusif (Nyaman, tidak bising, tenang)</p> <p>b. Strategis (Mudah dijangkau, dekat dengan jalur transportasi, dekat dengan pusat kegiatan ekonomi)</p>					√ √
2	<p>Ruang Pembelajaran Teori</p> <p>a. Kebersihan (Tidak ada sampah dan debu)</p> <p>b. Kerapihan (Meja dan kursi tersusun dengan baik, tidak berceceran, dan tidak mngganggu aktivitas)</p>					√ √
3	<p>Ruang Praktek /Laboratorium</p> <p>i) Kebersihan (Tidak ada sampah, lemak, debu, lantai tidak licin, sanitasi hygien sudah diterapkan dengan baik)</p> <p>j) Kerapihan (Peralatan serta bahan disimpan dan ditata dengan baik pada tempatnya, tidak bercecceran, tersusun dengan baik)</p>				√	√
4	<p>Perlalatan Praktek</p> <p>a. Kelengkapan (Tersedia sesuai dengan fungsi alat)</p> <p>b. Memenuhi Standar (Sesuai standar industri)</p> <p>c. Kebersihan (Tidak ada noda, tidak berlemak, tidak berdebu, tidak berkarat, steril)</p>					√ √ √
5	<p>Buku / Literatur / Perpustakaan</p> <p>a. Pembaharuan (Literatur Terkini) (Buku buku selalu diperbaharui sesuai tuntutan jaman)</p> <p>b. Kelengkapan (Buku yang tersedia lengkap, sesuai dengan jurusan dam kurikulum yang berlaku)</p> <p>c. Mendukung Kurikulum (lebih spesifik mpada keahlian khusus)</p>					√ √ √
6	<p>Interaksi Sosial antar siswa / pengajar</p> <p>a. Adanya kerja sama antar siswa</p>					√

	b. Adanya komunikasi dan kerja sama yang baik antara pengajar dan siswa					√
7	Gangguan dari lingkungan luar ( Tidak tercemar polusi suara, polusi udara, serta pencemaran lingkungan)					√
8	Keamanan (Terpantau CCTV, adanya petugas keamanan yang berjaga, terhindar dari pencurian / barang hilang, terhindar dari kecelakaan / bencana)					√
9	Tempat Parkir a. Strategis (Tidak jauh dari gedung, langsung menuju jalan raya / jalan utama, ) b. Luas (Tersedia tempat parkir untuk semua jenis kendaraan) c. Aman (Terdapat CCTV dan petugas keamanan yang berjaga, terlindung dari sinar matahari)					√ √ √

Kriteria Penilaian:

\*Nilai 5, jika memenuhi semua kriteria

\*Nilai 4, jika ada salah satu / beberapa kriteria yang tidak terpenuhi

\*Nilai 3, jika ada sebagian / setengah dari kriteria yang tidak terpenuhi

\*Nilai 2, jika banyak mayoritas kriteria yang tidak terpenuhi

\*Nilai 1, jika tidak ada satupun kriteria yang terpenuhi

## **RUBRIK PENILAIAN**

### **A. Aspek Kenyamanan Lingkungan**

Kriteria

1. Kondusif: tempat tenang , tidak terganggu dari lingkungan luar atau terganggu karena aktivitas yang dilakukan selama pelatihan; tidak adanya polusi suara
2. Strategis: mudah terjangkau dengan kendaraan, dekat dengan jalur transportasi, dekat dengan pusat ekonomi

### **B. Aspek Ruang pembelajaran Teori**

Kriteria

1. Kebersihan: tidak adanya sampah yang berceceran dan debu
2. Kerapihan: meja dan kursi tersusun dengan baik, tidak ada barang – barang yang berceceran, tidak mengganggu aktivitas pembelajaran

### **C. Aspek Ruang Praktek / Laboratorium**

Kriteria:

1. Kebersihan: tidak adanya sampah yang berceceran, tidak adanya lemak dan debu, lantai tidak licin, sanitasi higien sudah diterapkan dengan baik
2. Kerapihan: peralatan serta bahan disimpan dan ditata dengan baik pada tempatnya, tidak ada peralatan dan bahan yang berceceran, tersusun dengan baik

### **D. Aspek Peralatan Pratek**

Kriteria:

1. Kelengkapan: peralatan praktek sesuai dengan fungsi alat yang berlaku
2. Memenuhi Standar: sesuai standar industri yang berlaku
3. Kebersihan: tidak ada noda, tidak berlemak, tidak berdebu, tidak berkarat, serta steril



#### **E. Aspek Buku / Literatur / Perpustakaan**

Kriteria:

1. Pembaharuan (literatur terkini): buku selalu diperbaharui sesuai tuntutan jaman dan kurikulum
2. Kelengkapan: buku yang tersedia lengkap, sesuai dengan jurusan dan kurikulum yang berlaku
3. Mendukung kurikulum: lebih spesifikasi pada keahlian khusus

#### **F. Interaksi Sosial Antar Siswa / Pengajar / Staff**

Kriteria:

1. Adanya kerjasama antar siswa: siswa saling bekerja sama dalam melaksanakan tugas individu maupun kelompok
2. Adanya kerja sama antar siswa dengan pengajar / staff: adanya komunikasi yang baik antara siswa dengan pengajar/staff

#### **G. Gangguan dari Lingkungan Luar**

Kriteria:

1. Tidak tercemar polusi suara, polusi udara, serta pencemaran lingkungan

#### **H. Keamanan**

Kriteria:

1. Terpantau CCTV, adanya petugas keamanan yang berjaga, terhindar dari pencurian, barang hilang, terhindar dari kecelakaan / bencana

#### **I. Tempat Parkir**

Kriteria:

1. Strategis: tidak jauh dari gedung pelatihan, langsung menuju jalan raya / jalan utama

2. Luas: tempat parkir cukup dan tersedia untuk semua jenis kendaraan
3. Aman: terdapat cctv, adanya petugas keamanan yang berjaga, terlindung dari sinar matahari

### JUMLAH TENAGA KERJA

<b>NO.</b>	<b>JABATAN</b>	<b>Jumlah</b>
<b>1.</b>	<b>Instruktur</b>	<b>9 orang</b>
<b>2.</b>	<b>Manajer</b>	<b>1 orang</b>
<b>3.</b>	<b>Staff</b>	<b>3 orang</b>

### Daftar Input Siswa Menurut Usia

No.	Kelompok Umur	Jumlah	Keterangan
1.	< 20 Tahun	16 orang	Rata – rata siswa yang mengikuti program ini adalah siswa lulusan SMA yang tidak melanjutkan ke perguruan tinggi
2.	> 20 Tahun		
3	>30 Tahun		

### Daftar Input Siswa Menurut Jenjang Pendidikan

<b>NO.</b>	<b>JENJANG</b>	<b>JUMLAH</b>
1.	SD	
2.	SMP	
3.	SMA Atau Sederajat	16 orang
4.	Diploma 3	
5.	S1	
6.	S2	