

Bidang Unggulan: Pengembangan Bahan Ajar
Kode/Nama Rumpun Ilmu: 787/Pend. Kesejahteraan
Keluarga (Tata Boga)

**LAPORAN HASIL PENELITIAN
PENELITIAN UNGGULAN PERGURUAN TINGGI**



**PENGEMBANGAN BAHAN AJAR MANAJEMEN CATERING
BERBASIS PENDEKATAN SAINTIFIK UNTUK MENYELARASKAN
KEMAMPUAN MAHASISWA DENGAN KEBUTUHAN PENGGUNA**

TIM PENGUSUL

Dr. Any Sutiadiningsih, M.Si. / NIDN 0024045904
Dra. Niken Purwidiani, M.Pd / NIDN 0021046405
Dr. Yuniseffedri, M.Pd / NIDN 0027107103

**UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
November 2017**

LEMBAR PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

Judul	: Pengembangan Bahan Ajar Manajemen Catering Dengan Pendekatan Saintifik Untuk Menyelaraskan Kamampuan Mahasiswa Dengan Kebutuhan Pengguna
Peneliti/Pelaksana	
Nama Lengkap	: Dra. ANY SUTIADININGSIH, M.Si.
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Surabaya
NIDN	: 0024045904
Jabatan Fungsional	: Lektor Kepala
Program Studi	: Tata Boga
Nomor HP	: 0817584981
Alamat surel (e-mail)	: anysutiadiningsih@yahoo.co.id
Anggota (1)	
Nama Lengkap	: Dra. NIKEN PURWIDIANI M.Pd.
NIDN	: 0021046405
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Surabaya
Anggota (2)	
Nama Lengkap	: Dr YUNISEFFENDRI S.Pd, M.Pd
NIDN	: 0027107103
Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Surabaya
Institusi Mitra (jika ada)	
Nama Institusi Mitra	: -
Alamat	: -
Penanggung Jawab	: -
Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke 1 dari rencana 3 tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp 102,500,000
Biaya Keseluruhan	: Rp 525,425,000

Mengetahui,
Sekretaris LPPM



(Dr. Nining Widiyanti Kusnecnik, S.Pd.,
M.Apl.SC)
NIP/NIK 196912051994032001

Kota Surabaya, 29 - 8 - 2017
Ketua,



(Dra. ANY SUTIADININGSIH, M.Si.)
NIP/NIK 195904241984032002

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
ABSTRAK	v
RINGKASAN	vi
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Urgensi Penelitian	5
1.6 /Luaran Penelitian	5
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	 9
2.1 <i>State of The Art</i>	9
2.2 Kajian Pustaka	10
2.2.1 Bahan Ajar	10
2.2.2 Manajemen Usaha Jasa Boga	15
2.2.3 Pembelajaran Berbasis Proyek (PBL)	13
2.3 Studi Pendahuluan dan Hasil yang Sudah Dicapai	15
 BAB III METODE PENELITIAN	 22
3.1 Model Pengembangan	22
3.2 Metode Pengumpulan Data	25
3.3 Instrumen Pengumpulan Data	26
3.4 Teknik Analisis Data	26
3.5 Uji Coba Produk	26
3.6 Uji Coba Kelompok Kecil	28
3.7 Jenis Data	29
3.8 Teknik Pengumpulan Data	29
3.9 Analisis Data	29
 BAB IV BIAYA DAN JADWAL PENELITIAN	 32
4.1 Anggaran Biaya	32
4.2 Jadwal Penelitian	33
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	39

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Justifikasi Anggaran Penelitian	39
Lampiran 2 Dukungan sarana dan prasarana penelitian	43
Lampiran 3 Susunan organisasi tim peneliti dan pembagian tugas	45
Lampiran 4 -	
Lampiran 5 Biodata ketua dan anggota	46
Lampiran 6 Surat pernyataan ketua peneliti	61

ABSTRAK

PENGEMBANGAN BAHAN AJAR MANAJEMEN CATERING DENGAN PENDEKATAN SAINTIFIK UNTUK MENYELARASKAN KEMAMPUAN MAHASISWA DENGAN KEBUTUHAN PENGGUNA

Any Sutiadiningsih, Niken Purwidiani, Sri Handajani
FT-Unesa, email: anysutiadiningsih@yahoo.co.id

Penelitian ini bermaksud menghasilkan bahan/buku ajar Manajemen Catering (MC) dengan pendekatan Saintifik untuk menyelaraskan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna tenaga kerja jasa catering (kognitif, afektif/sikap, dan psikomotorik). Bahan ajar Manajemen Catering dikembangkan dengan mengacu model Borg and Gall (1989:784-785), yang terdiri dari sepuluh tahapan. Penelitian dilaksanakan tiga tahun (tiga tahap). Tahun pertama fokus pada penyusunan Rancangan Bahan/buku Ajar MC, yang terdiri atas: (1) Rumusan Tujuan mata kuliah MC terdiri atas: (a) identifikasi kebutuhan intruksional dan profil lulusan; (b) rumusan tujuan mata kuliah MC di lembaga lain; (c) kompetensi yang diharapkan calon pengguna; dan (2) Silabus; (3) Rancangan Perkuliahan Semester (RPS); (4) Rancangan Lembar Kerja Mahasiswa (LKM); (5) Rancangan Lembar Penilaian (LP). Tahun kedua focus pada penyusunan Draft Bahan Ajar MC, Lembar Kegiatan Mahasiswa (LKM), dan Lembar Penilaian (LP) (hasil uji ahli dan uji coba terbatas); dan Tahun ketiga focus pada finalisasi Buku Ajar MC, LKM, dan LP (hasil uji coba secara luas), pencetakan bahan ajar ber-ISBN dan perolehan Hak Cipta. Teknik pengumpulan data: tahun pertama dengan wawancara, observasi, dokumentasi; tahun kedua dan ketiga, dilakukan dengan observasi, wawancara, tes, dan angket. Teknik analisis: untuk data kuantitatif dengan statistik deskriptif kuantitatif (persentase), dan untuk data kualitatif dengan deskriptif kualitatif. Luaran penelitian tahun pertama: (1) rancangan perangkat bahan ajar (rumusan tujuan mata kuliah; silabus, RPS); (2) rancangan LKM, dan (3) rancangan LP. Luaran tahun kedua: draft bahan/buku ajar MC (termasuk LKM dan LP); tahun ketiga menghasilkan Buku Ajar Mahasiswa Manajemen Catering ber-ISBN dan perolehan Hak Cipta.

Kata Kunci: *pengembangan, bahan ajar, manajemen catering, pendekatan saintifikk, kebutuhan pengguna*

RINGKASAN

PENGEMBANGAN BAHAN AJAR MANAJEMEN CATERING BERBASIS PENDEKATAN SAINTIFIK UNTUK MENYELARASKAN DENGAN KEBUTUHAN PENGGUNA

Penelitian ini bermaksud menghasilkan bahan/buku ajar mahasiswa (BAM) Manajemen Catering (MC) berbasis pendekatan saintifik untuk menyelaraskan dengan kebutuhan pengguna tenaga kerja jasa catering (kemampuan kognitif, afektif/sikap, dan psikomotorik). Bahan/buku ajar ini diharapkan dapat menjadi buku pegangan mahasiswa dalam kuliah Manajemen Usaha Catering baik di dalam maupun di luar lingkungan Universitas Negeri Surabaya (Unesa). Pengembangan bahan/buku ajar dilakukan dengan model *research and development* (R & D) dari Borg and Gall (1989:784-785). Pengembangan R & D terdiri dari sepuluh tahapan, yaitu: (1) penelitian awal dan pengumpulan informasi (penilaian kebutuhan, kajian literatur, penelitian kecil dan mengkaji hasil-hasil penelitian mutakhir yang terkait); (2) penyusunan perencanaan (medefinisikan keterampilan yang harus dipelajari, mengidentifikasi aktivitas pembelajaran, dan uji kelayakan dalam skala kecil); (3) pengembangan format awal produk, melibatkan aktivitas pengembangan bahan ajar, prosedur dan instrumen penilaian; (4) uji lapangan awal, dilaksanakan secara terbatas dan dalam skala kecil; (5) revisi produk utama, yaitu melakukan revisi terhadap model produk sesuai hasil-hasil uji lapangan awal; (6) uji lapangan utama, dilaksanakan secara lebih luas dan dalam skala yang lebih besar; (7) revisi produk secara operasional, dilakukan terhadap model produk sesuai hasil-hasil uji lapangan sebelumnya; (8) uji lapangan secara operasional, model produk hasil pengembangan yang telah diuji lapangan utama dengan standard operating procedure (SOP) sesuai *setting* kondisi sesuai produk yang akan diterapkan dengan tanpa pendampingan oleh peneliti; (9) revisi produk akhir, model produk yang akan dihasilkan direvisi untuk terakhir kalinya sebelum diimplementasikan; dan (10) diseminasi dan implementasi. Penelitian ini tidak melakukan desiminasi, namun hanya sampai pada mencetak produk atau BAM ber-ISBN dan dilanjutkan dengan pengurusan hak cipta. Penelitian ini dilakukan secara tiga tahap/tahun. Tahap pertama melakukan langkah (1) sampai dengan langkah (4); Tahap kedua melakukan tahap (5) sampai dengan langkah (7); dan Tahap ketiga melakukan langkah (8) sampai dengan langkah (10). Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, angket, dan tes. Analisis data untuk data kuantitatif dilakukan dengan statistik deskriptif kuantitatif (persentase), dan untuk data kualitatif dilakukan secara deskriptif kualitatif. Luaran penelitian tahap pertama: Rancangan BAM-MC terdiri atas: (1) rumusan tujuan mata kuliah; (2) rumusan penguasaan konsep, pengelolaan kelompok kerja dan penyusunan laporan tertulis secara komprehensif, bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri maupun ketika diberikan tanggung jawab atas pencapaian kerja kelompok yang mampu memformulasikan penyelesaian masalah pada setiap procedural; (3) penyusunan Rencana Perkuliahan Semester (RPS); (4) pengembangan format BAM dengan cara mengembangkannya; (5) pengembangan format LKM; (6) pengembangan prosedur dan instrumen penilaian. Masing-masing telah dilakukan uji terbatas (para ahlinya). Luaran tahun ke dua; terwujudnya Draft BAM-MC lengkap

dengan LKM dan Instrumen penilaian, yang telah diuji coba terbatas. Luaran tahun ke tiga; terwujudnya BAM-MC lengkap LKM dan Instrumen penilaian yang telah diuji-cobakan secara luas, dicetak dan ber-ISBN, perolehan hak cipta, serta publikasi nasional terakreditasi atau internasional berindex scopus.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Teknik (FT) Universitas Negeri Surabaya (Unesa) memiliki dua program studi, yaitu kependidikan dan non kependidikan. Program studi (Prodi) kependidikan berjenjang Strata satu (S1), sedangkan yang non kependidikan Diploma tiga (DIII). Salah satu program studi yang dikembangkan adalah Tata Boga. Tata Boga termasuk rumpun ilmu terapan, yaitu rumpun ilmu pengetahuan dan teknologi yang mengkaji dan mendalami aplikasi ilmu tentang makanan (Boga) bagi kehidupan manusia. Pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi kebogaan merupakan multidisiplin, yang dalam implementasinya dilakukan transdisiplin, yaitu melibatkan praktisi profesional, pemerintah, dan pengusaha.

Sebagai Prodi di lingkungan Unesa, maka dalam pengembangannya harus selaras dengan Rencana Strategis (Renstra) Menristekdikti dan Unesa. Sasaran strategis Unesa 2016–2010 ada delapan hal, sebagai bentuk penjabara dari arakkebijakan Kemenrintekdikti 2015-2019. Kedelapan sasaran strategis tersebut di antaranya adalah: peningkatan kuantitas dan kualitas SDM; peningkatan mutu layanan akademik; peningkatan kemitraan dengan *stakeholders* secara luas dan pencitraan kampus yang berdaya saing, peningkatan mutu pembinaan mahasiswa, dan peningkatan kuantitas dan kualitas penelitian.

Pencitraan sebuah perguruan tinggi yang nyata dirasakan oleh masyarakat luas adalah kebermanfaatan produk secara berkualitas, yang dalam hal ini

terwujudnya lulusan yang mampu menjawab persaingan secara optimal. Dengan demikian ujung tombak keberhasilannya terletak pada prodi-prodi yang secara langsung menanggapi pengajaran dan pembinaan mahasiswa (calon lulusan). Oleh karenanya target kinerja yang dikembangkan Unesa sangat banyak, yang di antaranya adalah meningkatkan kapasitas dan mutu dosen dalam meningkatkan kualitas layanan akademik – terutama dalam pembelajaran; meningkatkan jumlah kerja sama yang berdasarkan MoU; meningkatkan jumlah penelitian yang berkualitas; meningkatkan dukungan publikasi bertaraf nasional dan internasional; meningkatkan publikasi, perlindungan HKI hasil penelitian dosen dan mahasiswa; dan sebagainya.

Peningkatan poin terakhir di atas diukur dari meningkatnya jumlah buku yang diterbitkan (ISBN) minimal 50 judul buku, meningkatnya jumlah artikel yang tercatat dalam lembaga sistasi minimal 95 artikel, meningkatnya karya ilmiah terpublikasi nasional minimal 60% yang yang terpublikasi internasional minimal 11%, perolehan jumlah HKI minimal 15; meningkatnya jumlah penelitian yang dapat dimanfaatkan pihak lain (dunia usaha maupun dunia pendidikan) di luar Unesa minimal 75 judul.

Menyikapi hal tersebut peneliti sebagai salah satu dosen Prodi Tata Boga (kependidikan dan non-kependidikan) terpanggil untuk mendukung terwujudnya lulusan yang berdaya saing sesuai dengan kebutuhan calon pengguna. Ini dilakukan melalui pengembangan bahan/buku ajar yang berlandaskan hasil penelitian, yaitu bahan ajar untuk mata kuliah Manajemen Usaha Catering (MUC) – yang diampu tim peneliti.

Ini perlu dilakukan karena pada mata kuliah tersebut belum dilengkapi dengan Bahan/Buku Ajar Mahasiswa (BAM) yang memadai. Pelaksanaan perkuliahan selama ini dilakukan dengan mengacu literature berbahasa Inggris yang sulit dipahami oleh mahasiswa dan beberapa buku berbahasa Indonesia yang tersedia (buku-buku praktis). Keadaan ini dipeparah dengan kebiasaan mahasiswa yang tidak suka membaca. Hasil pengamatan selama melakukan perkuliahan ataupun bimbingan menunjukkan kecenderungan mahasiswa kurang membaca, sehingga berbagai keputusan yang diambil kurang berdasarkan hasil analisis yang mendalam (tidak saintis). Hasil tes (domain kognitif) menunjukkan nilai ≥ 70 hanya rata-rata 38,2 %. Hasil pengamatan selama proses pembelajaran menunjukkan 76,4% mahasiswa kurang menyukai tantangan, kurang percaya diri, kurang kreatif, kurang berani mengambil resiko, kurang antusias/cenderung santai, dan kurang bertanggung jawab.

Di sisi lain, dalam Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dijelaskan bahwa pembelajaran pada program DIII berbasis keahlian, sedangkan S1 berbasis keilmuan. Namun, dalam pengembangan karir keduanya sama-sama berbasis pelatihan kerja dan sama-sama berada pada koridor teknisi/analis. setiap karir keduanya sama-sama menuntut adanya kinerja yang profesional dan mampu menganalisis berdasarkan keilmuan dan pengalaman, yang membedakan adalah kedalamannya. Sebagai lembaga pendidikan, prodi Tata Boga (kependidikan ataupun non kependidikan) dituntut untuk dapat meningkatkan kemampuan baik secara keilmuan maupun keahliannya sesuai dengan strata yang diprogramkan.

Oleh karena itu, keberadaan bahan/buku ajar bagi mahasiswa yang selaras dengan kemampuan yang dibutuhkan calon pengguna sangatlah diperlukan.

Bahan ajar yang diperlukan bagi program non kependidikan (D III) harus mampu menghasilkan kemampuan dalam menyelesaikan pekerjaan yang berlingkup luas, dengan metode yang sesuai dan berdasar hasil analisis, serta mampu berkinerja secara berkualitas dengan capaian kuantitas sesuai yang diharapkan (target). Bahan ajar dimaksud harus dapat membantu mahasiswa dalam kepemilikan penguasaan konsep/pengetahuan yang interdisipliner (terkait). Selanjutnya, pengetahuan tersebut dijadikan dasar dalam memformulasikan masalah-masalah procedural, mengelola kelompok kerja, menyusun laporan tertulis secara komprehensif, dan untuk menumbuhkan kemampuan bertanggung jawab atas capaian hasil kerja kelompok. Oleh karena itu, BAM yang dikembangkan adalah dengan pendekatan saintifik

Penelitian pengembangan bahan ajar ini melibatkan berbagai informasi pihak lain, yaitu Prodi Tata Boga dari lembaga lain (eks-LPTK dan non-LPTK) yang berkualifikasi baik, seperti Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) dan Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bandung, serta pengusaha (pakar) catering sebagai sumber informasi. Berbagai informasi tersebut akan dijadikan dasar dalam penyusunan tujuan mata kuliah, kompetensi capaian, tujuan pembelajaran, dan sebagainya.

Bahan/buku ajar mahasiswa (BAM) dilengkapi dengan Lembar Latihan Mahasiswa (LKM) dan instrumen penilaian (IP) ber-ISBN yang digunakan di dalam dan di luar lingkungan Unesa pada prodi yang sebidang. Penelitian ini secara

tidak langsung juga mensosialisasikan kepada calon pengguna tentang kompetensi yang diajarkan pada mahasiswa. Keberhasilan penelitian ini dapat pula membuahkan peluang kerjasama dengan pihak-pihak yang terkait. Secara internal, terwujudnya hasil penelitian ini juga menopang terwujudnya sasaran Unesa untuk meningkatkan jumlah produk hasil penelitian (buku ber-ISBN) yang dipublikasikan, jumlah artikel yang diterbitkan dalam jurnal nasional terakreditasi, jumlah pemakalah dalam pertemuan ilmiah nasional. Selain itu hasil penelitian ini dapat pula meningkatkan jumlah karya intelektual yang dilindungi (hak cipta).

Penelitian ini dilaksanakan secara bertahap selama tiga tahun. Setiap atahapn penelitian memiliki capaian/luaran yang berlaian tetapi berkelanjutan. Tahap 1, difokuskan untuk menghasilkan rancangan BAM, LKM, dan IP yang telah diuji ahli; Tahap 2, difokuskan untuk menghasikan draft BAM, LKM, dan IP yang telah diuji coba terbatas; Tahap 3. difokuskan untuk uji coba secara luas, editing dan cetak BAM, terdaftar HKI untuk Hak Cipta.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari Latar Belakang dapat dirumusan permasalahan penelitian seperti berikut ini.

1. Bagaimana rancangan pengembangan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan Saintifik untuk menyelaraskan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna?
2. Bagaimana kelayakan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan saintifik untuk menyelaraskan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna?

3. Bagaimana keselarasan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna setelah menerapkan bahan ajar hasil penelitian pada mata kuliah Manajemen Usaha Catering ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dapat dirinci seperti berikut ini.

1. Menghasilkan rancangan atau model pengembangan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan saintifik untuk menyelaraskan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna.
2. Menghasilkan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan saintifik yang layak bagi mahasiswa.
3. Mewujudkan keselarasan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna melalui penerapan bahan ajar Manajemen Catering dengan pendekatan saintifik.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini dapat menghasilkan beberapa manfaat seperti berikut ini.

1. Menambah sumber belajar di Prodi Tata Boga atau Jurusan PKK yang sesuai dengan tuntutan KKNI.
2. Memberikan panduan perkuliahan khususnya khususnya pada mata kuliah Manajemen Usaha Catering
3. Meningkatkan minat baca dan kualitas pembelajaran mandiri mahasiswa Prodi Tata Boga, sehingga pembelajaran lebih efektif.

4. Mengubah peran dosen dari pengajar menjadi fasilitator, dan mengaktifkan mahasiswa dalam proses pembelajaran.
5. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghadapi berbagai permasalahan secara mandiri dan penuh tanggung jawab.
6. Meningkatkan kesadaran bagi mahasiswa bahwa keberhasilan yang tinggi memerlukan upaya yang tinggi pula.

E. Urgensi (Keutamaan) Penelitian

Undang-Undang Republik Indonesia (UU-RI) No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi pasal 41 ayat (1) menjelaskan bahwa sumber belajar pada lingkungan pendidikan tinggi wajib disediakan, difasilitasi, atau dimiliki oleh Perguruan Tinggi sesuai dengan Program Studi yang dikembangkan. Peraturan Pemerintah (PP) No. 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan (SNP) pasal 42 juga memperjelas bahwa setiap satuan pendidikan wajib memiliki sarana pembelajaran; salah satunya bahan/buku ajar.

UU Perguruan Tinggi No 12 Tahun 2012, pasal 5 butir (a) menjelaskan bahwa bahan ajar harus sesuai dengan karakteristik mata kuliah, dan selaras tujuan Perguruan Tinggi, yaitu mengembangkan potensi mahasiswa agar menjadi manusia beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, terampil, kompeten, dan berbudaya untuk kepentingan bangsa.

Ketentuan tersebut, menyiratkan bahwa setiap dosen harus mengembangkan bahan (buku) ajar sebagai salah satu sumber belajar mahasiswa selaras dengan

kompetensi yang diharapkan atau kebutuhan pengguna. Ini telah dibuktikan oleh beberapa peneliti, yang menunjukkan bahwa pengembangan bahan ajar terbukti mampu meningkatkan kualitas hasil pembelajaran. Salah satunya penelitian Rahmawati, Buwono, Okianna tentang bahan ajar dan hasil belajar pada pembelajaran ekonomi di kelas XI IPS di SMAN 2 Pontianak menunjukkan adanya peningkatan rata-rata hasil belajar siswa dari 57,89 menjadi 79,52. Hasil wawancara menunjukkan bahwa guru mata pelajaran ekonomi kelas XI IPS, selalu menggunakan bahan ajar setiap kali mengajar. Ini diinterpretasikan bahwa bahan ajar dijadikan pedoman guru dalam proses belajar mengajar dan terbukti dapat membantu proses pembelajaran lebih baik dan efektif.

Hasil wawancara Sutiadiningsih dengan praktisi bidang boga (Para Chef Hotel Kartika Wijaya Batu, Hotel Purnama Batu, Hotel Kusuma Agro Batu, Hotel Orchid Batu, Hotel Simpang Surabaya, Hotel Mercure Surabaya), pada tahun 2013, menyatakan ‘bahwa mahasiswa Tata Boga Unesa selama kegiatan praktek menunjukkan sikap kerja (*job performance*) yang baik, tetapi inisiatif, kreatifitas, keberanian mengambil keputusan kurang, termasuk kemampuan berkomunikasi, tetapi rata-rata menunjukkan tanggung jawab yang cukup baik’. Aspandi seorang *Kitchen Chief Hotel Cakra Solo* menjelaskan bahwa sikap siswa/mahasiswa dalam menjalankan pekerjaannya baik di bagian produksi maupun pelayanan masih memperlihatkan sikap lamban dan ragu-ragu, kurang dapat menyesuaikan dengan peraturan dan ritme kerja karyawan, dan kurang dapat mengkomunikasikan permasalahan pekerjaan (*Kompas Cyber Media, 2009*).

Sutiadiningsih (2014) dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Masalah Pada Pembelajaran Pengelolaan Usaha Boga Pada siswa SMKN 1 Buduran, SMKN 2 Jombang, dan SMKN 3 Malang kelas Wirausaha menunjukkan ‘bahwa rancangan pembelajaran dibuat sesuai ketentuan, proses pembelajaran lebih menekankan pada terbentuknya kemampuan psikomotorik (*hard skill*), tetapi kurang membentuk sikap berani mengambil keputusan, inisiatif dan kreatifitas kurang, guru lebih bersikap memberi (‘menyuap’) siswa dalam penyelesaian suatu permasalahan yang terjadi dalam kerja kelompok, guru kurang menumbuhkan kemampuan analisis dan penemuan alternatif penyelesaian masalah’.

Fakta menunjukkan bahwa untuk menjadikan mahasiswa berkemampuan mengelola/manajemen usaha catering diperlukan kemampuan yang kompleks, baik berhubungan dengan konsep/pengetahuan, sikap profesi/keahlian, maupun kemampuan kinestetik (psikomotorik) secara komprehensif. Kemampuan dalam manajemen catering menjadi semakin kompleks karena berhubungan dengan berbagai bidang ilmu (multi disiplin), seperti ilmu bahan makanan, K3, ilmu Gizi, Teknologi Pangan, *kitchen & equipment*, ilmu manajemen, SDM, Keuangan, dan sebagainya. Untuk itu diperlukan berbagai upaya untuk dapat menumbuhkan kemampuan selaras dengan kebutuhan pengguna (sesuai profil lulusan). Hal prioritas untuk dapat menerapkan berbagai ilmu/pengetahuan tersebut untuk kemudian menerapkannya adalah keberadaan bahan/buku ajar yang memadai, yaitu buku ajar yang disusun dengan pendekatan keilmuan (*saintifik*).

F. Luaran Penelitian

Luaran penelitian tahun pertama:

1. Model atau Rancangan BAM-MC (draft) terdiri atas:
 - a. rumusan tujuan mata kuliah;
 - b. rumusan penguasaan konsep, pengelolaan kelompok kerja dan penyusunan laporan tertulis secara komprehensif, bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan ketika diberikan tanggung jawab atas pencapaian kerja kelompok yang mampu memformulasikan penyelesaian masalah pada setiap prosedur;
 - c. penyusunan Rencana Perkuliahan Semester (RPS);
 - d. pengembangan format BAM;
 - e. pengembangan format LKM;
 - f. pengembangan prosedur dan instrumen penilaian.

Masing-masing telah dilakukan uji terbatas (uji ahli).

2. Terdaftar pada publikasi ilmiah (dalam jurnal nasional terakreditasi)
3. Terdaftar sebagai pemakalah dalam temu ilmiah nasional.

Luaran tahun ke dua:

1. Draft BAM-MC lengkap dengan LKM dan Instrumen penilaian, yang telah diuji coba terbatas
2. Terdaftar pada publikasi ilmiah (jurnal nasional terakreditasi)
3. Terdaftar sebagai pemakalah dalam temu ilmiah nasional.

Luaran tahun ke tiga;

1. Terwujudnya BAM-MC lengkap LKM dan Instrumen penilaian (ber-ISBN) telah diuji-cobakan secara luas (tahap proses editing)
2. Terdaftar pada publikasi nasional terakreditasi atau internasional berindex scopus.
3. Terdaftar sebagai pemakalah pada temu ilmiah nasional
4. Draft pengusulan HKI (Hak Cipta)

Rencana capaian penelitian per tahun secara jelas dapat dibaca pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Rencana Target Capaian Penelitian Tahun

No	Jenis Luaran		Indikator Capaian		
			TS ¹⁾	TS ²⁾	TS ³⁾
1	Publikasi Ilmiah	Internasional	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
		Nasional Terakreditasi	Terdaftar	Terdaftar	Terdaftar
2	Pemakalah Dalam Temu Ilmiah	Internasional	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
		Nasional	Terdaftar	Terdaftar	Terdaftar
3	<i>Invited speaker</i> dalam temu ilmiah	Internasional	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
		Nasional Terakreditasi	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
4	<i>Visiting Lecture</i>	Internasional	Tidak ada	Tidak Ada	Tidak Ada
5	Hak Kekayaan Intelektual (HKI)	Hak Cipta	Tidak ada	Tidak Ada	Draft
6	Teknologi Tepat Guna		Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7	Model/Purwarupa/Desain/Karya seni/Rekayasa social	Model/Rancangan	Draft	Penerapan	Tidak Ada
8	Buku Ajar (ISBN)		Tidak Ada	Draft	Proses editing
9	Tingkat Kesiapan Teknologi (TKT)		Skala 3	Skala 5	Skala 7

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. State of The Art

Hasil studi lapang menunjukkan bahwa mahasiswa program studi Tata Boga (Kependidikan an Non-Kependidikan) Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya (FT Unesa) dalam mata kuliah yang berbasis manajemen usaha tidak memiliki buku pegangan perkuliahan. Hasil perkuliahan menunjukkan bahwa mahasiswa mayoritas (lebih dari 80%) sangat antusias dalam praktek membuka usaha, namun kurang menerapkan konsep usaha (bisnis) yang telah diperolehnya, kemampuan pengetahuan mahasiswa sebanyak 62% yang sehingga target usaha kurang dapat tercapai.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa dalam proses pembelajaran mata kuliah Manajemen usaha catering, mahasiswa kurang menyadari pentingnya karakter atau sikap kewirausahaan yang harus ditumbuhkan, mahasiswa memiliki persepsi bahwa kegiatan praktek hanyalah sebagai tugas mata kuliah yang harus dikerjakan, dan masih berfokus pada perolehan nilai semata, bukan pada tumbuhnya minat usaha.

Munandar (1999) menjelaskan bahwa kegiatan pendidikan hendaknya tertuju pada pengembangan kreativitas peserta didik agar kelak dapat memenuhi kebutuhan pribadi, kebutuhan masyarakat dan kebutuhan negara.

Salah satu strategi pembelajaran yang dapat membantu mahasiswa agar memiliki kreativitas berfikir, pemecahan masalah, dan interaksi serta membantu dalam penyelidikan yang mengarah pada penyelesaian masalah-masalah nyata

adalah project-based learning (PBL) atau pembelajaran berbasis proyek (Thomas, 1999; Esche, 2002; The George Lucas Educational Foundation, 2005; Turgut, 2008). *Project based learning* dapat menstimulasi motivasi, proses, dan meningkatkan prestasi belajar mahasiswa dengan menggunakan masalah-masalah yang berkaitan dengan mata kuliah tertentu pada situasi nyata.

B. Kajian Pustaka

1. Bahan Ajar

a. Pengertian bahan ajar

Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 19 Tahun 2005 Pasal 20, menjelaskan bahwa pendidik diharapkan mengembangkan materi pembelajaran. Prastowo (2011:16) merujuk dari *National Centre for Competency Based Training* (2007), bahwa bahan ajar adalah segala bentuk bahan yang digunakan untuk membantu guru/ instruktur dalam proses pembelajaran. Panen & Purwanto (2001) mengungkapkan bahwa bahan ajar merupakan bahan/materi pelajaran yang disusun secara sistematis, yang digunakan guru dan siswa dalam pembelajaran. Majid (2007:174) menjelaskan bahwa bahan ajar adalah seperangkat materi yang disusun secara sistematis sehingga tercipta suasana yang memungkinkan siswa belajar dengan baik.

Sanjaya (2007), bahwa bahan/materi kurikulum (*curriculum material*) adalah isi atau muatan kurikulum yang harus dipahami siswa dalam upaya mencapai tujuan kurikulum. Depdiknas (2006) menjelaskan bahwa bahan/materi pembelajaran (*instructional materials*) secara garis besar terdiri dari pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang harus dipelajari siswa dalam rangka

mencapai standar kompetensi yang telah ditentukan. Kemendikbud (2013), dalam pembahasan tentang kurikulum 2013 menjelaskan bahwa semua mata pelajaran harus berkontribusi pada pembentukan sikap, keterampilan, dan pengetahuan.

Berdasarkan beberapa definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa bahan ajar atau materi pembelajaran (*instructional materials*) merupakan materi belajar yang dikembangkan dengan berdasar pada isi atau muatan kurikulum, disusun secara sistematis, yang secara garis mempunyai capaian untuk membentuk sikap, keterampilan, dan pengetahuan, yang dapat diimplementasikan dalam pemenuhan kebutuhan kehidupan, termasuk di dalamnya kehidupan kemasyarakatan, dunia usaha dan dunia kerja/industri (Du/Di).

b. Jenis bahan ajar

Beberapa ahli melakukan pengelompokan bahan ajar berdasarkan kriterianya. Belawati (2003:1.13) mengelompokkan bahan ajar ke dalam tiga kelompok besar, yaitu jenis bahan ajar cetak, noncetak, dan bahan ajar display. Koesnandar (2008), membedakan jenis bahan ajar berdasarkan subjeknya menjadi dua, yaitu: (1) bahan ajar yang sengaja dirancang untuk belajar, seperti buku, *handouts*, LKS dan modul; (2) bahan ajar yang tidak dirancang namun dapat dimanfaatkan untuk belajar, misalnya kliping, koran, film, iklan atau berita. Koesnandar juga menyatakan bahwa jika ditinjau dari fungsinya, bahan ajar terdiri atas tiga kelompok, yaitu (1) bahan presentasi, (2) bahan referensi, dan (3) bahan belajar mandiri.

Berdasarkan teknologi yang digunakan, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Atas (2008:11) mengelompokkan bahan ajar menjadi empat kategori: (1) bahan ajar cetak (*printed*), seperti *handout*, buku, modul, lembar kegiatan siswa, brosur, *leaflet*, *wallchart*, foto/gambar, dan model/maket; (2) bahan ajar dengar (*audio*), seperti kaset, radio, piringan hitam, dan *compact disk audio*; (3) bahan ajar pandang dengar (*audio visual*) seperti *video compact disk*, dan *film*; (4) bahan ajar multimedia interaktif (*interactive teaching material*) seperti CAI (*Computer Assisted Instruction*), *compact disk* (CD) multimedia pembelajaran interaktif dan bahan ajar berbasis web (*web based learning material*).

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa jenis bahan ajar dapat dikelompokkan seperti berikut ini (Tabel 2.1). Bahan ajar yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah jenis buku ajar berbasis saintifik, dilengkapi dengan LKM yang mampu meningkatkan kemampuan mengambil keputusan atas dasar hasil analisis (secara ilmiah/saintifik). Bahan ajar ini akan dikembangkan hingga mampu memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk interaktif dan memberikan kesempatan untuk meningkatkan kemampuan berpikirnya. Dengan demikian diharapkan melalui penerapan bahan ajar hasil penelitian ini mahasiswa akan mampu mengembangkan pola pikirnya dan aktif dalam proses pembelajaran.

Tabel 2.1 Kelompok, Jenis, dan Fungsi Bahan Ajar

Kategori Bahan Ajar	Jenis Bahan Ajar	Fungsi Bahan Ajar
Bahan ajar cetak (<i>printed</i>) non-display	Buku: ○ buku ajar, ○ buku teks atau referensi, ○ buku diktat	Buku pegangan suatu matkul Bahan referensi/rujukan Bahan ajar suatu matkul (Pedoman PAK Dosen 2009)
	Modul	Bahan belajar mandiri, bahan referensi/rujukan
	<i>Handouts</i>	Bahan belajar mandiri
	Lembar kerja siswa/ mahasiswa (LKS/M)	Bahan belajar mandiri
Bahan ajar cetak – display	Brosur, <i>Leaflet</i> , Poster, Peta,	Bahan presentasi
	<i>Chart</i> , <i>Wallchart/flipchart</i> , <i>Adhesive</i>	Bahan presentasi
	Foto/gambar, Model/maket	Bahan presentasi
Bahan ajar noncetak	OHT (<i>Overhead Transparancies</i>)	Bahan presentasi
	<i>Slide</i>	Bahan presentasi
	Bahan ajar dengar (<i>audio</i>) a.l. kaset, radio, piringan hitam, dan <i>compact disk audio</i>	Bahan belajar mandiri dan referensi
	Bahan ajar pandang dengar (<i>audio visual</i>) a.l. <i>video CD</i> , <i>film</i>	Bahan presentasi
	Bahan ajar multimedia interaktif (<i>interactive teaching material</i>) a.l. CAI (<i>Computer Assisted Instruction</i>), <i>compact disk (CD) multimedia</i> pembelajaran interaktif dan bahan ajar berbasis web (<i>web based learning material</i>) atau <i>Computer Based Material</i> .	Bahan belajar mandiri dan referensi

c. Kriteria bahan/buku ajar

Kriteria buku dalam Panduan Hibah Buku Teks 2012 dalam sub-pokok kriteria dan ragam yang memperoleh KUM adalah buku teks atau referensi, buku ajar, dan buku diktat. Sesuai dengan fokus penelitian ini, kriteria yang disajikan

adalah buku teks dan buku ajar seperti berikut ini. Kedua jenis bahan ajar ini hampir sama tetapi berbeda (Tabel 2.2)

Tabel 2.2 Kriteria Buku Ajar dan Buku Teks

Buku Ajar	Buku Teks
Berusaha menimbulkan minat baca	Mengasumsikan timbulnya minat baca
Dirancang & ditulis untuk mahasiswa	Dirancang untuk pembaca (guru, dosen, mahasiswa, peneliti, masyarakat umum)
Memuat penjelasan tujuan instruksional	Tidak selalu memuat penjelasan tujuan instruksional
Dirancang untuk digunakan oleh dosen dan mahasiswa dalam proses perkuliahan.	Dirancang untuk dipasarkan secara luas
Disusun berdasar pola belajar yang fleksibel, sistematis dan terstruktur berdasarkan kebutuhan mahasiswa dan kompetensi akhir yang dicapai	Disusun secara linear dan strukturnya berdasar logika bidang ilmu
Berfokus memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk berlatih	Belum tentu memuat pemberian latihan
Memberi rangkuman	Belum tentu memuat rangkuman
Gaya penulisan komunikatif	Naratif, tidak komunikatif, dan padat
Ada umpan balik	Tidak ada umpan balik
Mengakomodasi kesulitan belajar mahasiswa	Tidak mengakomodasi kesulitan belajar mahasiswa
Menjelaskan cara mempelajari buku ajar	Tidak menjelaskan cara mempelajari buku teks

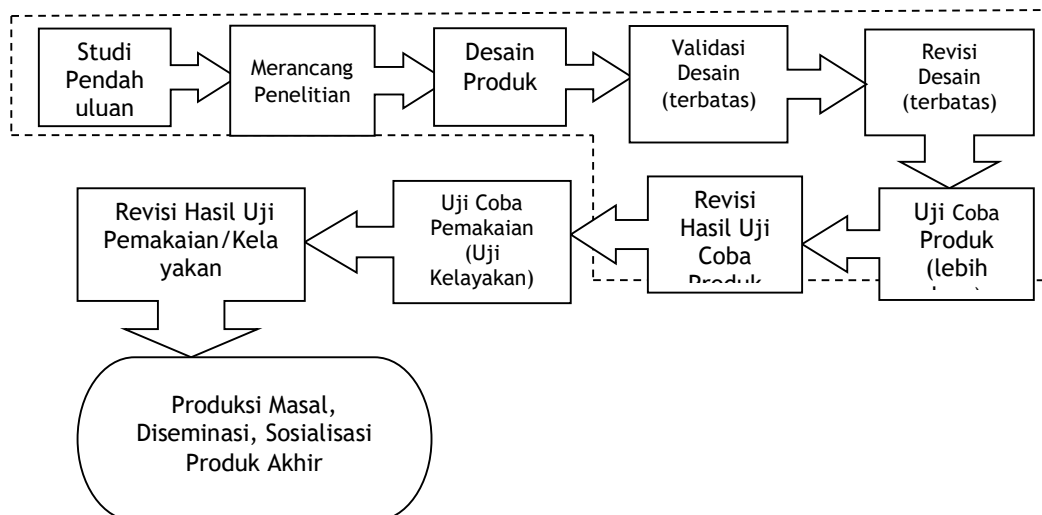
Senada dengan hal tersebut Muslich (2008) dalam makalahnya "Hakikat dan Fungsi Buku Teks" (online) menjelaskan bahwa secara teknis terdapat sepuluh kategori buku ajar yang berkualitas, yaitu: (1) menarik minat mahasiswa pengguna; (2) menumbuhkan dorongan (motivasi) pada mahasiswa; (3) memuat ilustrasi yang menarik; (4) memenuhi ketentuan linguistik sesuai kemampuan mahasiswa; (5) isi buku berhubungan erat dengan pelajaran yang lain; (6) merangsang aktivitas-aktivitas pribadi mahasiswa; (7) memuat konsep-konsep yang jelas dan tidak membingungkan; (8) mempunyai sudut pandang atau "*point of view*" yang jelas dan tegas; (9) mampu memberi pementapan, penekanan pada nilai-nilai anak

dan orang dewasa; (10) menghargai perbedaan-perbedaan pribadi para pemakainya.

d. Prosedur Pengembangan Bahan Ajar

Materi dalam buku ajar merupakan realisasi dari materi yang tercantum dalam kurikulum (Suharta, 1997 - online). Pengembangannya dilakukan melalui suatu proses membuat bahan ajar yang sudah ada menjadi lebih baik melalui kegiatan penelitian, yaitu pengumpulan, pengolahan, analisis, dan penyajian data yang dilakukan secara sistematis dan objektif dengan tujuan untuk memecahkan suatu persoalan.

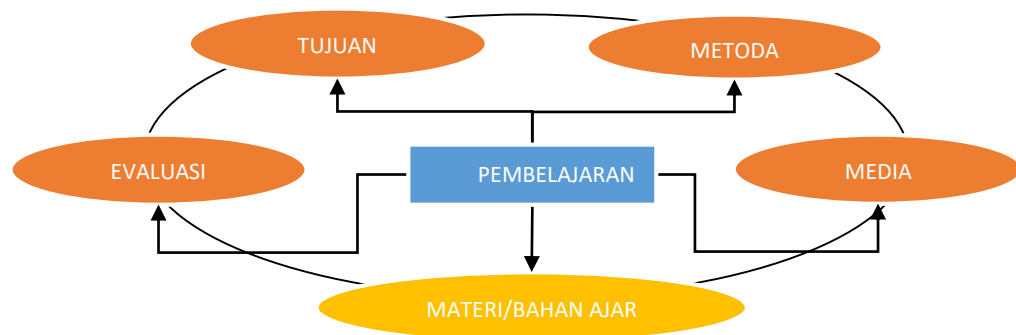
Pengembangan bahan ajar berbasis saintifik dalam penelitian ini menggunakan model R&D dari Borg and Gall (1989:784-785), melalui sepuluh langkah, meliputi: (1) melakukan studi pendahuluan, yaitu mengukur kebutuhan, studi literatur, penelitian dalam skala kecil, dan pertimbangan-pertimbangan dari segi nilai; (2) menyusun rencana penelitian, meliputi kemampuan-kemampuan yang diperlukan dalam pelaksanaan penelitian, rumusan tujuan yang hendak dicapai dengan penelitian tersebut, desain atau langkah-langkah penelitian, kemungkinan pengujian dalam lingkup terbatas; (3) mengembangkan produk awal berupa pengembangan bahan pembelajaran, proses pembelajaran dan instrument evaluasi; (4) melakukan uji coba lapangan awal (terbatas); (5) melakukan revisi hasil uji lapangan terbatas; (6) melakukan uji lapangan lebih secara luas; (7) melakukan revisi hasil uji lapangan; (8) melakukan uji kelayakan; (9) melakukan revisi hasil uji kelayakan; (10) melakukan diseminasi dan sosialisasi produk akhir (Gambar 2.1).



Gambar 2.1 Rancangan Pengembangan Buku Ajar MUC dengan Pendekatan PBL dengan Model Borg & Gall (1989)

e. Kedudukan Bahan/Buku Ajar Dalam Pembelajaran

Banyak faktor yang mempengaruhi keberhasilan proses pembelajaran, antara lain siswa, guru, media belajar, sumber belajar, dan metode pembelajaran. Buku ajar merupakan salah satu bentuk media dan sumber belajar yang memiliki kedudukan yang strategis (Gb. 2.2). Buku ajar sebagai salah satu media belajar merupakan sumber informasi yang relatif operasional dalam pengelolaan proses pembelajaran. Alasan yang mendasari hal tersebut antara lain: buku ajar disusun dengan menyiapkan pedoman bagi siswa baik untuk kepentingan belajar mandiri maupun belajar tatap muka terjadwal, dilengkapi metode, evaluasi, dan pedoman bagi siswa.



Gb. 2.2 Kedudukan Materi/Bahan Ajar dalam pembelajaran

2. Manajemen Usaha Catering

a. Pengertian Manajemen Usaha Catering

Beberapa pakar mengemukakan bahwa istilah manajemen pada dasarnya mengacu pada proses mengkoordinasi dan mengintegrasikan kegiatan-kegiatan kerja secara efektif dan efisien sehingga tujuan yang ditetapkan dapat dicapai. Proses yang dimaksud adalah melakukan setiap pekerjaan secara sistematis (Stoner dalam Handoko, 1999:8).

Usaha catering adalah salah satu jenis usaha jasa boga yang bergerak di bidang makanan, bersifat komersial atau semi komersial, dan biasanya untuk meayani dalam jumlah besar. Usaha jasa boga (*food service*), termasuk usaha catering merupakan usaha yang memerlukan penanganan serius dan kerja keras secara terus menerus. Usaha yang dimaksud dalam hal ini adalah dalam konteks bisnis, yaitu usaha dengan mempertaruhkan sejumlah uangnya untuk investasi, dan dikoordinasi secara manajerial dengan harapan memperoleh keuntungan. Skinner (1992), menjelaskan bahwa upaya mempertukarkan barang, jasa, dan

atau uang yang saling menguntungkan disebut **bisnis**. Jadi, Manajemen usaha catering adalah suatu proses mengkoordinasi semua komponen perusahaan dan mengintegrasikan kegiatan-kegiatan kerja dalam unit usaha di bidang boga secara efektif dan efisien sehingga tujuan yang ditetapkan dapat dicapai. Proses adalah melakukan setiap pekerjaan secara sistematis, sedangkan tujuan usaha adalah mempertaruhkan sejumlah uangnya untuk investasi, dan dikoordinasi secara manajerial dengan harapan memperoleh keuntungan. Efisien mengacu pada adanya hubungan antara masukan dengan keluaran, sesedikit mungkin *input* untuk mendapatkan *out put* seoptimal mungkin. Efektifitas lebih mengacu pada penyelesaian berbagai kegiatan secara tepat. Penanganan setiap unsur atau komponen manajemen yang tidak-efisien dapat membawa pada pemborosan dan kehancuran suatu organisasi.

b. Kompetensi Manajemen Usaha Catering

Mata kuliah dengan substansi manajemen usaha catering pada dasarnya memiliki tujuan tercapainya kompetensi dasar yang bersifat kompleks baik *hard skill* maupun *soft skill*, khususnya dalam bidang layanan makanan dan minuman dalam jumlah besar, termasuk layanan *banquete*.

Pada konteks manajemen usaha catering kompetensi *hard skill* meliputi pemahaman terhadap: (1) konsep dasar manajemen usaha boga atau pelayanan makanan (pengertian, jenis, pentingnya manajemen dalam usaha layanan makanan); (2) perencanaan usaha (*business plan*): profil usaha, analisis SWOT, analisis pemasaran, analisis fasilitas, analisis keuangan, analisis SDM, analisis organisasai dan manajemen; (3) analisis resep: *yield test* dan *shrinkage*, serta uji

resep dan *portion size*; (4) pengendalian bahan makanan: *purchase, receiving, storage*, distribusi, dan evaluasi pengendalian bahan; (5) pengendalian pemasaran: penetapan segmen pasar, media pemasaran, biaya pemasaran, evaluasi pemasaran; (6) pengendalian peralatan; (7) pengendalian SDM; (8) pengendalian keuangan perusahaan; (9) pengendalian peralatan; (10) pengendalian produksi, dan (11) pengendalian kesehatan dan keamanan lingkungan. Sedangkan kompetensi *soft skill* meliputi: (1) tanggung jawab, (2) kerja keras, (3) ulet, (4) loyalitas, (5) disiplin, (6) kreatifitas dan inisiatif, (7) berkeinginan dan berkeyakinan tinggi untuk sukses melalui usaha, (8) memimpin, dan sebagainya.

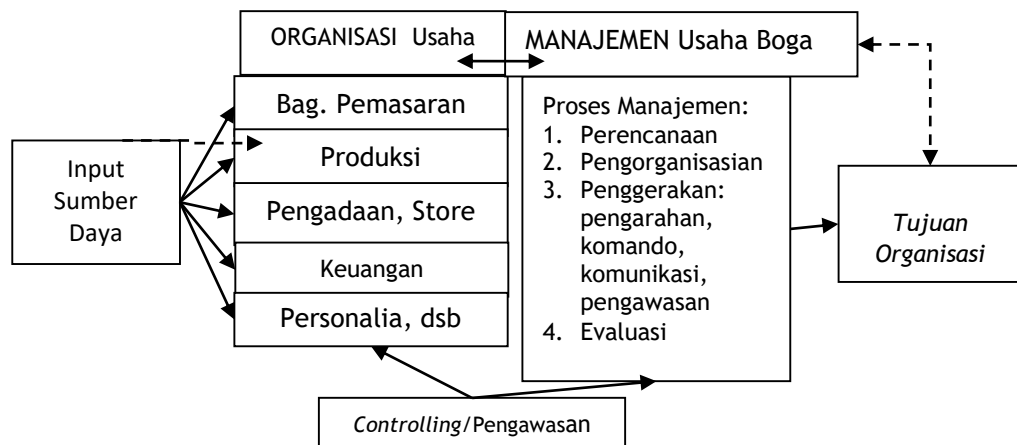
Kemampuan manajemen usaha jasa boga mahasiswa akan nampak pada kemampuannya dalam mengendalikan sumber daya yang ada di lingkungan usaha secara efektif dan efisien.

c. Kedudukan Manajemen Dalam Usaha Catering

Organisasi usaha boga termasuk usaha catering merupakan sebuah sistem terbuka terdiri dari berbagai sub sistem atau bagian-bagian, antara lain: (1) pemasaran, (2) keuangan, (3) produksi, (4) pengadaan bahan, (5) personlia, (6) *service*, (7) humas; (8) keamanan, dan sebagainya. Masing-masing bagian tersebut perlu direncanakan dan diramalkan/*forecasting*, mempertimbangkan pesaing, sementara perusahaan memiliki keterbatasan. Oleh karenanya diperlukan proses manajemen, meliputi: (1) perencanaan, (2) pengorganisasian, (3) penggerakan: *comanding, communicating*, dan *controlling*, (4) evaluasi.

Kedudukan manajemen dalam pengelolaan usaha jasa boga dapat dilihat pada Gambar 2.3 yang mengilustrasikan bahwa manajemen selalu mengacu pada terjadinya proses mengkoordinasi dan mengintegrasikan kegiatan-kegiatan kerja, serta adanya upaya untuk mencapai efisiensi melalui tindakan-tindakan yang efektif dengan maksud untuk mencapai tujuan/*goals* yang diharapkan.

Mengelola usaha dengan manajemen, akan *menempatkan orang-orang dalam organisasi, dapat berkoordinasi dan berintegrasi dengan berbagai kegiatan dan komponen-komponen organisasi yang bernilai ekonomi (barang, jasa, uang) secara efektif-efisien dengan tujuan menghasilkan produk dan atau jasa guna memenuhi kepuasan orang lain, keuntungan pelaku bisnis, dan kesejahteraan tenaga kerja.*



Gb. 2.3. Kedudukan Manajemen dalam Organisasi Usaha

d. Pembelajaran Dengan Pendekatan Saintifik

Pendekatan saintifik adalah pembelajaran yang lebih menekan pada proses berpikir ilmiah. Langkah-langkah pendekatan ilmiah (*scientific*

approach), dalam proses pembelajaran meliputi kegiatan menggali informasi melalui pengamatan, bertanya, percobaan, kemudian mengolah data atau informasi, menyajikan data atau informasi, dilanjutkan dengan menganalisis, menalar, kemudian menyimpulkan, dan mencipta. Untuk mata pelajaran, materi, atau situasi tertentu, sangat mungkin pendekatan ilmiah ini tidak selalu tepat diaplikasikan secara prosedural. Pada kondisi seperti ini, tentu saja proses pembelajaran harus tetap menerapkan nilai-nilai atau sifat-sifat ilmiah dan menghindari nilai-nilai atau sifat-sifat nonilmiah. Pendekatan saintifik dalam pembelajaran disajikan sebagai berikut (Permendikbud No. 81A Tahun 2013).

1) Mengamati (observasi)

Mengamati adalah metode atau cara pembelajaran yang mengutamakan kebermaknaan proses pembelajaran (*meaningfull learning*). Metode ini memiliki keunggulan tertentu, seperti menyajikan media obyek secara nyata, peserta didik senang dan tertantang, dan mudah pelaksanaannya. Metode mengamati sangat bermanfaat bagi pemenuhan rasa ingin tahu peserta didik. Sehingga proses pembelajaran memiliki kebermaknaan yang tinggi. Kegiatan mengamati dalam pembelajaran, guru diharapkan membuka pelajaran secara luas dan bervariasi kesempatan peserta didik untuk melakukan pengamatan melalui kegiatan: melihat, menyimak, mendengar, dan membaca. Guru memfasilitasi peserta didik untuk melakukan pengamatan, melatih mereka untuk memperhatikan (melihat, membaca, mendengar) hal yang penting dari suatu benda atau

objek. Adapun kompetensi yang diharapkan adalah melatih kesungguhan, ketelitian, dan mencari informasi.

2) Menanya

Kegiatan mengamati, guru membuka kesempatan secara luas kepada peserta didik untuk bertanya mengenai apa yang sudah dilihat, disimak, dibaca atau dilihat. Guru perlu membimbing peserta didik untuk dapat mengajukan pertanyaan: pertanyaan tentang yang hasil pengamatan objek yang konkrit sampai kepada yang abstrak berkenaan dengan fakta, konsep, prosedur, atau pun hal lain yang lebih abstrak. Pertanyaan yang bersifat faktual sampai kepada pertanyaan yang bersifat hipotetik. Dari situasi di mana peserta didik dilatih menggunakan pertanyaan dari guru, masih memerlukan bantuan guru untuk mengajukan pertanyaan sampai ke tingkat di mana peserta didik mampu mengajukan pertanyaan secara mandiri. Dari kegiatan kedua dihasilkan sejumlah pertanyaan. Melalui kegiatan bertanya dikembangkan rasa ingin tahu peserta didik. Semakin terlatih dalam bertanya maka rasa ingin tahu semakin dapat dikembangkan. Pertanyaan tersebut menjadi dasar untuk mencari informasi yang lebih lanjut dan beragam dari sumber yang ditentukan guru sampai yang ditentukan peserta didik, dari sumber yang tunggal sampai sumber yang beragam.

Kegiatan “menanya” dalam kegiatan pembelajaran sebagaimana disampaikan dalam Permendikbud Nomor 81a Tahun 2013, adalah mengajukan pertanyaan tentang informasi yang tidak dipahami dari apa yang diamati atau pertanyaan untuk mendapatkan informasi tambahan

tentang apa yang diamati (dimulai dari pertanyaan faktual sampai ke pertanyaan yang bersifat hipotetik). Adapun kompetensi yang diharapkan dalam kegiatan ini adalah mengembangkan kreativitas, rasa ingin tahu, kemampuan merumuskan pertanyaan untuk membentuk pikiran kritis yang perlu untuk hidup cerdas dan belajar sepanjang hayat.

3) Mengumpulkan Informasi

Kegiatan “mengumpulkan informasi” merupakan tindak lanjut dari bertanya. Kegiatan ini dilakukan dengan menggali dan mengumpulkan informasi dari berbagai sumber melalui berbagai cara. Untuk itu peserta didik dapat membaca buku yang lebih banyak, memperhatikan fenomena atau objek yang lebih teliti, atau bahkan melakukan eksperimen. Aktivitas mengumpulkan informasi dilakukan melalui eksperimen, membaca sumber lain selain buku teks, mengamati objek/kejadian/, aktivitas wawancara dengan nara sumber dan sebagainya. Adapun kompetensi yang diharapkan adalah mengembangkan sikap teliti, jujur, sopan, menghargai pendapat orang lain, kemampuan berkomunikasi, menerapkan kemampuan mengumpulkan informasi melalui berbagai cara yang dipelajari, mengembangkan kebiasaan belajar dan belajar sepanjang hayat

4) Mengasosiasikan/Mengolah Informasi/Menalar

Kegiatan “mengasosiasi/mengolah informasi/ menalar” dalam kegiatan pembelajaran adalah memproses informasi yang sudah dikumpulkan baik terbatas dari hasil kegiatan mengumpulkan/eksperimen maupun

hasil dari kegiatan mengamati dan kegiatan mengumpulkan informasi. Pengolahan informasi yang dikumpulkan dari yang bersifat menambah keluasan dan kedalaman sampai kepada pengolahan informasi yang bersifat mencari solusi dari berbagai sumber yang memiliki pendapat yang berbeda sampai kepada yang bertentangan. Kegiatan ini dilakukan untuk menemukan keterkaitan satu informasi dengan informasi lainnya, menemukan pola dari keterkaitan informasi tersebut. Adapun kompetensi yang diharapkan adalah mengembangkan sikap jujur, teliti, disiplin, taat aturan, kerja keras, kemampuan menerapkan prosedur dan kemampuan berpikir induktif serta deduktif dalam menyimpulkan.

Aktivitas ini juga diistilahkan sebagai kegiatan menalar, yaitu proses berfikir yang logis dan sistematis atas fakta-kata empiris yang dapat diobservasi untuk memperoleh simpulan berupa pengetahuan. Aktivitas menalar dalam konteks pembelajaran dapat dilakukan dengan pendekatan ilmiah banyak merujuk pada teori belajar asosiasi atau pembelajaran asosiatif. Istilah asosiasi dalam pembelajaran merujuk pada kemampuan mengelompokkan beragam ide dan mengasosiasikan beragam peristiwa untuk kemudian memasukannya menjadi penggalan memori. Selama mentransfer peristiwa-peristiwa khusus ke otak, pengalaman tersimpan dalam referensi dengan peristiwa lain. Pengalaman-pengalaman yang sudah tersimpan di memori otak berelasi dan berinteraksi dengan pengalaman sebelumnya yang sudah tersedia.

5) Menarik kesimpulan

Kegiatan menyimpulkan dalam pembelajaran dengan pendekatan saintifik merupakan kelanjutan dari kegiatan mengolah data atau informasi. Setelah menemukan keterkaitan antar informasi dan menemukan berbagai pola dari keterkaitan tersebut, selanjutnya secara bersama-sama dalam satu kesatuan kelompok, atau secara individual membuat kesimpulan

6) Mengkomunikasikan

Pada pendekatan *scientific* guru diharapkan memberi kesempatan kepada peserta didik untuk mengkomunikasikan apa yang telah mereka pelajari. Kegiatan ini dapat dilakukan melalui menuliskan atau menceritakan apa yang ditemukan dalam kegiatan mencari informasi, mengasosiasikan dan menemukan pola. Hasil tersebut disampaikan di kelas dan dinilai oleh guru sebagai hasil belajar peserta didik atau kelompok peserta didik tersebut. Kegiatan “mengkomunikasikan” dalam kegiatan pembelajaran adalah menyampaikan hasil pengamatan, kesimpulan berdasarkan hasil analisis secara lisan, tertulis, atau media lainnya.

Kompetensi yang diharapkan dengan pendekatan saintifik ini adalah mengembangkan sikap jujur, teliti, toleransi, kemampuan berpikir sistematis, mengungkapkan pendapat secara singkat dan jelas, dan mengembangkan kemampuan berbahasa yang baik dan benar

2. Studi Pendahuluan dan Hasil yang Sudah Dicapai

. Hasil penelitian survei dari Lasonen, Johanna, Vesterinen, & Pirkko (2000) menunjukkan 78 % mahasiswa mengatakan bahwa kurikulum yang berbasis project-based learning dapat membantu membekali mahasiswa untuk persiapan memasuki dunia kerja, karena mahasiswa belajar teori dan praktek di lapangan.

Koch, Chlosta, & Klandt (2006), hasil penelitian menunjukkan bahwa 90% mahasiswa yang mengikuti proses belajar dengan implementasi project-based learning yakin dan optimis dapat mengimplementasikan project-based learning dalam dunia kerja serta dapat meningkatkan prestasi akademiknya.

Penelitian Rais (2010) menunjukkan bahwa aktivitas yang terbangun di antara kelompok proyek berlangsung dengan penuh semangat, mahasiswa melalui pengamatan terlihat menikmati cara belajar yang dikembangkan berdasarkan skenario project-based learning. Mahasiswa secara kritis mengungkapkan ide-ide dalam kelompok kolaboratif, mulai dari merencanakan sesuatu tentang cara memperoleh pengetahuan, memproses secara kolaboratif dan bermakna, menyimpulkan, hingga saling tukar informasi diantara kelompok sebelum kemudian dilakukan presentase kelompok.

Soft skills merupakan jalinan atribut personalitas baik intra-personalitas maupun inter-personalitas. Intra-personalitas merupakan keterampilan yang dimiliki seseorang dalam mengatur dirinya sendiri, seperti manajemen waktu, manajemen stress, manajemen perubahan, karakter transformasi, berpikir kreatif, memiliki acuan tujuan positif, dan teknik belajar cepat (Coates, 2006). Sementara inter-personalitas merupakan keterampilan berhubungan atau berinteraksi dengan lingkungan

kelompok masyarakatnya dan lingkungan kerjanya serta interaksi dengan individu manusia sehingga mampu mengembangkan unjuk kerja secara maksimal, kemampuan memotivasi, kemampuan memimpin, kemampuan negosiasi, kemampuan presentasi, kemampuan komunikasi, kemampuan menjalin relasi, dan kemampuan bicara dimuka umum) (Coates, 2006). Keunggulan dari kedua karakteristik personal ini akan membedakan seseorang dengan orang lain ketika berinteraksi dalam lingkungannya.

BAB III

TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

A. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:.

1. Menhasilkan rancangan atau model pengembangan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan Saintifik untuk menyelaraskan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna
2. Menghasilkan bahan ajar Manajemen Catering berbasis pendekatan Saintifik yang layak bagi mahasiswa.
3. Mewujudkan keselarasan kemampuan mahasiswa dengan kebutuhan pengguna melalui penerapan bahan ajar Manajemen Catering dengan pendekatan saintifik.

B. Manfaat Penelitian

Penelitian ini menghasilkan beberapa manfaat seperti berikut ini.

1. Menambah sumber belajar di Prodi Tata Boga atau Jurusan PKK yang sesuai dengan tuntutan KKNI.
2. Memberikan panduan perkuliahan khususnya khususnya pada mata kuliah Manajemen Usaha Catering
3. Meningkatkan minat baca dan kualitas pembelajaran mandiri mahasiswa Prodi Tata Boga, sehingga pembelajaran lebih efektif.

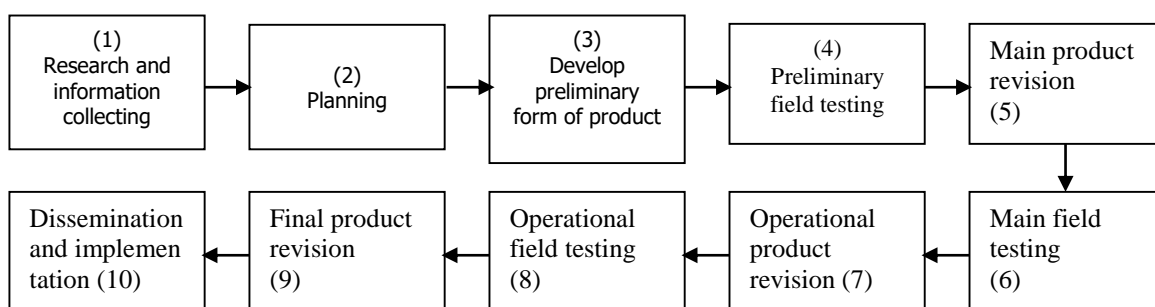
4. Mengubah peran dosen dari pengajar menjadi fasilitator, dan mengaktifkan mahasiswa dalam proses pembelajaran.
5. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menghadapi berbagai permasalahan secara mandiri dan penuh tanggung jawab.
6. Meningkatkan kesadaran bagi mahasiswa bahwa keberhasilan yang tinggi memerlukan upaya yang tinggi pula.

BAB IV

METODE PENELITIAN

A. Model Pengembangan

Model Penelitian dan pengembangan yang digunakan dalam penelitian ini adalah model procedural *Research & Development* (R & D) Gall dan Borg (1983), dengan sepuluh langkah berikut ini (Gambar 3.1)



Gambar 3.1. Langkah-langkah R & D Borg dan Gall (1983)

Prosedur pengembangan bahan ajar Manajemen Catering dalam operasionalnya dilakukan tiga tahap/tahun seperti berikut ini.

1. Tahun Pertama

Pada tahun pertama penelitian difokuskan pada pengembangan desain bahan ajar, yaitu tahap satu sampai dengan lima.

Tahap 1:

Melakukan studi pendahuluan (studi pustaka dan studi lapang), yaitu: mengkaji teori-teori dan hasil-hasil penelitian yang relevan dengan penelitian, serta melakukan studi banding ke lembaga lain yang sebidang

(*benchmark*) eks-LPTK dan non-LPTK (Prodi Tata Boga UM, UPI, STP Nusa Dua Bali). Selain itu melakukan diskusi dengan calon pengguna lulusan (praktisi) terkait dengan kemampuan (kompetensi) untuk profil lulusan yang diharapkan.

Tahap 2:

Mendesain produk penelitian (bahan ajar), yaitu cara: (1) menganalisis tujuan mata kuliah MUC sesuai yang diharapkan dikembangkan melalui penelitian; (2) mengidentifikasi kompetensi kompleks yang diperlukan mahasiswa dalam pembelajaran MUC; (3) melakukan analisis kemampuan/kekuatan komponen-komponen terkait, seperti ketersediaan dana/biaya, tenaga, sarana prasarana pembelajaran, dan waktu yang dibutuhkan dan yang tersedia untuk melakukan setiap kompetensi yang diharapkan muncul..

Tahap 3:

Menyusun prosedur pengembangan, yaitu pengembangan bahan pembelajaran, proses pembelajaran dan instrument evaluasi, meliputi:

- a. penyusunan desain/rancangan produk yang akan dikembangkan, dengan cara:
 - 1) mengidentifikasi perilaku awal mahasiswa, yaitu dilakukan dengan cara memberikan *pretest*, pengamatan sikap dan kemampuan berkomunikasi kepada sampel penelitian;
 - 2) merumuskan indikator capaian dari setiap tujuan pembelajaran. Ini dilakukan dengan cara menjabarkan setiap kompetensi dasar (KD) dari matakuliah baik dalam bentuk capaian pengetahuan,

keterampilan, sikap atau perilaku yang harus dicapai oleh mahasiswa setelah selesai mengikuti pembelajaran;

b. menentukan proses pembelajaran dan instrumen evaluasi yang akan digunakan:

- 1) mengembangkan strategi pembelajaran, meliputi: kegiatan pengajaran, penyajian informasi, proyek (tugas) yang harus dikerjakan mahasiswa, partisipasi mahasiswa, dan permasalahan dan pertanyaan mahasiswa
- 2) menyusun instrumen yang diperlukan untuk penelitian, antara lain butir tes (tes teori) sesuai ranah kognitif yang direncanakan;
- 3) menyusun instrumen tes praktik untuk mengukur keterampilan/psikomotorik mahasiswa, yaitu dengan melakukan praktik penggalan (sampel) manajemen usaha jasa boga, yaitu penyusunan *business plan*, dan kegiatan produksi, serta mengidentifikasi cara menanggulangi berbagai permasalahan yang muncul.

c. mengembangkan bahan ajar, yaitu mengembangkan materi ajar mengacu pada indikator capaian, dan strategi pembelajaran pendekatan saintifik..

Tahap 4:

Melakukan validasi desain/rancangan oleh ahli (validasi ahli), yaitu melakukan validasi dengan melibatkan para ahli yang berhubungan dengan produk yang dikembangkan dalam penelitian, Tahapan pelaksanaan validasi atau uji desain, dilakukan dengan cara mengevaluasi produk buku

ajar yang dikembangkan oleh beberapa ahli yang sesuai, yaitu ahli bidang studi, ahli perancangan teknologi pembelajaran, ahli bahasa, masing-masing satu orang.

- a. Ahli Materi adalah Dosen MUC di Jurusan PKK-FT Unesa sebagai *content specialist*, menguasai materi pembelajaran yang dikembangkan.
- b. Ahli Teknologi Pembelajaran yaitu Dosen Prodi Teknologi Pembelajaran di lingkungan Unesa.
- c. Ahli bahasa, yaitu Dosen Prodi Bahasa Indonesia di lingkungan Unesa

Validasi atau uji coba ahli dilakukan untuk mengetahui kelayakan bahan ajar yang dikembangkan dan untuk mengetahui kemungkinan revisi dilakukan (saran). Terdapat tiga kriteria dalam mereview kualitas bahan ajar, yaitu: kualitas isi dan tujuan, kualitas instruksional, dan kualitas teknis (Tabel 3.1).

Tabel 3.1 Aspek Kualitas Bahan Ajar yang direview

Kualitas Isi dan Tujuan	Kualitas Instruksional	Kualitas Teknis
Ketepatan	Memberikan kesempatan belajar	Keterbacaan
Kepentingan	Memberikan bantuan untuk belajar	Mudah digunakan
Kelengkapan	Kualitas memotivasi	Kualitas tampilan
Keseimbangan	Fleksibilitas instruksionalnya	Kualitas penanganan jawaban
Minat/Perhatian	Kualitas tes dan penilaiannya	
Kesesuaian dg situasi mhs	Memberi dampak bagi mhs	
	Memberi dampak bagi dosen dan pembelajaran	

Selanjutnya uji coba pendahuluan pada kelompok kecil. Ini dimaksudkan untuk mengetahui kelayakan produk awal, yang hasilnya dimaksudkan untuk mengetahui pendapat responden dalam skala kecil terhadap produk yang dikembangkan. Kelompok kecil yang dimaksud adalah mahasiswa yang mengikuti perkuliahan MUC di Jurusan PKK-FT Unesa sebanyak 10 orang (sampel).

Tahap 5:

Revisi desain (validasi ahli), yaitu melakukan perbaikan-perbaikan produk pengembangan buku ajar yang didasarkan atas masukan dari para ahli (terbatas), sehingga produk yang dikembangkan layak untuk dilakukan uji coba lapang yang lebih luas. Pada akhir tahap ini dihasilkan prototype pengembangan bahan ajar MUJB dengan pendekatan saintifik.

2. Tahun Kedua

Pada tahun kedua penelitian difokuskan pada uji lapangan produk dan uji coba pemakaian (kelayakan). Uji lapangan ini dilakukan empat tahap, yaitu tahap 6 s/d 9.

Tahap 6:

Uji coba utama bahan ajar (uji coba utama) dilakukan dengan subyek yang lebih luas, merupakan uji lapangan awal yang hanya melibatkan beberapa subjek penelitian saja. Uji lapangan melibatkan lebih banyak subjek penelitian, yaitu yaitu ahli materi, ahli teknologi pembelajaran, dan ahli bahasa. Mahasiswa yang menjadi subyek uji coba pada tahap kedua ini

adalah mahasiswa yang mengikuti perkuliahan MUC di Prodi Tata Boga Unesa dan STP Nusa Dua Bali.

Tahap 7:

Revisi hasil uji coba produk (terbatas), adalah melakukan perbaikan atau revisi produk berdasar dari masukan dari hasil uji coba produk secara luas. Selanjutnya dilakukan revisi hasil uji lapangan lebih luas untuk mengurangi tingkat kelemahan dari produk yang dikembangkan

Tahap 8:

Uji Coba Kelayakan (Uji Operasional), merupakan uji lapangan yang melibatkan lebih subjek penelitian secara lebih luas. Uji kelayakan dimaksudkan untuk menghasilkan model desain yang siap diterapkan, baik dilihat dari substansi maupun metodologi. Subyek penelitian: ahli materi, ahli teknologi pembelajaran, dan ahli bahasa dan mahasiswa yang mengikuti kuliah MUC

Tahap 9;

Revisi Hasil Uji Kelayakan, adalah melakukan revisi kembali untuk mengurangi tingkat kelemahan dari produk yang dikembangkan sehingga produk tersebut layak untuk digunakan sebagai alternatif bagi penyelesaian masalah yang diteliti. Revisi meliputi bagian: (a) petunjuk, (b) indikator capaian pembelajaran, (c) isi bahan pembelajaran, (d) gambar, (e) rangkuman, (f) evaluasi formatif, dan (g) daftar bacaan. Hasil revisi produk berbentuk buku ajar yang siap pakai dan diterbitkan dengan ISBN.

3. Tahun Ketiga

Tahun ketiga penelitian difokuskan pada uji coba secara luas (UM, UPI, dan STP Nusa Dua Bali). Selanjutnya dilakukan editing untuk proses cetak buku ber-ISBN.

B. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi, observasi/pengamatan, angket, dan tes.

1. Instrumen Pengumpulan Data

Instrumen untuk pengumpulan data dalam penelitian ini seperti berikut ini.

- a. Dokumen, berupa kurikulum mata kuliah Manajemen Usaha Boga (RPS dan SAP), buku teks/referensi dan sumber belajar lainnya.
- b. Lembar observasi berupa angket untuk memvalidasi buku ajar dari oleh ahli bidang studi, ahli perancangan/teknologi pembelajaran, ahli bahasa, dan ahli desain grafis.
- c. Soal tes untuk mengukur kemampuan mahasiswa sebelum dan sesudah dilakukan (*pre-test* dan *post-test*) uji coba penggunaan buku ajar.

2. Teknik Analisis Data

Analisis data hasil penilaian/validasi buku ajar yang dilakukan oleh dosen ahli materi, ahli media, ahli bahasa, dan ahli desain grafis (instrumen 1), dianalisis secara diskriptif kuantitatif dengan persentase menggunakan rumus (Indana, 1998) berikut.

$$P = \frac{n}{N} \times 100 \%$$

Keterangan:

P = Persentase

N = Data yang diinginkan

N = Banyaknya subyek

Analisis nilai tes hasil belajar mahasiswa dilakukan sebelum dan sesudah pembelajaran dengan buku ajar. Tujuan tindakan ini adalah untuk membedakan perlakuan (*treatment* = X) sehingga diharapkan terjadi ketuntasan hasil belajar mahasiswa. Ketuntasan hasil belajar dapat diketahui dengan menetapkan nilai ketuntasan setiap mahasiswa ($\geq 75\%$) dan ketuntasan kelas 80% .

Persentase ketuntasan hasil belajar

$$= \frac{\text{Jumlah ketuntasan mahasiswa}}{\text{Jumlah mahasiswa}} \times 100\%$$

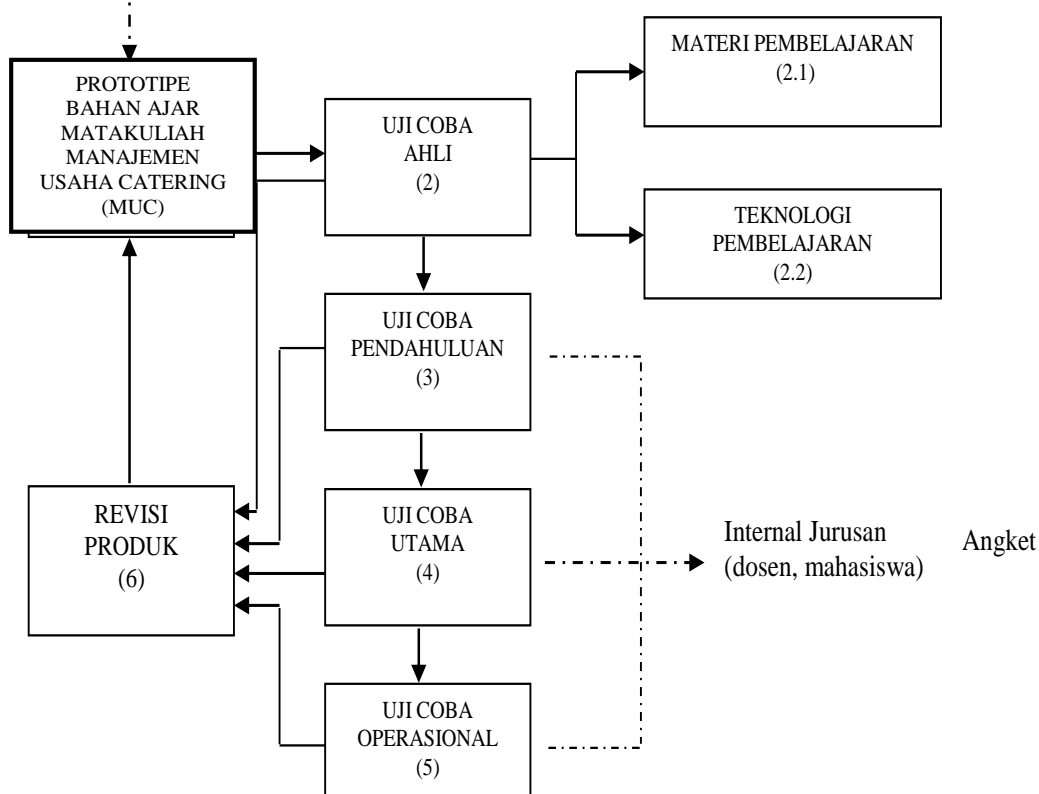
3. Uji Coba Produk

Kegiatan uji coba produk dilaksanakan pada langkah pengembangan yang bertujuan mengumpulkan dan memperoleh data yang digunakan untuk menentukan tingkat kevalidan rancangan pengembangan bahan ajar matakuliah MUC, sehingga dapat digunakan sebagai dasar menetapkan keefektifan serta efisiensinya. Kegiatan uji coba dimaksudkan untuk mengetahui motivasi, kemudahan penggunaan produk dan membandingkan hasil belajar mahasiswa sebelum dan setelah menggunakan produk hasil pengembangan. Kegiatan uji coba dikemukakan secara sistematis sebagai berikut.

Desain uji coba pengembangan rancangan/model pengembangan bahan ajar matakuliah MUC disajikan pada Gambar 3.2.

Langkah 1

Kajian:
Konseptual
Teoretik
Empirik



Gambar 3.2 Desain uji coba dalam pengembangan bahan ajar matakuliah MUC

4. Validasi Ahli Materi dan Ahli Teknologi Pembelajaran

Validasi dilakukan untuk mengetahui layak atau tidaknya media pembelajaran yang dikembangkan dan untuk mengetahui saran yang berkaitan dengan media dan materi yang telah dikembangkan. Ada tiga kriteria dalam

mereview perangkat bahan ajar yang berdasarkan kualitas yaitu : kualitas isi dan tujuan, kualitas instruksional, dan kualitas teknis.

a. Kualitas isi dan tujuan

- 1) Ketepatan
- 2) Kepentingan
- 3) Kelengkapan
- 4) Keseimbangan
- 5) Minat/perhatian
- 6) Keadilan
- 7) Kesesuaian dengan situasi mahasiswa

b. Kualitas instruksional

- 1) Memberikan kesempatan belajar
- 2) Memberikan bantuan untuk belajar
- 3) Kualitas memotivasi
- 4) Fleksibilitas instruksionalnya
- 5) Kualitas tes dan penilainnya
- 6) Dapat memberi dampak bagi mahasiswa
- 7) Dapat memberi dampak bagi dosen dan pembelajarannya

c. Kualitas teknis

- 1) Keterbacaan
- 2) Mudah digunakan
- 3) Kualitas tampilan
- 4) Kualitas penanganan jawaban

Validasi ahli bahan ajar dilakukan oleh validator yaitu ahli materi pembelajaran dan ahli teknologi pembelajaran.

5. Uji Coba Kelompok Kecil (*Small group*)

Uji coba kelompok kecil dilakukan untuk mengetahui apakah produk awal ini layak digunakan dan untuk mengetahui pendapat responden dalam skala kecil terhadap produk yang dikembangkan. Uji coba kelompok kecil dilakukan dengan mengambil sampel sebanyak 10 mahasiswa yang mengikuti perkuliahan matakuliah MUC.

a. Subyek Uji Coba

Subyek uji coba dalam pengembangan produk bahan ajar matakuliah manajemen bengkel adalah ahli materi, ahli pembelajaran, dan mahasiswa yang mengikuti perkuliahan matakuliah MUC di Jurusan PKK. Adapun subyek uji coba dalam pengembangan bahan ajar sebagai berikut:

- 1) Ahli Materi yaitu Dosen Prodi Tata Boga di Jurusan PKK sebagai *content specialist*, yang menguasai materi pembelajaran yang dikembangkan
- 2) Ahli Teknologi Pembelajaran yaitu Dosen Program Studi Teknik Pendidikan (TP).
- 3) Mahasiswa yang mengikuti perkuliahan matakuliah MUC pada semester penelitian dilaksanakan.

b. Jenis Data

Pada penelitian pengembangan ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif pada penelitian pengembangan ini berupa data awal hasil wawancara dan observasi yang dilakukan pengembang kepada informan. Data

kuantitatif berupa penilaian kelayakan media oleh ahli materi dan ahli teknologi pembelajaran berupa skor 1 sampai 4.

c. Teknik Pengumpulan Data

Ada beberapa macam teknik pengumpulan data yaitu tes, angket, wawancara, pengamatan, dan dokumentasi. Dari beberapa macam teknik pengumpulan data di atas, untuk memperoleh data pada pengembangan bahan ajar ini, instrumen yang digunakan berupa angket (*questionnaire*) yang bersifat semi tertutup karena di dalam angket tersebut terdapat pertanyaan dengan memberi tanda cek (✓) dan memberi saran terhadap aspek yang tersedia dalam angket.

Angket yang digunakan adalah jenis angket yang berisi *rating scale*. Kuesioner (angket) *rating scale* adalah angket/kuesioner yang berisikan pertanyaan diikuti kolom-kolom yang menunjukkan tingkatan-tingkatan. Angket ini disertai juga dengan tanggapan berupa saran untuk keperluan revisi.

Jawaban angket dengan menggunakan skala *Likert* dengan empat kategori pilihan sebagai berikut:

- Angka 4, berarti sangat baik/sangat sesuai/sangat setuju/sangat jelas/sangat menarik/sangat mudah/sangat tepat.
- Angka 3, berarti baik/sesuai/setuju/jelas/menarik/mudah/tepat.
- Angka 2, berarti cukup baik/cukup sesuai/cukup setuju/cukup jelas/cukup menarik/cukup mudah/cukup tepat.
- Angka 1, berarti kurang baik/kurang sesuai/kurang setuju/kurang jelas/kurang menarik/kurang mudah/kurang tepat.

d. Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam menganalisis data kuantitatif berupa skor angket penilaian untuk ahli teknologi pembelajaran dan ahli materi dan kelompok kecil dengan menghitung persentase jawaban.

- 1) Rumus untuk mengolah data per item

$$P = \frac{x}{x_i} \times 100\%$$

Keterangan:

- P = Persentase
 100% = Konstanta
 x = Jawaban responden dalam satu item
 x_i = Jumlah skor ideal dalam satu item

- 2) Rumus untuk mengolah data keseluruhan item

$$P = \frac{\sum x}{\sum x_i} \times 100\%$$

Keterangan:

- P = Persentase
 100% = Konstanta
 $\sum x$ = Jumlah keseluruhan jawaban responden
 $\sum x_i$ = Jumlah keseluruhan nilai ideal dalam satu item

Sedangkan sebagai dasar pengambilan keputusan untuk merevisi produk bahan ajar matakuliah MUC digunakan kriteria kualifikasi penilaian yang diadaptasi dari (Arikunto, 1996) seperti tampak pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1 Kriteria Validitas Analisis Persentase

Tingkatan Persentase	Kriteria	Keterangan
76% - 100%	Valid	Tidak Revisi
56% - 75%	Cukup Valid	Tidak Revisi
40% - 55%	Kurang Valid	Revisi Sebagian
<40%	Tidak Valid	Revisi Total

Bahan ajar matakuliah manajemen bengkel yang dikembangkan dapat dikatakan berhasil dan sesuai dengan tingkat kriteria kelayakan bahan ajar apabila mencapai skor nilai minimal 76%.

BAB V

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Hasil Penelitian

Bab ini memaparkan hasil dan luaran penelitian. Berdasarkan data yang terkumpul, dapat disajikan hasil penelitian seperti berikut ini.

Tahap 1:

Melakukan studi pendahuluan (studi pustaka dan studi lapang), yaitu: mengkaji teori-teori dan hasil-hasil penelitian yang relevan dengan penelitian, serta melakukan studi banding ke lembaga lain yang sebidang (*benchmark*) eks-LPTK dan non-LPTK (Prodi Tata Boga UM, UPI, STP Nusa Dua Bali). Selain itu melakukan diskusi dengan calon pengguna lulusan (praktisi) terkait dengan kemampuan (kompetensi) untuk profil lulusan yang diharapkan.

Tahap 2:

Mendesain produk penelitian (bahan ajar), yaitu cara: (1) menganalisis tujuan mata kuliah MUC sesuai yang diharapkan dikembangkan melalui penelitian; (2) mengidentifikasi kompetensi kompleks yang diperlukan mahasiswa dalam pembelajaran MUC; (3) melakukan analisis kemampuan/kekuatan komponen-komponen terkait, seperti ketersediaan dana/biaya, tenaga, sarana prasaran pembelajaran, dan waktu yang dibutuhkan dan yang tersedia untuk melakukan setiap kompetensi yang diharapkan muncul..

Tahap 3:

Menyusun prosedur pengembangan, yaitu pengembangan bahan pembelajaran, proses pembelajaran dan instrument evaluasi, meliputi:

a. penyusunan desain/rancangan produk yang akan dikembangkan, dengan cara:

- 1) mengidentifikasi perilaku awal mahasiswa, yaitu dilakukan dengan cara memberikan *pretest*, pengamatan sikap dan kemampuan berkomunikasi kepada sampel penelitian;
- 2) merumuskan indikator capaian dari setiap tujuan pembelajaran. Ini dilakukan dengan cara menjabarkan setiap kompetensi dasar (KD) dari matakuliah baik dalam bentuk capaian pengetahuan, keterampilan, sikap atau perilaku yang harus dicapai oleh mahasiswa setelah selesai mengikuti pembelajaran;

b. menentukan proses pembelajaran dan instrumen evaluasi yang akan digunakan:

- 1) mengembangkan strategi pembelajaran, meliputi: kegiatan pengajaran, penyajian informasi, proyek (tugas) yang harus dikerjakan mahasiswa, partisipasi mahasiswa, dan permasalahan dan pertanyaan mahasiswa
- 2) menyusun instrumen yang diperlukan untuk penelitian, antara lain butir tes (tes teori) sesuai ranah kognitif yang direncanakan;
- 3) menyusun instrumen tes praktik untuk mengukur keterampilan/psikomotorik mahasiswa, yaitu dengan melakukan praktik

penggalan (sampel) manajemen usaha jasa boga, yaitu penyusunan *business plan*, dan kegiatan produksi, serta mengidentifikasi cara menanggulangi berbagai permasalahan yang muncul.

- c. mengembangkan bahan ajar, yaitu mengembangkan materi ajar mengacu pada indikator capaian, dan strategi pembelajaran pendekatan saintifik..

Tahap 4:

Melakukan validasi desain/rancangan oleh ahli (validasi ahli), yaitu melakukan validasi dengan melibatkan para ahli yang berhubungan dengan produk yang dikembangkan dalam penelitian, Tahapan pelaksanaan validasi atau uji desain, dilakukan dengan cara mengevaluasi produk buku ajar yang dikembangkan oleh beberapa ahli yang sesuai, yaitu ahli bidang studi, ahli perancangan teknologi pembelajaran, ahli bahasa, masing-masing satu orang.

- a. Ahli Materi adalah Dosen MUC di Jurusan PKK-FT Unesa sebagai *content specialist*, menguasai materi pembelajaran yang dikembangkan.
- b. Ahli Teknologi Pembelajaran yaitu Dosen Prodi Teknologi Pembelajaran di lingkungan Unesa.
- c. Ahli bahasa, yaitu Dosen Prodi Bahasa Indonesia di lingkungan Unesa
- d. Validasi atau uji coba ahli dilakukan untuk mengetahui kelayakan bahan ajar yang dikembangkan dan untuk mengetahui kemungkinan revisi dilakukan (saran). Terdapat tiga kriteria dalam

mereview kualitas bahan ajar, yaitu: kualitas isi dan tujuan, kualitas instruksional, dan kualitas teknis (Tabel 3.1).

Tabel 3.1 Aspek Kualitas Bahan Ajar yang direview

Kualitas Isi dan Tujuan	Kualitas Instruksional	Kualitas Teknis
Ketepatan	Memberikan kesempatan belajar	Keterbacaan
Kepentingan	Memberikan bantuan untuk belajar	Mudah digunakan
Kelengkapan	Kualitas memotivasi	Kualitas tampilan
Keseimbangan	Fleksibilitas instruksionalnya	Kualitas penanganan jawaban
Minat/Perhatian	Kualitas tes dan penilaiannya	
Kesesuaian dg situasi mhs	Memberi dampak bagi mhs	
	Memberi dampak bagi dosen dan pembelajaran	

Selanjutnya uji coba pendahuluan pada kelompok kecil. Ini dimaksudkan untuk mengetahui kelayakan produk awal, yang hasilnya dimaksudkan untuk mengetahui pendapat responden dalam skala kecil terhadap produk yang dikembangkan. Kelompok kecil yang dimaksud adalah mahasiswa yang mengikuti perkuliahan MUC di Jurusan PKK-FT Unesa sebanyak 10 orang (sampel).

Tahap 5:

Revisi desain (validasi ahli), yaitu melakukan perbaikan-perbaikan produk pengembangan buku ajar yang didasarkan atas masukan dari para ahli (terbatas), sehingga produk yang dikembangkan layak untuk dilakukan uji coba lapang yang lebih luas. Pada akhir tahap ini dihasilkan prototype pengembangan bahan ajar MUJB dengan pendekatan saintifik.

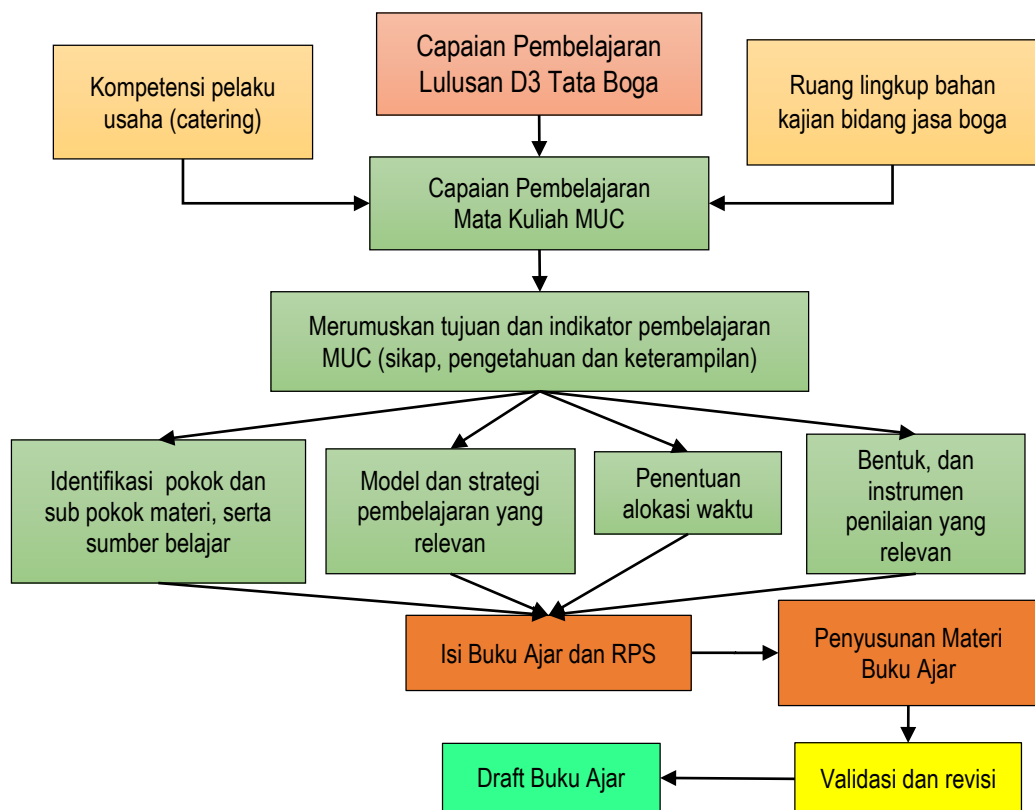
BAB V

HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

A. Hasil Penelitian

1. Rancangan Model Pengembangan Buku Ajar Manajemen Catering

Hasil dikusi tim penelitian dan berdasarkan logika, disusunlah rancangan model pengembangan Buku Ajar Manajemen Catering seperti berikut.



Gambar 4.1 Rancangan Pengembangan Buku Ajar MUC

2. Hasil Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan dimaksudkan untuk: (a) menggali permasalahan dalam pembelajaran mata kuliah manajemen catering; (b) menggali kompetensi yang diperlukan pelaku usaha catering; (c) mengidentifikasi capaian pembelajaran program studi (Prodi) DIII Tata Boga; (d) mengidentifikasi standar kompetensi (SKKNI) terkait dengan wirausaha (pelaku usaha catering); (e) merumuskan capaian pembelajaran mata kuliah Manajemen Usaha Catering, (f) explore hasil penelitian yang relevan.

Laporan deskripsi tentang studi pendahuluan dapat dijelaskan secara bertahap seperti berikut ini.

a. Identifikasi Permasalahan Mahasiswa Prodi D-III Tata Boga

Hasil angket menunjukkan bahwa mahasiswa prodi D-III Tata Boga FT Unesa semester 3 menyatakan bahwa pasca kuliah sejumlah 82%) menjawab ‘ingin dapat membuka usaha secara mandiri’, 10% berkeinginan untuk bekerja terlebih dahulu baru membuka usaha, dan 8% jika mungkin ingin melanjutkan studi, tetapi jika tidak alternatifnya ingin bekerja dulu.

Hasil pengamatan tim peneliti menunjukkan bahwa mahasiswa prodi D-III Tata Boga menunjukkan sikap dan pelaku: (1) kurang memiliki konsitenitas dalam menumbuhkan kemampuannya dalam menjalankan usaha. Ini dapat dilihat dari upaya yang dilakukan dalam pencapaian target dalam praktek Manajemen Usaha Boga; (2) kurang serius dalam mengikuti berbagai perkuliahan teori, ini dapat dilihat dari sikap dan perilaku belajar selama proses perkuliahan berlaku, yaitu tidak pandai merespon hasil perkulahan baik dalam bentuk catatan maupun tanya jawab; (3) kurang disiplin terutama dalam penyelesaian tugas, yaitu kurang mengikuti persyaratan atau berbagai ketentuan yang telah ditetapkan; (4) kurang responsif

terhadap orang lain dan lingkungan; (5) kurang memiliki kemampuan bekerja keras atau kurang memiliki upaya yang optimal dalam mencapai tujuan; (6) kurang memiliki kemampuan bekerja sama; (7) kurang memiliki rasa tanggung jawab; (8) kurang memiliki rasa percaya diri; (9) kurang suka membaca; (10) dalam mengerjakan tugas memiliki kecenderungan untuk kurang berproses pikir – lebih banyak melakukan ‘*copy paste*’ atau plagiasi; (11) kurang mampu menyampaikan pendapat atau gagasan/berfikir kritis; (12) kurang mampu berkomunikasi; (13) kurang percaya diri; (14) kurang menguasai peran dan tanggung jawabnya; (15) kurang produktif dan kreatif dalam bekerja; (16) kurang berempati dalam bekerja, dan cenderung menunggu perintah; (17) kurang memiliki orientasi dalam bekerja; dan kurang mampu menyusun laporan secara tertulis secara sistematis.

Di samping beberapa permasalahan di atas, terdapat permasalahan lain, yaitu mahasiswa kesulitan dalam memperoleh buku-buku yang relevan dalam bahasa Indonesia. Mayoritas buku-buku bidang tata boga berbahas Inggris dan tidak mudah diperoleh dan mahal harganya. Model pendekatan perkuliahan mayoritas menggunakan pendekatan konvensional dan bersifat parsial.

b. Identifikasi Kompetensi yang Diperlukan Pelaku Usaha Catering

Berdasarkan hasil brainstorming dengan empat pengusaha catering independen, yaitu pemilik dan pelaku usaha warung Lesehan dan Catering nDeso, pemilik pelaku usaha Kenny Catering, pemilik dan pelaku usaha Rizky One Catering, wakil pimpinan dan pemilik Lumintu Catering, serta dua karyawan masing-masing dari Hotel Wyndam dan Hotel Inna Simpang Surabaya. Senin, 24 April 2017. Hasilnya menunjukkan bahwa untuk menjadi seorang pelaku usaha

hususnya usaha layanan makanan untuk orang banyak (*catering*) yang prioritas adalah:

No	Perilaku/ <i>hard skill</i>	Pengetahuan Pendukung	Pengalaman Pendukung
1	<p>Mampu menyusun perencanaan usaha (pemula)</p> <p>Diperlukan sikap:</p> <p>1. Kesiapan untuk konsisten pada komitmen (pencapaian hasil)</p> <p>2. Bersedia untuk bekerja keras (berorientasi pada tindakan)</p> <p>3. Bersedia bertanggung jawab dan berdisiplin berdasar pada tata aturan yang berlaku</p> <p>4. Berkomitmen untuk bekerja sama berdasar pada nilai social budaya yang berlaku.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Perencanaan tujuan ○ Analisis kekuatan dan kelemahan yang dimiliki ○ Analisis peluang dan ancaman yang dihadapi ○ Analisis pasar ○ Analisis kompetitor (produk, harga, teknologi yang digunakan, dsb) ○ Analisis lokasi usaha ○ Analisis kebutuhan keuangan ○ Pengambilan keputusan atas komponen-komponen yang diperlukan: (1) produk yang dijual, (2) model usaha yang dikembangkan, (3) tempat/lokasi usaha, (4) kebutuhan keuangan, (5) tenaga kerja, (6) peralatan, (7) tempat parkir, dsb. 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Model pengembangan analisis dari pengalaman diri tentang analisis hal yang terkait. ○ Model analisis yang diperoleh dari pembelajaran sosial, mis. mengikuti model yang pernah dilakukan keluarga/orang tua/tetangga atau teman. ○ Model analisis dari asosiasi, a.l. pelatihan, kursus dalam penyusunan rencana usaha
2	<p>Mampu mengadakan modal usaha</p> <p>Diperlukan sikap:</p> <p>5. Kesiapan untuk konsisten pada komitmen (pencapaian hasil)</p> <p>6. Bersedia bertanggung jawab,</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Finansial (untung dan rugi) ○ Komunikasi: penyusunan proposal, presentasi, negosiasi ○ Perilaku sosial (kelompok, antar pribadi) 	<p>Model pengembangan hasil pengalaman sendiri, pembelajaran sosial, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pengalaman menggalang dana ○ Pengalaman menyusun proposal ○ Pengalaman bernegosiasi

	<p>disiplin, dan jujur berdasar pada tata aturan yang berlaku</p> <p>7. Bersedia untuk bekerja keras (berorientasi pada tindakan)</p> <p>8. Berkomitmen untuk bekerja sama berdasar pada nilai social budaya yang berlaku.</p> <p>9. Memiliki rasa percaya diri</p>		
3	<p>Mampu menetapkan tenaga kerja pada pekerjaan yang relevan dan menyusun deskripsi tugas secara operasional</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Organisasi dan struktur organisasi ○ Teori/konsep tentang sistem ○ Analisis peranan atas fungsi-fungsi peran yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pengalaman mengelola (managing) suatu organisasi ○ Pengalaman dalam menyusun <i>job description</i>
4	<p>Mampu menetapkan sumber penyedia bahan baku</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Jenis dan karakteristik bahan ○ Penetapan dan Perjanjian dengan vendor ○ Penetapan kebutuhan bahan 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pengalaman bekerja sama dengan vendor
5	<p>Mampu menyusun prosedur kerja atau <i>standar operating procedure</i> (SOP)</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Penyusunan prosedur kerja untuk setiap bidang kerja yang diperlukan, misalnya prosedur penetapan standar resep, prosedur pelaporan keuangan, prosedur inventori bahan makanan, prosedur operasioanl 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pengalaman penyusunan

		peralatan, prosedur penerimaan pesanan, delivery, dan sebagainya	
6	<p>Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan sempit sesuai SOP (baku/belum baku)</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Bekerja dengan memasukkan atau menerapkan berbagai konsep terkait yang relevan (multidisipliner), a.l.: manajemen, kerja kelompok, psikologis karyawan, kemananan makanan, kesehatan karyawan dan lingkungan, efisiensi, mampu menciptakan keuntungan, dan sebagainya. 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Penyelesaian pekerjaan yang berlingkup luas/sempit berbasis prosedur
7	<p>Mampu berkoordinasi dengan pihak-pihak lain yang terkait</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Kepribadian manusia o Komunikasi o Nilai-nilai sosial dan budaya 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang: cara melakukan koordinasi dengan pihak lain yang terkait.</p>
8	<p>Mampu berpikir kritis, kreatif, berani mengambil keputusan atas masalah kerja berdasar hasil analisis, serta bekerja keras</p> <p>Diperlukan sikap: sama dengan di atas</p>	<ul style="list-style-type: none"> o Multidisipliner ilmu yang relevan dengan permasalahan yang diselesaikan o Keyakinan terhadap adanya upaya yang optimal mampu menghasilkan kesuksesan dalam usaha o Sistem nilai yang berlaku (kebiasaan dan perilaku) o Penilaian terhadap usaha culinary 	<p>Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Pengambilan keputusan secara cepat dan tepat o Bekerja keras secara cepat dan tepat.
9	Mampu berempati pada pekerjaan orang	<ul style="list-style-type: none"> o Nilai social budaya 	Model pengembangan dari pengalaman sendiri,

	lain dan lingkungan kerja secara proporsional. Diperlukan sikap: sama dengan di atas	<ul style="list-style-type: none"> ○ Keyakinan bahwa dengan saling berempati pada orang lain dan lingkungan akan menghasilkan hubungan kerja yang kondusif, pekerjaan berat jadi ringan. 	pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bekerja dengan berempati pada orang lain dan lingkungan
	Mampu melakukan kontrol dalam setiap pekerjaan yang menjadi tanggung jawabnya. Diperlukan sikap: sama dengan di atas.	<ul style="list-style-type: none"> ○ Manajemen: fungsi pengendalian 	Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tindakan pengendalian
10	Mampu bertanggung jawab Diperlukan sikap: sama dengan di atas	<ul style="list-style-type: none"> ○ Komunikasi: penyusunan laporan, presentasi 	Model pengembangan dari pengalaman sendiri, pembelajaran social, maupun dari asosiasi tentang: <ul style="list-style-type: none"> ○ Pertanggungjawaban

Para pelaku usaha tersebut di atas menyatakan lebih lanjut bahwa pada umumnya mahasiswa yang bekerja cenderung kurang memiliki inisiatif, menunggu perintah, kurang kreatif, tidak pandai menyampaikan permasalahan atau pertanyaan-pertanyaan, sehingga lambat untuk berkembang atau memperoleh kemajuan, kurang percaya diri.

c. Identifikasi Capaian pembelajaran prodi D-III Tata Boga (Seni Kuliner)

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) D-III Tata Boga FT Unesa dirumuskan atas dasar CP Nasional Prodi D-III Seni Kuliner (hasil Asosiasi Hildiktipari) yang disesuaikan dengan capaian pembelajaran Unesa yang disusun atas dasar KKNI

(PP Nomo 08 Tahun 2012) dan Standar Nasional Dikti (Kemenristekdikti Nomor 40 Tahun 2015), yang terbagi atas empat kelompok kemampuan, yaitu keterampilan umum, keterampilan khusus, kemampuan pengetahuan, dan kemampuan sikap. Secara rinci keempat kemampuan tersebut disajikan seperti berikut ini

1) Keterampilan Umum	
a)	Mampu menyelesaikan pekerjaan berlingkup luas dan menganalisis data dengan beragam metode yang sesuai, baik yang belum maupun yang sudah baku
b)	Mampu menunjukkan kinerja bermutu dan terukur
c)	Mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian terapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri
d)	Mampu menyusun laporan hasil dan proses kerja secara akurat dan sah serta mengomunikasikannya secara efektif kepada pihak lain yang membutuhkan
e)	Mampu bekerja sama, berkomunikasi dan berinovatif dalam pekerjaannya
f)	Mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya
g)	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggungjawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri
h)	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi
2) Keterampilan Khusus	
a)	Mampu merancang, merencanakan, membuat, mempresentasikan, dan menyimpan produk masakan nusantara, oriental, dan continental, pastry & bakery, dan kue-kue nusantara sesuai dengan standar resep yang berlaku, standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>), memenuhi nilai estetika, dan dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja, meliputi kemampuan:

	(1) menerjemahkan menu, membaca dan memodifikasi resep;
	(2) mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan bahan baku dan bahan olahan;
	(3) mengidentifikasi, menggunakan, menyimpan, dan merawat peralatan pengolahan masakan; peralatan pastry & bakery, dan peralatan kue-kue nusantara
	(4) membuat, mendekorasi, mempresentasikan produk pengolahan masakan nusantara, oriental, dan continental; dan
	(5) menyimpan bahan dan produk masakan sesuai dengan standar penetapan masa kadaluarsa.
b)	Mampu bekerja dan mengelola secara mandiri dapur produksi skala kecil (dapur unit) sesuai dengan prosedur yang berlaku
c)	Mampu bekerja dalam suatu tim secara efektif dan efisien dalam suatu dapur produksi skala besar (<i>mass production</i>) sesuai dengan prosedur yang berlaku
d)	Mampu mengevaluasi kualitas produk masakan berdasarkan kaidah-kaidah kualitas masakan (penampilan, rasa, aroma, warna, tekstur, nutrisi dan keamanan pangan)
	mampu membuat resep baru, memodifikasi resep yang sudah ada sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>), memenuhi nilai estetika
	mampu merancang, membuat dan mempresentasikan produk masakan nusantara, oriental, dan kontinental untuk kebutuhan spesifik (halal, vegetarian, diet, special event) sesuai dengan standar kualitas produk, standar kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>), dan memiliki nilai estetika
g)	mampu menyusun laporan produksi masakan
	mampu berkomunikasi secara efektif
i)	mampu berwirausaha di bidang pengolahan masakan pada lingkup usaha kecil menengah, meliputi kemampuan:
	(1) membaca peluang pasar;
	(2) menghitung biaya produksi dan kelabaan, serta menyusun rancangan anggaran biaya;
	(3) memasarkan produk masakan dengan memanfaatkan teknologi informasi;
	(4) mengelola keuangan menggunakan sistem akuntansi yang bersifat umum; dan
	(5) melakukan evaluasi diri dalam meningkatkan keberlanjutan (<i>sustainability</i>) usaha

	Mampu berkomunikasi minimal menggunakan satu bahasa Internasional, setara dengan kemampuan berbahasa pada tingkat <i>intermediate</i>
--	---

3) Kemampuan Pengetahuan	
a)	konsep teoretis secara umum tentang Ilmu Gizi, Ilmu Pangan, dan kepariwisataan
b)	konsep teoretis secara umum, prinsip, teknik, dan metoda teknologi pengolahan pangan (<i>food processing technology</i>), khususnya pengolahan masakan, pastry & bakery, dan kue-kue nusantara
c)	konsep teoretis secara umum fungsi manajemen perencanaan, pelaksanaan, pengarahan, pemantauan, evaluasi, dan pengendalian dalam pengolahan masakan, pastry & bakery, dan kue-kue nusantara
d)	konsep umum, prinsip-prinsip dan teknik membaca, memodifikasi, dan membuat resep masakan nusantara, oriental, dan continental
e)	konsep umum, prinsip dan teknik penyimpanan bahan pangan dan produk masakan, serta penghitungan masa kadaluarsa
f)	konsep umum, prinsip dan teknik penerapan kebersihan pangan (<i>food hygiene</i>) dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam pengolahan masakan, pastry & bakery, dan kue-kue nusantara
g)	konsep umum antropologi budaya terkait dengan budaya makan dan menyajikan makanan
h)	konsep umum, prinsip, dan teknik pengolahan masakan nusantara, oriental, dan continental
i)	konsep umum dan teknik evaluasi bisnis produk masakan khususnya pada keberlanjutan usaha skala kecil menengah
j)	prinsip dan teknik komunikasi efektif untuk bekerja dalam tim, komunikasi persuasif untuk memasarkan produk-produk masakan dalam Bahasa Indonesia dan minimal dalam satu bahasa internasional
k)	prinsip kewirausahaan dalam sektor bisnis produk masakan meliputi konsep dan teknik membaca peluang pasar, menghitung biaya produksi dan kelabaan usaha pengolahan masakan skala kecil menengah, mencari kredit usaha kecil, dan memasarkan produk
l)	konsep umum manajemen keuangan dan akuntansi dan aplikasinya dalam usaha pengolahan masakan skala kecil menengah
m)	pengetahuan faktual tentang jenis dan regulasi bisnis makanan pada lingkup local
n)	pengetahuan faktual tentang desain dan tata letak dapur pengolahan masakan
o)	pengetahuan faktual tentang regulasi ketenagakerjaan.

4) Kemampuan Sikap	
a)	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religious
b)	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
c)	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
d)	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa
e)	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
f)	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
g)	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
h)	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik
i)	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri
j)	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewira-usahaan
k)	Menunjukkan sikap terpercaya (berintegritas), responsif, professional sesuai dengan <i>Global Code of Ethic of Tourism</i> , dan berkepribadian Indonesia
l)	Tambahan Unesa: Mewujudkan karakter Iman, Cerdas, Mandiri, Jujur, Peduli, dan Tangguh dalam perilaku keseharian

d. Hasil *Brainstorming* Capaian Pembelajaran Mata Kuliah Manajemen Catering dengan Tenaga Ahli

Berdasar hasil *brainstorming* dengan tenaga ahli (dosen), yaitu satu orang dari Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bandung; tiga orang dari Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Bandung, dan dua orang dari Akademi Tata Boga

(ATB) Bandung. Pelaksanaan diskusi atau *brainstorming* dilakukan pada hari dan waktu yang berbeda dikarenakan kesempatan yang tersedia berlainan.

Hasil *brainstorming* dengan tenaga ahli STP Bandung, UPI Bandung, dan ATB Bandung dapat disimpulkan bahwa capaian pembelajaran untuk mata kuliah Manajemen Catering seperti berikut ini.

Tabel 4.1 Capaian Pembelajaran dan Muatan Materi Mata Kuliah Catering Menurut Pendapat Ahli

D3 Seni Kuliner STP Bandung Profil: <i>employee</i> Level V dan wirausaha (<i>self employee</i>)	S1 Pend. Tata Boga dengan Peminatan Bisnis Jasa Boga UPI Bandung Profil: pendidik dan wirausaha	D3 Tata Boga (Seni Kuliner) ATB Bandung Profil: wirausaha dan <i>employee</i> level V
Merancang usaha catering berdasarkan peluang	-	Mampu melihat peluang usaha dibidang kuliner
Merencanakan usaha catering	Menyusun rencana usaha catering berdasar analisis kebutuhan mahasiswa (nyaman dan enjoy) dalam mencapai target secara praktis	Menyusun rencana usaha secara praktis
Mengembangkan usaha catering	Mengembangkan usaha dengan menghasilkan produk produk <i>marketable</i>	Selalu melakukan inovasi-inovasi baru dalam bidang boga untuk menunjang kelangsungan usaha
mampu mengevaluasi diri dan meningkatkan kemampuan;	Mampu mengevaluasi kekurangan diri dan mengupayakan adanya peningkatan kemampuan	mampu mengevaluasi diri dan meningkatkan kemampuan -
Mampu mendapatkan modal usaha	Modal usaha dipinjam program studi per kelompok Rp. 200.000,-	Mampu mendapatkan modal usaha
Mampu menghitung rugi laba	Mampu menghitung rugi laba	Mampu menghitung rugi laba
Menguasai operasional jasa boga (<i>larder section, vegetable section, dan sauce section</i>)	Menguasai operasional jasa boga	Menguasai operasional jasa boga
Mampu mengatasi permasalahan yang ada dalam operasional	Mampu mengatasi permasalahan dalam operasional	Mampu mengatasi hambatan, baik dari dalam maupun dari luar.

Mampu mengaplikasikan hygiene, sanitasi, dan kesehatan	Mampu mengaplikasikan hygiene, sanitasi, dan kesehatan	Mampu mengaplikasikan hygiene, sanitasi, dan kesehatan
Mampu mengaplikasikan gisi	Mampu mengaplikasikan gisi	Mampu mengaplikasikan gisi
<i>Cost Control</i>	Menghitung harga jual	Pengendalian biaya
Mampu mengkonsep menu catering	Mampu mengkonsep menu catering	Mampu menyusun menu catering
Mampu mendisain menu catering	-	-
Mampu bekerja mandiri dalam kelompok kerja dan percaya diri.	Mampu bekerja mandiri dalam kelompok kerja dan percaya diri.	Mampu bekerja mandiri dalam kelompok kerja dan percaya diri.
Mampu menyusun laporan usaha	Mampu menyusun laporan usaha	Mampu menyusun laporan usaha
Muatan Materi Manajemen Catering		
-	Konsep manajemen usaha catering	-
Merancang semua aspek usaha	Menyusun rencana usaha	Merancang semua spek usaha
Mengiklankan	Penawaran dan penjualan	Penawaran dan penjualan
Menghitung harga produk dan harga jual	Menghitung harga produk dan harga jual	Menghitung harga produk dan harga jual
Mampu mengorganisir kegiatan pengelolaan usaha (catering)	Mampu mengorganisir kegiatan pengelolaan usaha (catering)	Mampu mengorganisir kegiatan pengelolaan usaha (catering)
Cakap membuat produk (dalam praktek) berbasis target/sasaran dan realita: tujuan, prosedur kerja, problem dan solusi dengan menekankan pada pelayanan konsumen secara cepat dan tepat.	Praktek produksi (<i>learning by doing</i>)	Praktek produksi (bebas pengalaman): pengolahan dan penyajian
Mampu mengoperasionalkan praktek: integrasi semua bidang pekerjaan Jasa Boga (<i>larder, vegetables, sauce</i>) dengan melibatkan penjenjangan tenaga kerja	Mengoperasikan praktek secara bagisn per bagian (<i>partial</i>) dengan tidak menerapkan penjenjangan tenaga kerja	Mengoperasikan praktek secara bagisn per bagian (<i>partial</i>) dengan tidak menerapkan penjenjangan tenaga kerja
Evaluasi: analisis kegiatan dan kesimpulan	Evaluasi: analisis kegiatan dan kesimpulan	Evaluasi: analisis kegiatan dan kesimpulan
Mampu menganalisis menu untuk setiap kasus.	-	-
Pelaporan praktis	Pelaporan praktis dan pengembalian modal	Pelaporan praktis

Catatan: Pada prinsipnya mengimple-mentasikan konsep manajemen dan kepemimpinan		
---	--	--

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari tahap pendahuluan dan dengan mempertimbangkan prodi lulusan D-III Tata Boga FT Unesa yang salah satunya adalah pelaku usaha culinary, selanjutnya diskusikan tim peneliti. Hasilnya dapat disimpulkan bahwa muatan materi mata kuliah Manajemen Usaha Catering seperti berikut ini. Muatan materi

No	Capaian Pembelajaran
1	Mampu merancang dan menyusun rencana usaha
2	Mampu membaca peluang usaha di bidang kuliner
3	Mampu mengembangkan usaha catering
4	Mampu mencari modal usaha
5	Mampu mendisain menu catering,
6	Mampu menetapkan harga jual
7	Mampu menguasai operasional jasa boga dengan mengaplikasikan gizi dan sanitasi higiene & kesehatan (SHK) secara mandiri atau kelompok kerja
8	Mampu mengatasi masalah dalam operasional jasa boga
9	Mampu melakukan <i>cost control</i> dalam jasa boga
10	Mampu menganalisis kegiatan usaha
11	Mampu melakukan analisis menu (<i>Catering Menu Engeneering</i>)
	Mampu menyusun laporan usaha

e. Identifikasi Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)

Wirausaha

Berdasarkan hasil eksplorasi menunjukkan bahwa SKKNI Wirausaha belum terumuskan. Namun terdapat SKKNI Kategori Jasa Profesional Ilmiah dan Teknis Bidang Kewirausahaan Industri, yang memiliki kesamaan. Usaha di bidang kuliner dapat dikategorikan jasa professional karena untuk mengoperasikan secara baik diperlukan sertifikat profesi dan sama-sama bidang kewirausahaan, perbedaannya usaha di bidang culinary tidak selalu berupa industri. Oleh karena itu selanjutnya dilakukan perumusan CP mata kuliah Manajemen Usaha Catering dengan cara menkonfirmasi dengan CPL SKKNI untuk kategori Jasa Profesional Bidang Kewirausahaan Industri (Kepmenakertrans Nomor 53 Tahun 2014), dan hasilnya seperti berikut ini.

Sesuai dengan SKKNI, mata kuliah Manajemen Catering Standar kompetensinya dibedakan atas fungsi utamanya, yaitu

- 1) Menentukan jenis produk, terdiri atas: (a) melakukan survey pasar atas suatu produk; (b) melakukan studi proses produksi suatu produk; (c) menghitung biaya investasi; (d) melakukan survey sumber bahan baku dan bahan pembantu; (e) melakukan analisis harga pulang pokok; dan (f) menentukan jenis produk yang akan diusahakan.
- 2) Merencanakan kebutuhan sarana dan prasarana: (**bagi usaha baru:** melakukan inventarisasi peralatan produksi, service, transportasi; lokasi produksi dan lokasi service), **bagi usaha yang sudah ada:** menentukan jumlah dan keahlian tenaga kerja yang dibutuhkan.

- 3) Melakukan ijin usaha (bagi usaha baru) terdiri atas melaksanakan analisis, terdiri atas: (a) dampak lingkungan (berdasarkan bahan baku, proses produksi, dan jenis produknya); (b) melakukan pengurusan perijinan usaha industri kepada instansi yang berwenang.
- 4) Melakukan pengadaan sarana, terdiri atas (a) melakukan usaha untuk memperoleh modal usaha (menyusun *business plan* dan *feasibility study*), (b) melakukan pengadaan mesin dan peralatan yang dibutuhkan sesuai kemampuannya.
- 5) Melakukan rekrutmen tenaga kerja
- 6) Mengelola tenaga kerja, meliputi (1) menyusun struktur organisasi sesuai dengan kebutuhan; (2) membuat uraian pekerjaan setiap personil; (3) membuat prosedur kerja (*standard operating procedure*) untuk setiap tugas; (4) membuat jadwal kerja setiap personil; (5) melakukan pengawasan atas kinerja tenaga kerja.
- 7) Membuat rencana produksi terdiri atas: (1) menyusun rencana produksi; (2) menyusun rencana kerja di ruang produksi; (3) mendistribusikan pekerjaan kepada setiap personil (jika telah ada diabaikan)
- 8) Menentukan bahan baku, terdiri atas: (1) menentukan jenis dan spesifikasi bahan baku dan bahan pembantu; (2) menghitung volume kebutuhan bahan baku dan bahan pembantu (jika keduanya telah ada diabaikan).
- 9) Mengadakan bahan baku, terdiri atas: (1) melakukan survey atas penyedia bahan baku dan bahan pembantu; (2) melakukan analisis hasil

survey penyedia bahan baku dan bahan pembantu (berdasarkan nilai ekonomis dan keberlanjutan *supply*), (3) melakukan pengadaan bahan baku dan bahan pembantu, dan (4) melakukan pengaturan penyimpanan bahan baku, bahan pembantu, produk antara dan produk akhir; (5) melakukan kegiatan pergudangan bahan baku, bahan pembantu, produk antara dan produk akhir, dan (6) memeriksa jenis, spesifikasi dan kondisi bahan baku dan bahan pembantu berdasarkan standar yang ditetapkan. Catatan; untuk butir (1) dan (2) jika telah ada diabaikan.

10) Melaksanakan proses produksi, terdiri atas: (1) melaksanakan pengawasan jalannya proses produksi; (2) melakukan pengambilan sampel produk antara dan produk akhir untuk diuji (di laboratorium yang sesuai); (3) melakukan pembinaan kemampuan tenaga kerja; (4) melakukan revisi prosedur kerja; dan (5) melakukan revisi program kerja. Catatan: untuk butir (1), (2) jika telah ada diabaikan; butir (3), (4) dilakukan secara periodic.

11) Mengelola produk terdiri atas: (1) melakukan pengaturan penyimpanan produk antara; (2) melakukan kegiatan pergudangan produk antara; (3) melakukan pengaturan penyimpanan produk akhir, dan (4) melakukan kegiatan pergudangan produk akhir. Catatan: butir (1) s.d (4) jika telah ada diabaikan.

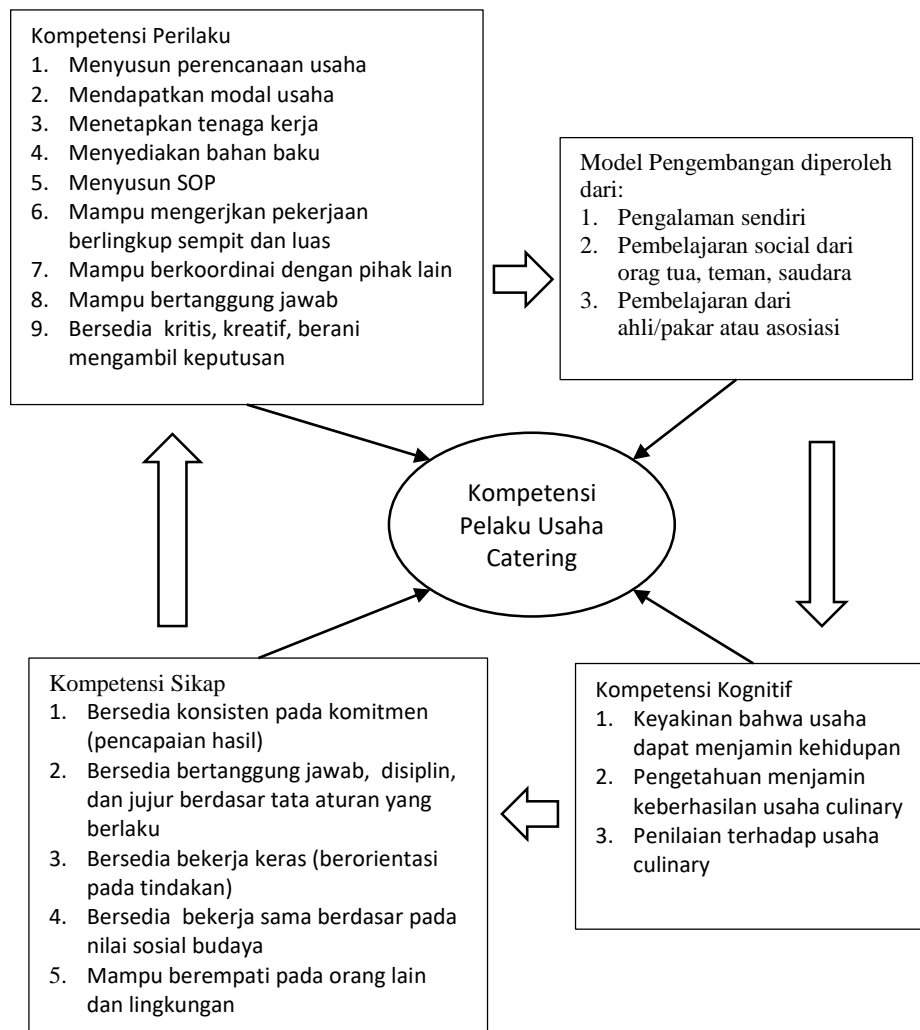
12) Memasarkan produk terdiri atas (1) melakukan promosi produk; (2) melakukan survey atas distributor atau agen produk sejenis (jika belum diperlukan diabaikan); (3) melakukan survey atas pedagang toko eceran

produk sejenis; (4) melakukan analisis hasil survey atas distributor atau agen; (5) melakukan analisis hasil survey atas pedagang atau toko; (6) melakukan pemasaran produk; (7) mendistribusikan produk akhir ke distributor atau agen; (8) mendistribusikan produk akhir ke pedagang atau toko penjual eceran. Catatan: butir (4), (5), (7), (8) jika tidak digunakan diabaikan.

13) Menjalin hubungan dengan konsumen terdiri atas (1) menjalin hubungan dengan pelanggan; (2) menjaga hubungan dengan pelanggan (jika belum perlu dapat diabaikan).

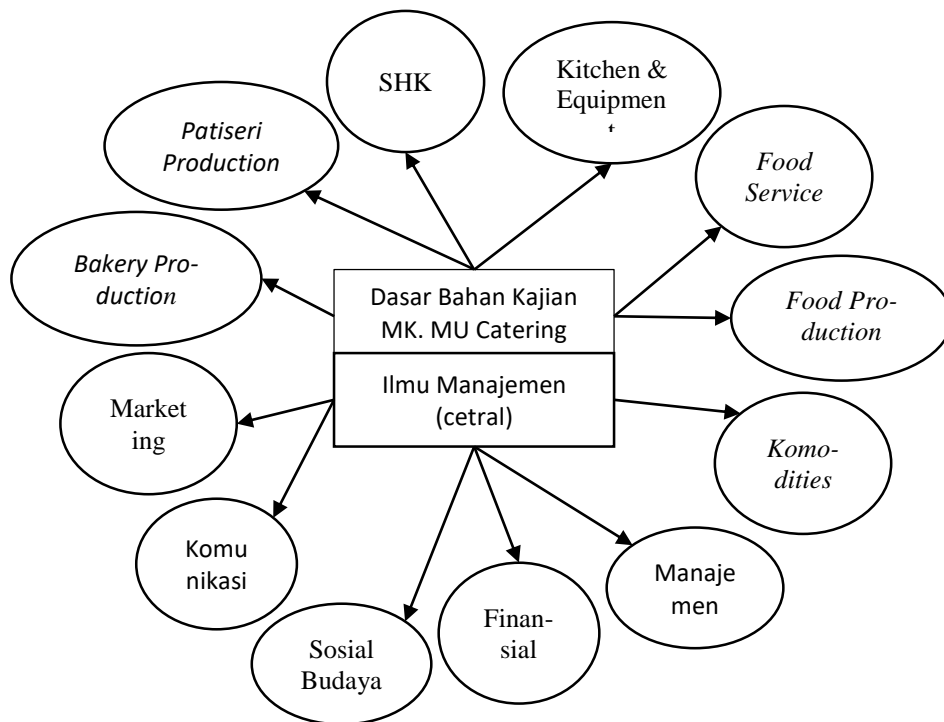
14) Mengelola keuangan, yaitu melakukan pembukuan keuangan untuk setiap transaksi.

Dengan demikian untuk dapat membentuk kompetensi pengelola usaha catering dapat digambarkan seperti berikut ini.



Gambar 5.2 Faktor-faktor yang mempengaruhi Kompetensi Pelaku Uasag Culinari (Catering)

Adapun pengetahuan yang mendasari kompetensi pelaku usaha culinary dapat digambarkan seperti berikut ini (Gambar 5.3)



Gambar 5.3 Bahan Kajian Pokok Mata Kuliah Manajemen Usaha Catering

3. Desain produk penelitian (bahan ajar)

Desain produk penelitian (bahan ajar) mata kuliah Manajemen Usaha Catering terdiri atas:

a. Analisis tujuan mata kuliah Manajemen Usaha Catering (MUC) sesuai yang diharapkan dikembangkan melalui penelitian.

Seperti telah dijelaskan di atas berdasar dari hasil *brainstorming* sebelumnya dengan para ahli dari ke tiga perguruan tinggi (STP Bandung, UPI Bandung, dan ATB bandung dapat dirumuskn bahwa tujuan mata kuliah MUC adalah menjadikan mahasiswa memiliki kemapuam sebagai pelaku usaha catering atau mampu mengoperasikan dan mengendalikan usaha catering

(*independent*), yang selanjutnya disebut sebagai profil mahasiswa pasca belajar Manajemen Usaha Catering

b. Identifikasi kompetensi kompleks yang diperlukan mahasiswa dalam pembelajaran MUC, seperti berikut ini.

Berdasarkan gambaran tentang kompetensi pelaku usaha catering dan dasar bahan kajian mata kuliah Manajemen Usaha Catering dapat dijelaskan bahwa pada dasarnya setiap manusia memiliki idea atau gagasan yang terbentuk atas dasar dimensi kognitif yang terdiri atas pengetahuan, teori/konsep, nilai-nilai serta pengalaman yang diyakini dapat berpengaruh pada kesuksesan seseorang dalam menjalankan usaha catering. Idea atau gagasan tersebut mendorong terbentuknya keinginan untuk menciptakan sesuatu diawali dari dalam pikiran, yaitu berpikir tentang ‘sesuatu’, dan untuk itu dibutuhkan kekuatan visualisasi atau **daya cipta** atau gagasan terhadap ‘sesuatu yang diinginkan’. Hal **yang diinginkan tercipta berada dalam pikiran**. Keterampilan berpikir: menjaikan seseorang mampu berpikir hal yang berbeda (*out of the box*) atau kritis dan kreatif untuk mengembangkan idea, sehingga mampu mengambil keputusan atas pekerjaan dan permasalahan kerja yang dihadapi.

Berdasarkan gagasan, selanjutnya manusia memiliki **rasa/keinginan** untuk dapat merasakan ‘hal-hal yang ada dalam pikiran/gagasan/yang diharapkan’ (**rasa ingin** merupakan **sikap seseorang terhadap sesuatu**). Selanjutnya, berdasarkan gagasan, manusia memiliki **rasa/keinginan** untuk

dapat merasakan ‘hal-hal yang ada dalam pikiran/gagasan/yang diharapkan’
(**rasa ingin** merupakan **sikap seseorang terhadap sesuatu**).

Dengan demikian suatu kompetensi perilaku atau tindakan dapat dicapai secara baik jika didasari adanya kognitif yang baik dan dengan internalisasi nilai-nilai yang baik dan kemauan untuk baik/sukses secara optimal. Capaian kompetensi pada mata kuliah Manajemen Usaha Catering dapat dipetakan seperti berikut ini,

Tabel 5.1 Dimensi dan Kompetensi Mata Kuliah MUC

Dimensi	Item Kompetensi Mata Kuliah Manajemen Usaha Catering
Idea/gagasan (Budaya): pengetahuan, pengalaman, nilai-nilai social budaya dan tata aturan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang manajemen • Pengetahuan tentang bahan makanan • Pengetahuan tentang pengolahan makanan • Pengetahuan tentang pengendalian biaya • Pengetahuan tentang penyajian makanan • Pengetahuan tentang dapur dan peralatan produksi • Pengetahuan tentang SHK3 • Pengetahuan tentang pengolahan bakery • Pengetahuan tentang pengolahan patiseri • Pengetahuan tentang pemasaran • Pengetahuan tentang komunikasi • Pengetahuan tentang nilai-nilai sosial budaya makanan • Pengetahuan tentang finansial • Pengetahuan tentang pengelolaan tenaga kerja • Pengetahuan tentang gizi dan diet • Pengalaman (model) tentang keindahan dan estetika • Pengalaman mewujudkan makanan yang sehat dan baik • Pengalaman menyajikan makanan bernilai internasional • Pengalaman untuk mewujudkan makanan yang dapat diterima masyarakat luas (melakukan inovasi dan difusi) • Pengetahuan dan pengalaman untuk bekerja sesuai dengan perencanaan dan prosedur yang telah ditetapkan • Nilai-nilai positif dalam menyelesaikan permasalahan dengan cara-cara efektif • Pengetahuan dan pengalaman mengaplikasikan tata aturan dalam mengambil keputusan dalam mengendalikan usaha catering. • Pengetahuan dan pengalaman dalam mengolah makanan • Pengalaman dalam menyajikan makanan dan fusion

	<ul style="list-style-type: none"> • Pengalaman mengaplikasikan gizi dan dan SHK3 • Pengalaman mengaplikasikan konsep operasional dan pengendalian usaha catering • Terampil mengimplemetasikan konsep pengendalian dalam berbagai obyek usaha catering.
Etik dan Estetika	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang etik dan estetika • Pengetahuan dan pengalaman tentang desain makanan yang sedang tren. • Pengetahuan tentang desain culinary yang harmoni • Memiliki kemauan untuk dapat memproduksi makanan yang variatif dan diterima masyarakat • Memiliki kemauan untuk dapat mempresentasikan makanan yang menarik • Sikap positif terhadap penyajian makanan dengan mempehatika nilai-nilai etik dan estetika keindahan • Memiliki kemauan untuk dapat memasarkan dan menjual produk minimal sesuai target. • Sikap positif terhadap pelayanan makanan dengan memperhatikan nilai etik dan estetika • Sikap positif dalam berkomunikasi dengan menerapkan aspek etik dan estetika • Memiliki keterampilan mengaplikasikan konsep desain dalam penyajian makanan, minuman, bakery dan pastry. • Memiliki kemampuan dalam membuat brosur yang menarik. • Memiliki kemampuan dalam pengiklanan layanan catering
Teknologi	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang teknik pengolahan makanan • Pengetahuan tentang pengolahan makanan yang mengandung bahan kimia • Pengetahuan tentang karakteristik bahan makanan • Sikap positif dalam memecahkan masalah produksi, penyajian makanan dan minuman dengan menerapkan SHK3 • Sikap positif dalam menerapkan teknologi modern dalam pemasaran, pengendalian bahan, tenaga kerja, pemesanan oleh konsumen, dan sebagainya • Mampu mengolah makanan segar, mengolah makanan secara cepat dengan teknik dan alat yang benar • Mampu melayani makanan dengan teknik yang benar

Produksi	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan memperlentaskan makanan tanpa bahan pengawet, sehat • Pengetahuan memadukan aneka bumbu secara serasi • Pengetahuan memadukan berbagai jenis produk • Sikap positif untuk dapat mewujudkan produk komersial, tepat waktu dengan memperhatikan SHK3 • Sikap positif untuk mampu membuat makanan yang menimbulkan 'luar biasa' • Sikap positif dalam menumbuhkan komunikasi dalam produksi • Sikap positif untuk melibatkan peralatan tepat guna dalam produksi • Sikap positif untuk menumbuhkan kerja sama dan etika dalam produksi • Mampu memproduksi makanan secara tulus (dengan hati) • Mampu memproduksi makanan dengan mengaplikasikan konsep sehat dan aman • Mampu mewujudkan <i>food hygienes</i> dan K3 dalam bekerja sesuai standar prosedur • Mampu menyusun menu yang <i>marketable</i> sesuai dengan kebutuhan penjualannya • Mampu menetapkan harga jual, dan FC% dengan mempertimbangkan komponen-komponen berpengaruh • Mampu mengolah makanan dengan berbagai metode secara benar • Mampu mengontrol penggunaan semua aspek atau komponen yang terlibat selama proses pelaksanaan produksi sesuai ketentuan • Mampu menemukan berbagai permasalahan dalam produksi makanan untuk kemudian menemukan solusinya. • Mampu membuat laporan tertulis terutama terkait dengan penggunaan bahan, jenis dan jumlah produk yang dihasilkan harian, mingguan, bulanan, dan tahunan. • Mampu mempresentasikan produk sesuai prosedurnya.
Servis dan Kreatifitas	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang penyajian hidangan yang serasi antara makanan dengan minuman • Pengetahuan dan pengalaman tentang penyajian makanan dan minuman untuk harian, room service, buffet, dan <i>fun dining</i>. • Bersikap untuk selalu mengendalikan atau mengontrol kegiatan pelayanan • Bersikap positif dalam membuat <i>buffet table</i> sesuai kebutuhan dan mengimplementasikan kreatifitas • Bersikap positif selama menyajikan makanan • Mampu berkomunikasi secara baik dengan tamu • Mampu mengoperasikan alat bantu dalam pelayanan

	<ul style="list-style-type: none"> • Mampu mengembangkan pelayanan kuliner dengan cara yang baru • Keterampilan menyajikan makanan sesuai ketentuan yang berlaku dengan mempertimbangkan kebiasaan dan perkembangan usaha catering saat ini. • Mampu melakukan pelayanan makanan dan minuman sesuai kebutuhan konsumen dan ketentuan yang berlaku • Terampil dalam membuat <i>buffet table</i> sesuai kebutuhan dengan mempertimbangkan aspek kreatifitas • Terampil melayani tamu dalam operasional catering (bersikap, berkomunikasi, memenuhi kebutuhan konsumen)
Pemasaran dan pengemasan	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang pemasaran • Pengetahuan tentang pengemasan • Pengetahuan tentang pengembangan model pemasaran (periklanan, on line) • Sikap positif dalam mengembangkan upaya pemasaran, misalnya pengiklanan, Kartu Menu, pemasaran melalui media <i>online</i> • Sikap positif terkait dengan pengiriman barang • Sikap positif terkait dengan kemasan • Mampu mengaplikasikan konsep pemasaran dan penjualan produk • Mampu mengiklankan produk usahanya • Mampu menjual produk usahanya • Mampu mengirimkan produk pesanan konsumen • Mampu mengembangkan kemasan usaha • Mampu mengemas produk dengan sesuai dengan persyaratan food hygiene • Mampu mengirimkan produk sesuai ketentuan

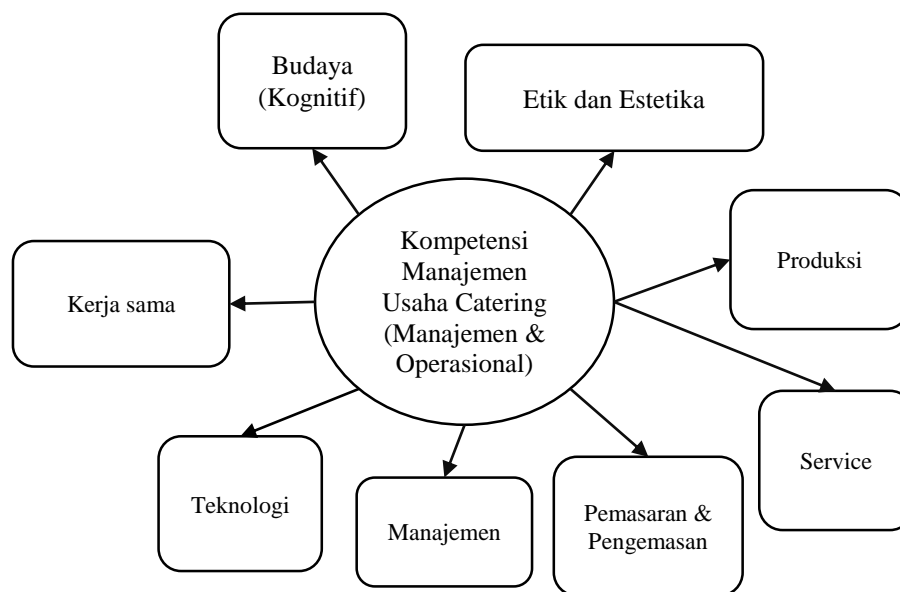
Manajemen dan Kreativitas	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang prinsip-prinsip manajemen • Pengetahuan tentang penghitungan dan pengendalian biaya dalam pengelolaan usaha catering • Sikap positif terhadap kegiatan menyusun rencana usaha catering (<i>business plan</i>) • Sikap positif terhadap kegiatan mengatur atau mengendalikan tenaga kerja • Sikap positif terhadap kegiatan mengendalikan keuangan usaha • Sikap positif terhadap kegiatan koordinasi dan evaluasi kinerja setiap fungsi peran organisasi • Sikap positif terhadap kegiatan menyusun <i>replaning</i> berdasarkan hasil analisis kinerja organisasi • Mampu mengaplikasikan konsep manajemen dalam setiap kegiatan usaha catering • Terampil dalam merancang usaha catering yang akan didirikan (Kemampuan menangani manajemen tim) • Mampu menyusun rencana usaha catering (<i>business plan</i>) • Mampu merencanakan upaya-upaya untuk mewujudkan capaian pekerjaan (menyusun peraturan dan standar prosedur) • Mampu mengendalikan tenaga kerja sesuai dengan ketentuan yang berlaku • Mampu mengendalikan keuangan usaha sesuai ketentuan yang berlaku • Mampu mempresentasikan manajemen kepemimpinan • Mampu mengevaluasi kinerja organisasi melalui evaluasi kinerja setiap fungsi peran organisasi • Mampu menyusun <i>replaning</i> berdasarkan hasil analisis kinerja organisasi • Mampu mengadakan modal usaha • Keterampilan memberikan harga atas produk sesuai ketentuan perusahaan dan kemampuan masyarakat • Mampu menyusun laporan tertulis sesuai bidang kerjanya masing-masing, termasuk menyusun <i>reconciliation Cost, Actual Cost</i> dan <i>Rugi/Laba</i>
Hubungan Kerja Sama	<ul style="list-style-type: none"> • Pengetahuan tentang kerja sama • Pengetahuan tentang komunikasi dan negosiasi • Bersikap positif dalam menjalin kerja sama • Mampu melakukan hubungan kerja sama internal maupun eksternal.

Guna mempermudah pemahaman atas kompetensi yang harus dimiliki oleh pelaku usaha dapat dijelaskan seperti berikut ini.

Secara umum pelaku usaha dibidang jasa boga pada umumnya dan usaha catering pada khususnya memiliki bidang kerja yang kompleks, yaitu:

- 1) Kegiatan manajemen, meliputi: kegiatan merancang, merencanakan berbagai kegiatan untuk mewujudkan ketercapaian tujuan usaha atau organisasi, mulai dari merancang dan merencanakan suatu usaha, merancang dan merencanakan menu, tenaga kerja, peralatan, pemasaran, produksi, pelayanan (*service*), pemasaran, kreatifitas, evaluasi, dan sebagainya.
- 2) Kegiatan-kegiatan operasional usaha catering: (a) pengadaan, penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan/alat; (b) pelayanan makanan (*service*), (c) produksi, (d) pengemasan makanan, (e) pemasaran, (f) higiene, sanitasi, dan kesehatan, (g) teknologi dan informasi, (h) transportasi (makanan dan peralatan), dan sebagainya.

Penyelesaian setiap kegiatan tersebut di atas memerlukan internalisasi kompetensi berbagai pengetahuan yang relevan (ilmu manajemen, gizi, peralatan produksi dan service, konsep pemasaran, konsep hygiene, sanitasi, dan kesehatan; budaya: nilai-nilai, norma, etik akademik; estetika, informasi, dan kreatifitas yang tinggi (Gambar 5.2)



Gambar 5.3 Kompetensi yang diperlukan dan dikembangkan dalam Manajemen Usaha Catering

Hal tersebut didukung hasil penelitian Meng-Lei Hu (e5267@ms25.hinet.net), yang berjudul *Discovering culinary competency: An innovative approach dalam Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*. DOI:10.3794/johlste.91.227. Taipei, Taiwan: Department of Food and Beverage Management, Jinwen University of Science and Technology. Hasilnya menunjukkan adanya temuan multi kompetensi kuliner, yang terdiri atas tujuh dimensi (multidimensi), yaitu budaya dengan 9 item, estetik dengan 9 item, teknologi dengan 9 item, produk dengan 11 item, servis 8 item, manajemen dengan 13 item, kreatifitas dengan 10 item kemampuan.

4. Menyusun Rancangan Pengembangan Bahan Ajar

Penyusunan pengembangan bahan pembelajaran, proses pembelajaran dan instrument evaluasi, meliputi:

a. Penyusunan rancangan produk yang akan dikembangkan

Penyusunan rancangan produk yang akan dikembangkan (Bahan Ajar) mengidentifikasi perilaku awal mahasiswa, yaitu dilakukan dengan cara: merumuskan indikator capaian dari setiap capaian atau tujuan pembelajaran. Ini dilakukan dengan cara menjabarkan setiap kompetensi dasar (KD) dari matakuliah baik dalam bentuk capaian pengetahuan, keterampilan, sikap atau perilaku yang harus dicapai oleh mahasiswa setelah selesai mengikuti pembelajaran.

b. Penentuan proses pembelajaran dan instrumen evaluasi yang digunakan

Penentuan proses dan instrumen evaluasi dilakukan dengan cara: (1) mengembangkan strategi pembelajaran, meliputi: (a) kegiatan pengajaran, (b) penyajian informasi (pmbelajaran), (c) proyek (tugas) yang harus dikerjakan mahasiswa, (d) partisipasi mahasiswa, dan (e) permasalahan dan pertanyaan mahasiswa

Evaluasi dilakukan dengan beberapa instrumen. Penyusun instrumen yang diperlukan untuk penelitian, antara lain butir tes (tes teori) sesuai ranah kognitif yang direncanakan, sedangkan untuk mengukur keterampilan digunakan rubric untuk praktek, yaitu dengan melakukan praktik penggalan (sampel) manajemen usaha jasa boga, yaitu penyusunan *business plan*, dan kegiatan produksi, serta mengidentifikasi cara menanggulangi berbagai permasalahan yang muncul.

- c. **Pengembangan bahan ajar**, yaitu mengembangkan materi ajar mengacu pada indikator capaian, dan strategi pembelajaran pendekatan saintifik.

Penyusunan rancangan pengembangan bahan ajar ini disajikan dalam bentuk Rancangan Perkuliahan Semester (RPS) (terlampir).

BAB I	PENDAHULUAN
A	Deskripsi Mata Kuliah Manajemen Katering
B	Prasyarat
C	Petunjukan Penggunaan Buku Ajar
D	Tujuan Akhir Program Diploma Tiga Tata Boga
E	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah Manajemen Katering
F	Cek Kemampuan Awal
BAB II	KONSEP DASAR MANAJEMEN KATERING
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi:
	1. Definisi Manajemen Katering
	2. Bentuk Katering
	3. Ruang Lingkup Katering
	4. Pentingnya Manajemen Dalam Katering
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB III	Sistem Organisasi Dalam Manajemen Katering
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Pengertian Sistem
	2. Organisasi Sebagai Sistem
	3. Pentingnya Pendekatan Sistem Bagi Manajemen
	4. Model Sistem Dalam Katering
	5. Fungsi Manajemen dalam Organisasi
	6. Sistem Manajerial Dalam Operasional Katering
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban

BAB IV	Analisis Awal Usaha Katering
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Penetapan Bentuk Katering yang Dikembangkan
	2. Analisis SWOT
	3. Penetapan visi, misi, dan tujuan Usaha
	4. Analisis Usaha (Konsumen, Kompetitor, Komunitas, Ketersediaan Tenaga Kerja)
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB V	Perencanaan Usaha
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Penentuan Jenis Produk Berdasar Hasil Analisis
	2. Perencanaan Kebutuhan Lokasi Usaha
	3. Perencanaan Kebutuhan Peralatan Usaha
	4. Perencanaan Pemasaran
	5. Perencanaan Bahan
	6. Perencanaan Tenaga Kerja
	7. Perencanaan Keuangan Usaha
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB VI	Tahap Awal Pelaksanaan Usaha Katering
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Penetapan Tempat Usaha Sesuai Peraturan
	2. Pengurusan Ijin Usaha
	3. Upaya Untuk Memperoleh Modal Usaha
	4. Pengadaan Sarana Usaha
	5. Rekrutmen Tenaga Kerja
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB VII	Pengelolaan Tenaga Kerja
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Penyusunan Struktur Organisasi dan Uraian Pekerjaan
	2. Penyusunan SOP
	3. Pembuatan Jadwal Kerja
	4. Pengawasan Kinerja Tenaga Kerja
	5. Hak, Kewajiban, dan Sanksi Tenaga Kerja atas Pelanggaran
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban

BAB VIII	Menu Katering dan Penetapan Harga
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Pengertian Menu
	2. Fungsi Menu dalam Usaha Katering
	3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Menu
	4. Perencanaan Menu Usaha Katering
	5. Pengawasan Menu Katering Untuk <i>Meeting</i>
	6. Desain Menu Katering
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB IX	Pengendalian Bahan Dalam Katering
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Pengadaan Bahan (<i>Food Purchasing</i>)
	1.1 Konsep Dasar Purchasing
	1.2 Peramalan
	1.3 Pemilihan Produk
	1.4 Spesifikasi Produk
	1.5 Metode Pengadaan Bahan
	1.6 Seleksi dan Pemilihan Pemasok
	1.7 Prosedur Pengadaan Bahan
	2. Penerimaan Bahan
	2.1 Pengertian Penerimaan
	2.2 Poses Penerimaan
	3. Penyimpanan
	4. Pengawasan Pada Purchasing
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB X	Pengendalian Biaya Dalam Katering
	Tujuan Pembelajaran
	Materi
	1. Pengelolaan Pendapatan
	2. Penentuan Prediksi Penjualan
	2.1. Pentingnya Peramalan Penjualan
	2.2. <i>Sales History</i> dan Rata-rata
	2.3. Penjualan Tunai, Jumlah Pelanggan, Perpaduan
	2.4. Mempertahankan <i>Sales History</i>
	3. Perbedaan (<i>Varians</i>) Penjualan
	4. Prediksi Penjualan di Masa Depan
	5. Pengelolaan Biaya Makanan dan Minuman
	5.1. Peramalan Menu
	5.2. Standarisasi Resep
	5.3. Penetapan Harga Menu
	6. Analisis BEP dan ROI
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban

BAB XI	Kegiatan Produksi
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Aliran Produk Makanan
	2. Perencanaan Produksi
	3. Pelaksanaan Produksi
	4. Pengawasan Pada Produksi dan Presentasi
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB XII	Pengelolaan Keamanan Pangan dan Makanan
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Prosedur Manajemen Keamanan Pangan
	2. Staf
	3. <i>Suppliers</i>
	4. Pelacakan
	5. Produk dan Penarikan Produk
	6. Transport
	7. Kesehatan Makanan
	7.1 Pembersihan
	7.2 Pemasakan
	7.3 Pendinginan
	7.4 Kontaminasi silang
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban
BAB XIII	Pengelolaan Peralatan Katering
A	Tujuan Pembelajaran
B	Materi
	1. Penghijauan Fungsi Katering
	2. Pengelolaan Peralatan Katering
	3. Peralatan Untuk Bagian Depan (Penyajian)
	4. Peralatan Untuk Bagian Belakang
	5. Peralatan Sewaan
C	Rangkuman
D	Pertanyaan dan Kunci Jawaban

5. Validasi Pengembangan Bahan Ajar MUC

Melakukan validasi desain/rancangan oleh ahli (validasi ahli), yaitu melakukan validasi dengan melibatkan para ahli yang berhubungan dengan produk yang dikembangkan dalam penelitian. Tahapan pelaksanaan validasi atau uji desain, dilakukan dengan cara mengevaluasi produk buku ajar yang dikem-

bangkan oleh beberapa ahli yang sesuai, yaitu ahli bidang studi, ahli perancangan teknologi pembelajaran, ahli bahasa, masing-masing satu orang.

a. Ahli Materi

Validasi materi dilakukan oleh ahli materi, yaitu dosen mata kuliah Manajemen Catering Jurusan PKK FT Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) dan STP Bandung sebagai *content specialist* yang dipandang menguasai materi pembelajaran berjumlah dua orang. Validasi dilakukan untuk mengetahui kelayakan bahan ajar yang dikembangkan dan untuk mengetahui kemungkinan revisi dilakukan (saran).

Terdapat tiga kriteria dalam mereview kualitas bahan ajar, yaitu: kualitas isi dan tujuan, kualitas instruksional, dan kualitas teknis.

Ditinjau dari kualitas isi dan tujuan hasilnya menunjukkan:

Kualitas Isi dan Tujuan	Ahli dari UPI	Ahli dari STP Bandung
Ketepatan	Sesuai CP	Sesuai CP
Kepentingan	Relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan	Relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan
Kelengkapan	Sangat lengkap	Sangat lengkap
Keseimbangan	Cukup seimbang antara materi dan latihan. Materi dipersingkat dan latihannya ditambah	Cukup, perlu menambahkan latihannya. Kapasitas latihan perlu ditingkatkan. Materi perlu disederhanakan
Perhatian	Cukup Dapat menumbuhkan perhatian mahasiswa	Dapat menumbuhkan perhatian mahasiswa
Kesesuaian dengan situasi mahasiswa	Sesuai	Sesuai

Berdasarkan hasil penilaian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari isi dan tujuan, bahan ajar MUC yang dikembangkan dapat dikatakan: (1) tepat sesuai dengan capaian angat pembelajaran yang diharapkan; (2) memuat isi yang penting dalam upaya pencapaian

kompetensi dalam manajemen usaha catering; (3) bahan ajar dinilai sangat lengkap; (4) terdapat keseimbangan antara materi dan latihan, tetapi disarankan untuk menambahkan kuantitas latihannya; (5) dapat menumbuhkan perhatian mahasiswa dalam belajar; (6) bahan ada yang dikembangkan sesuai dengan situasi atau keadaan mahasiswa.

Ditinjau dari kualitas instruksionalnya bahan ajar yang dikembangkan hasilnya menunjukkan seperti berikut ini.

Kualitas Instruksional	Ahli dari UPI	Ahli dari STP Bandung
Memberikan kesempatan belajar	Sangat memberikan kesempatan	Sangat memberikan kesempatan
Memberikan bantuan untuk belajar	Sangat memberikan bantuan untuk mahasiswa belajar	Sangat memberikan bantuan untuk mahasiswa belajar
Memberikan memotivasi	Dapat menumbuhkan motivasi mahasiswa belajar	Cukup dapat menumbuhkan motivasi mahasiswa belajar
Kualitas tes dan penilaiannya	Sesuai dengan CP	Sesuai dengan CP

Berdasarkan hasil penilaian yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa ditinjau dari kualitas instruksional bahan ajar MUC yang dikembangkan dapat dikatakan bahwa: (1) bahan ajar dinilai sangat mampu memberikan kesempatan belajar bagi mahasiswa; (2) bahan ajar dinilai sangat mampu memberikan bantuan pada mahasiswa untuk belajar; (3) bahan ajar dinilai dapat menumbuhkan motivasi belajar mahasiswa; dan (4) kualitas tes dan penelainya sesuai dengan CP mata kuliah MUC.

Ditinjau dari kualitas teknis

Kualitas Teknis	Ahli dari UPI	Ahli dari STP Bandung
Keterbacaan	Baik	Baik
Mudah digunakan	Sangat mudah	Sangat mudah
Kualitas tampilan	Cukup baik	Cukup baik
Kualitas penanganan jawaban	Baik	Baik

Berdasarkan hasil penilaian dapat disimpulkan bahwa bahan ajar yang dikembangkan memiliki: (1) tingkat keterbacaan yang baik, (2) sangat mudah digunakan, (3) kualitas tampilan cukup, dan (4) kualitas penanganan jawaban baik.

b. Penilaian tata tulis.

Peneilaian tata tulis dilakukan oleh ahli bahasa, yaitu dosen prodi Bahasa Indonesia di lingkungan Unesa, yang dalam hal ini adalah salah satu dari tim penelitian ini. Hasil penilaian menunjukkan bahwa: (1) ejaan cukup baik, (2) tata kata baik, (3) tata kalimat sangat baik, (4) pamaragrafan sangat baik, dan penalaran baik.

c. Uji coba pendahuluan pada kelompok kecil

Uji coba pendahuluan pada kelompok kecil ini dimaksudkan untuk mengetahui kelayakan produk awal. Kelompok kecil yang dimaksudkan dalam hal ini adalah mahasiswa D-III Tata Boga semester empat yang pada semester lima menempuh mata kuliah Manajemen Usaha Catering yang berjumlah 10 orang.

Hasilnya menunjukkan bahwa

Kualitas Teknis	SM	M		%
Keterbacaan	8	2	10	100%
Mudah digunakan	10		10	100%
Kualitas tampilan	3	7	10	100%
Kualitas penanganan jawaban	6	4	10	100%

Hasil uji awal (pendahuuan) terhadap pengembangan bahan ajar menunjukkan bahwa ditinjau dari aspek keterbacaan, kemudahan digunakan, kualitas tampilan, dan kualitas penamganan jawaban seluruh responden menunjukkan masing-masin 100% menyatakan mudah (sangat muda/SM dan mudah/M).

6. Revisi desain (validasi ahli), yaitu melakukan perbaikan-perbaikan produk pengembangan buku ajar yang didasarkan atas masukan dari para ahli (terbatas), sehingga produk yang dikembangkan layak untuk dilakukan uji coba lapang yang lebih luas. Pada akhir tahap ini dihasilkan prototipe pengembangan bahan ajar MUC dengan pendekatan saintifik.

B. Luar Penelitian

1. Model dan rancangan Bahan Ajara MUC: (a) RPS, (b) pengembangan format BAM, (c) pengembangan format LKM, (d) pengembangan instrumen penilaian
2. Artikel pada jurnal nasional terakreditasi: dalam **Jurnal Ilmu Pendidikan Malang (terakreditasi B)**
3. Pemakalah pada seminar internasional LPPM Unesa 4 November 2017

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa draft pengembangan bahan ajar manajemen usaha catering telah dibuat mulai dari: (1) pengembangan CP mata kuliah MUC, (2) pengembangan pokok materi, (3) pengembangan RPS, (4) pengembangan bahan ajar. Bahan ajar terdiri dari 13 bagian.

Ditinjau dari kualitas isi dan tujuan bahan ajar: (1) tepat sesuai dengan capaian angat pembelajaran yang diharapkan; (2) memuat isi yang penting dalam upaya pencapaian kompetensi dalam manajemen usaha catering; (3) bahan ajar dinilai sangat lengkap; (4) terdapat keseimbangan antara materi dan latihan, tetapi disarankan untuk menambahkan kuantitas latihannya; (5) dapat menumbuhkan perhatian mahasiswa dalam belajar; (6) bahan ada yang dikembangkan sesuai dengan situasi atau keadaan mahasiswa.

Ditinjau dari kualitas instruksional bahan ajar MUC yang dikembangkan dapat dikatakan bahwa: (1) bahan ajar dinilai sangat mampu memberikan kesempatan belajar bagi mahasiswa; (2) bahan ajar dinilai sangat mampu memberikan bantuan pada mahasiswa untuk belajar; (3) bahan ajar dinilai dapat menumbuhkan motivasi belajar mahasiswa; dan (4) kualitas tes dan penelainya sesuai dengan CP mata kuliah MUC.

Ditinjau dari kualitas teknis, bahan ajar yang dikembangkan memiliki: (1) tingkat keterbacaan yang baik, (2) sangat mudah digunakan, (3) kualitas tampilan cukup, dan (4) kualitas penanganan jawaban baik.

Ditinjau dari tata tulisnya bahan ajar yang dikembangkan menunjukkan: (1) ejaan cukup baik, (2) tata kata baik, (3) tata kalimat sangat baik, (4) pemaparan sangat baik, dan penalaran baik.

Rancangan Tahun II

Pada tahun kedua penelitian difokuskan pada uji lapangan produk dan uji coba pemakaian (kelayakan). Uji lapangan ini dilakukan dua tempat, yaitu tahap 6 s/d 9.

Tahap 6:

Uji coba utama bahan ajar (uji coba utama) dilakukan dengan subyek yang lebih luas, merupakan uji lapangan awal yang hanya melibatkan beberapa subjek penelitian saja. Uji lapangan melibatkan lebih banyak subjek penelitian, yaitu yaitu ahli materi, ahli teknologi pembelajaran, dan ahli bahasa. Mahasiswa yang menjadi subyek uji coba pada tahap kedua ini adalah mahasiswa yang mengikuti perkuliahan MUC di Prodi Tata Boga Unesa dan STP Nusa Dua Bali.

Tahap 7:

Revisi hasil uji coba produk (terbatas), adalah melakukan perbaikan atau revisi produk berdasar dari masukan dari hasil uji coba produk secara luas. Selanjutnya dilakukan revisi hasil uji lapangan lebih luas untuk mengurangi tingkat kelemahan dari produk yang dikembangkan

Tahap 8:

Uji Coba Kelayakan (Uji Operasional), merupakan uji lapangan yang melibatkan lebih subjek penelitian secara lebih luas. Uji kelayakan dimaksudkan untuk menghasilkan model desain yang siap diterapkan, baik dilihat dari substansi maupun metodologi. Subyek penelitian: ahli

materi, ahli teknologi pembelajaran, dan ahli bahasa dan mahasiswa yang mengikuti kuliah MUC

Tahap 9;

Revisi Hasil Uji Kelayakan, adalah melakukan revisi kembali untuk mengurangi tingkat kelemahan dari produk yang dikembangkan sehingga produk tersebut layak untuk digunakan sebagai alternatif bagi penyelesaian masalah yang diteliti. Revisi meliputi bagian: (a) petunjuk, (b) indikator capaian pembelajaran, (c) isi bahan pembelajaran, (d) gambar, (e) rangkuman, (f) evaluasi formatif, dan (g) daftar bacaan. Hasil revisi produk berbentuk buku ajar yang siap pakai dan diterbitkan dengan ISBN.

Luaran tahun ke dua:

1. Draft BAM-MC lengkap dengan LKM dan Instrumen penilaian, yang telah diuji coba terbatas
2. Terdaftar pada publikasi ilmiah (jurnal nasional terakreditasi)
3. Terdaftar sebagai pemakalah dalam temu ilmiah nasional.

PENYUSUNAN RPS MANAJEMEN USAHA KATERING

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
1	Memahami konsep manajemen dan organisasi usaha catering secara cerdas (<i>smart</i>), tanggap dan bertanggung jawab.	1) Menjelaskan pengertian MUC dengan percaya diri, lancar, sopan dan tepat setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh dosen 2) Menjelaskan bentuk dalam pengelolaan usaha catering (UC) dengan penuh percaya diri dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan untuk berdiskusi dengan teman 3) Mengidentifikasi ruang lingkup dalam UC (organisasi dan lingkungannya, organisasi dan fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha	1) Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian MUC dengan percaya diri, lancar, sopan dan tepat setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh dosen 2) Mahasiswa dapat menjelaskan bentuk manajemen digunakan dalam pengelolaan usaha catering (UC) dengan penuh percaya diri dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan untuk berdiskusi dengan teman 3) Mahasiswa dapat mengidentifikasi ruang lingkup dalam UC (organisasi dan lingkungannya, organisasi dan	A. Konsep Manajemen Usaha Catering 1. Pengertian MUC 2. Bentuk catering 3. Ruang lingkup MUC a. Organisasi dan lingkungannya b. Organisasi dan fungsinya c. Manajemen dan fungsinya d. Komponen yang diperlukan dalam usaha catering. 4. Peran manajemen dalam catering	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, explore	Identifikasi usaha layanan makanan (catering) disekitar tempat tinggalmu dan identifikasi berdasarkan sifat atau ciri yang dimiliki	Buku sumber, PPT dan LCD	4x50'	Mendengarkan dan mencatat penjelasan tentang materi ajar. Berlatih mengajukan pertanyaan, dan menyampaikan pendapat. Berlatih mendengarkan dan menerima pendapat orang lain.

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		catering) dengan penuh ketelitian dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan mencatat penjelasan dari dosen 4) Menjelaskan pentingnya manajemen dalam catering dengan penuh percaya diri, mandiri dan pantang menyerah setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan	fungsinya, manajemen dan fungsinya, komponen yang diperlukan dalam usaha catering) dengan penuh ketelitian dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan mencatat penjelasan dari dosen 4) Mahasiswa dapat menjelaskan pentingnya manajemen dalam catering dengan penuh percaya diri, mandiri dan pantang menyerah setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan						
2	Memahami konsep sistem organisasi dalam manajemen katering secara jelas, jujur, dan percaya diri	1) Menjelaskan pengertian sistem dengan penuh ketelitian dan kerja sama setelah diberikan kesempatan untuk berdiskusi dengan teman	1) Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian sistem dengan penuh ketelitian dan kerja sama setelah diberikan kesempatan	B. Sistem Organisasi Dalam Manajemen Katering a. Pengertian Sistem b. Organisasi sebagai sistem c. Pentingnya pendekatan sistem bagi manajemen	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan	Kegiatan Terstruktur: explore materi dari sumber lain dan mengintegrasikan dengan materi kuliah. Disusun dalam bentuk Laporan Tertulis.	Buku Sumber, PPT, internet	4x50'	Mendengarkan dan mencatat penjelasan tentang materi ajar. Berlatih mengajukan pertanyaan, dan menyampaikan pendapat secara

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		2) Mengidentifikasi organisasi sebagai sistem secara teliti, mandiri, dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan untuk menyelesaikan soal latihan. 3) Menjabarkan pentingnya pendekatan sistem bagi manajemen dengan penuh percaya diri, jujur dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan 4) Memaparkan model dalam catering dengan penuh percaya diri, cermat dan toleransi setelah diberikan kesempatan berdiskusi dengan teman	untuk berdiskusi dengan teman 2) Mahasiswa mampu mengidentifikasi organisasi sebagai sistem secara teliti, mandiri, dan tanggung jawab setelah diberikan kesempatan untuk menyelesaikan soal latihan. 3) Mahasiswa mampu menjabarkan pentingnya pendekatan sistem bagi manajemen dengan penuh percaya diri, jujur dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan 4) Mahasiswa mampu memaparkan model dalam catering dengan	d. Model sistem dalam catering e. Sistem manajerial dalam operasional catering					jelas dan percaya diri. Berlatih mendengarkan dan menerima pendapat orang lain. Menggali dan mempelajari materi dari sumber lain, untuk pendalaman materi. Latihan mengintegrasikan materi dari beberapa sumber. Latihan menyusun Laporan Tertulis

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		5) Menjelaskan sistem manajerial dalam operasional catering dengan santun dan percaya diri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen	<p>penuh percaya diri, cermat dan toleransi setelah diberikan kesempatan berdiskusi dengan teman</p> <p>5) Mahasiswa mampu menjelaskan sistem manajerial dalam operasional catering dengan santun dan percaya diri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p>						
3	Memahami konsep analisis awal usaha katering	<p>1) Menetapkan bentuk catering yang dikembangkan dengan cermat, percaya diri dan mandiri setelah diberikan kesempatan membaca materi</p> <p>2) Menjelaskan pengertian analisis SWOT dengan tepat, sopan,</p>	<p>1) Mahasiswa dapat menetapkan bentuk catering yang dikembangkan dengan cermat, percaya diri dan mandiri setelah diberikan kesempatan membaca materi</p> <p>2) Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian analisis</p>	<p>C. Analisis awal usaha catering</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan bentuk catering yang dikembangkan 2. Analisis SWOT 3. Penetapan visi, misi, dan tujuan usaha 4. Analisis usaha (konsumen, kompetitor, komunitas dan 	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, presentasi.	<p>Kegiatan Terstruktur:</p> <p>Menyusun laporan tertulis tentang:</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) Penetapan bentuk catering yang dikembangkan; (2) Analisis SWOT komponen dalam usaha, 	Buku Sumber, modul, PPT dan LCD	4x50'	<p>Mendengarkan dan mencatat penjelasan tentang materi ajar. Berlatih mengajukan pertanyaan, menyusun struktur organisasi catering secara kreatif sesuai karakteristiknya,</p>

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		<p>dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>3) Merumuskan visi, misi, dan tujuan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>4) Menganalisis usaha (konsumen, kompetitor, komunitas dan ketersediaan tenaga kerja) secara cermat, kerjasama dan toleransi setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p>	<p>sis SWOT dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>3) Mahasiswa dapat merumuskan visi, misi, dan tujuan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>4) Mahasiswa dapat menganalisis usaha (konsumen, kompetitor, komunitas dan ketersediaan tenaga kerja) secara cermat, kerjasama dan toleransi setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p>	ketersediaan tenaga kerja)		<p>(3) Penetapan visi, misi, tujuan usaha</p> <p>(4) Analisis usaha (konsumen, kompetitor, komunitas dan ketersediaan tenaga kerja)</p>			<p>dan mempresentasikannya secara jelas dan percaya diri.</p> <p>Berlatih mendengarkan, menerima, dan memberi pendapat orang lain.</p>
	Mampu menyusun	1) Menentukan jenis produk berdasarkan	1) Mahasiswa dapat menentukan jenis produk	D.Menyusun perencanaan usaha	Pembelajaran langsung, tanya		Buku Sumber, modul, PPT dan LCD	4x50'	Mendengarkan dan mencatat penjelasan

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
	perencanaan usaha	<p>hasil analisis dengan cermat, percaya diri dan mandiri setelah diberikan kesempatan membaca materi</p> <p>2) Menjelaskan perencanaan kebutuhan lokasi usaha dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>3) Menjelaskan perencanaan kebutuhan peralatan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>4) Menjelaskan perencanaan pemasaran dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan</p>	<p>berdasarkan hasil analisis dengan cermat, percaya diri dan mandiri setelah diberikan kesempatan membaca materi</p> <p>2) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan kebutuhan lokasi usaha dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>3) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan kebutuhan peralatan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>4) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan pemasaran dengan tepat, sopan, dan</p>	<p>1. Jenis produk berdasarkan hasil analisis</p> <p>2. Perencanaan kebutuhan lokasi usaha</p> <p>3. Perencanaan kebutuhan peralatan usaha</p> <p>4. Perencanaan pemasaran</p> <p>5. Perencanaan kebutuhan bahan</p> <p>6. Perencanaan kebutuhan tenaga kerja</p> <p>7. Perencanaan keuangan usaha</p>	jawab, pemberian latihan, presentasi.				<p>tentang materi ajar. Berlatih mengajukan pertanyaan, menyusun struktur organisasi catering secara kreatif sesuai karakteristiknya, dan mempresentasikannya secara jelas dan percaya diri. Berlatih mendengarkan, menerima, dan memberi pendapat orang lain.</p>

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		<p>menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>5) Menjelaskan perencanaan kebutuhan bahan dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>6) Menjelaskan perencanaan kebutuhan tenaga kerja dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>7) Menjelaskan perencanaan keuangan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p>	<p>mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>5) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan kebutuhan bahan dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan kesempatan mengerjakan soal latihan</p> <p>6) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan kebutuhan tenaga kerja dengan tepat, sopan, dan mandiri setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan dari dosen</p> <p>7) Mahasiswa dapat menjelaskan perencanaan keuangan usaha dengan benar, percaya diri dan kerjasama setelah diberikan</p>						

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
			kesempatan mengerjakan soal latihan						
	Mampu menyusun tahap awal pelaksanaan usaha katering	1) Menetapkan tempat usaha sesuai peraturan secara cermat, mandiri dan kerja sama setelah diberikan kesempatan berdiskusi bersama kelompok 2) Menjelaskan pengurusan ijin usaha dengan cermat dan percaya diri setelah diberikan kesempatan untuk membaca materi 3) Menguraikan upaya untuk memperoleh modal usaha, toleransi dan kerja sama setelah diberikan kesempatan berdiskusi	1) Mahasiswa dapat menetapkan tempat usaha sesuai peraturan secara cermat, mandiri dan kerja sama setelah diberikan kesempatan berdiskusi bersama kelompok 2) Mahasiswa dapat menjelaskan pengurusan ijin usaha dengan cermat dan percaya diri setelah diberikan kesempatan untuk membaca materi 3) Mahasiswa dapat menguraikan upaya untuk memperoleh modal usaha, toleransi dan kerja sama setelah diberikan kesempatan	E. Tahap awal pelaksanaan usaha catering 1. Penetapan tempat usaha sesuai peraturan 2. Pengurusan ijin 3. Upaya memperoleh modal 4. Pengadaan sarana prasarana 5. Rekrutmen tenaga kerja	Pembelajaran langsung, tanya jawab, pemberian latihan, presentasi		Buku Sumber, modul, PPT dan LCD	4x50'	Mendengarkan dan mencatat penjelasan tentang materi ajar. Berlatih mengajukan pertanyaan, menyusun struktur organisasi catering secara kreatif sesuai karakteristiknya, dan mempresentasikannya secara jelas dan percaya diri. Berlatih mendengarkan, menerima, dan memberi pendapat orang lain.

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/ Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar
		<p>menyelesaikan soal latihan</p> <p>4) Menjelaskan pengadaan sarana usaha dengan percaya diri dan tepat setelah diberikan kesempatan mengeksplorasi materi</p> <p>5) Menerangkan rekrutmen tenaga kerja benar, sopan dan lancar setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh dosen</p>	<p>berdiskusi menyelesaikan soal latihan</p> <p>4) Mahasiswa dapat menjelaskan pengadaan sarana usaha dengan percaya diri dan tepat setelah diberikan kesempatan mengeksplorasi materi</p> <p>5) Mahasiswa dapat menerangkan rekrutmen tenaga kerja benar, sopan dan lancar setelah diberikan kesempatan menjawab pertanyaan yang diberikan oleh dosen</p>						

Pertemuan	Kemampuan Akhir	Indikator	Tujuan pembelajaran	Bahan Kajian	Pendekatan/Metode/Model/Strategi Pembelajaran	Penugasan	Sumber Belajar/Media	Waktu	Pengalaman Belajar

Surabaya, 18 Mei 2017
Ketua Peneliti,

Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si
NIP 195904241984032002

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim.2014. Bahan Ajar: Pengertian Bahan Ajar Menurut Ahli. (online). Tersedia: <http://www.kajian teori.com/2014/02/pengertian-bahan-ajar-menurut-ahli.html>, diakses 19 April 2015
- Barnawai dan Arifin, Mohammad. 2011 *School Prebeurship: Memangkitkan Jiwa dan Sikap Kewirausahaan Siswa*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media
- Belawati, Tian, dkk. (2003). Pengembangan Bahan Ajar. Jakarta: Pusat Penerbitan UT.
- Borg, W.R. & Gall, M.D. 1989. *Educational Research An Introduction*. New York & London: Longman Inc.
- Borg and Gall. 1983. *Education Research, An Introduction*. New York & London: Longman Inc.
- Depdiknas. 2008. Panduan Pengembangan Bahan Ajar. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMA, Dirjen Mendikdasmen
- Esche, S.K. 2002. Project-Based Learning (PBL) in a Course on Mechanisms and Machine Dynamics. World Transactions on Engineering and Technology Education. Volume I. No. 2. 201-204. <http://www.eng.monash.edu.au>. Diakses 19 April 2015.
- IAIN Walisongo. (tt) Kajian Pustaka Dan Kerangka Teoritik Tentang Buku Ajar, Peran Guru Dalam Pemilihan Media Pembelajaran, Serta Penilaian Buku Ajar Menurut Badan Standar Nasional Pendidikan (BNSP). Tersedia: http://Eprints.Walisongo.Ac.Id/2201/3/63811027_Bab2.Pdf. diakses, 11 April 2015.
- Kemendikbud, 2013. Kurilulum 2013. Jakarta: Badan Pengembangan SDM. Pendidikan Kebudayaan dan Penjaminan Mutu Pendidikan.
- Khumaidah. 2010. Efektivitas Penggunaan Metode Diskusi dengan Bahan Ajar Jenis Leaflet dalam Meningkatkan Hasil Belajar Biologi Materi Pokok Sistem Pencernaan Manusia pada Siswa Kelas XI SMA Sultan Fatah Wedung Demak (Skripsi). Semarang: IAIN Walisongo. <http://www.Library.iainws.ac.id>, diakses tanggal 12 April 2015.
- Koch, Chlosta. S, & Klandt. H. 2006. Project Seminar Business Plan Development- An Analysis Of Integrative Project-Based Project-Based Entrepreneurship Education. Journal of Asia Entrepreneurship and Sustainability. Volume II (2). May. Page 1-16
- Majid, Abdul. 2007. Perencanaan Pembelajaran. Bandung: Remaja Rosdakarya.

- Muslich, Masnur. 2008. Hakikat dan Fungsi Buku Teks. Tersedia: [http:// www.masnur-muslich.blogspot.com/2008/10/04 archive.html](http://www.masnur-muslich.blogspot.com/2008/10/04_archive.html), hlm. 2, diakses Selasa, 07 April 2015.
- Munandar, Utami. 1999. Kreativitas dan keberbakatan: Strategi Mewujudkan Potensi kreatif & Bakat. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Munawaroh, Isniatun. (tt). Urgensi Penelitian Dan Pengembangan. Makalah. disajikan dalam studi ilmiah UKM Penelitian UNY
- Pannen, P & Purwanto. 2001. Penulisan Bahan Ajar. Jakarta: PAU-PPAI.
- Permendikbud. No. 81A. 2013. Implementasi Kurikulum. Pedoman Penyusunan Dan Pengelolaan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (Lampiran).
- Prastowo, Andi. 2011. Panduan Kreatif Membuat Bahan Ajar Inovatif. Yogyakarta: Diva Press.
- PPS-UB. (2010). Pedoman Umum Penulisan Bahan Ajar. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sanjaya, W. 2007. Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan. Jakarta: Kencana Prenada Bahan ajar Groups
- Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta
- Suharta, I Gusti Putu. 1997. Pengaruh Penstrukturan Buku Ajar dan Strategi Belajar Terhadap Prestasi Belajar. (Jurnal). Tersedia. [http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/ jurnal/301974656.pdf](http://isjd.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/301974656.pdf). Diakses tanggal 27 19 April 2015
- Wena, Made. 2010. *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontemporer*. Jakarta: Bumi Aksara
- Zulkarnaini. (2009). Teknik Penyusunan Bahan Ajar. (online). Tersedia: <http://zulkarnainidiran.wordpress.com/2009/06/28/131/>, diakses tanggal 19 April 2015

LAMPIRAN

Lampiran B. Justifikasi Anggaran Penelitian Unggulan PT					
1. Honorarium					
No	Honor	Honor/Jam (Rp)	Waktu (Jam/Minggu)	Jumlah Minggu	Honor Tahun 1
1	Pelaksana Penelitian (3 lokasi x 1 org)	19,000	10	32	18,240,000
2	Pengolah Data (3 org)	18,500	10	6	3,330,000
3	Validator Silabus, LKS, Lembar Penilaian, bahan ajar) oleh ahli isi= 4 org, ahli bahasa= 2org, ahli desain grafis = 2 org. Jumlah = 8 orang.	17,500	10	6	8,400,000
SUB TOTAL BIAYA (Rp)					29,970,000
2 Peralatan Penunjang					
No	Peralatan Penunjang	Justifikasi Pembelian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Tahun 1)
1	Printer Canon, dengan kecepatan minimal 23 ipm mono, 15 ipm warna, untuk mencetak semua perangkat bahan ajar	unit	1	6,700,000	6,700,000
2	Flashdisk 32 GB	buah	3	175,000	525,000
3	Hard disk	buah	1	850,000	850,000
SUB TOTAL BIAYA (Rp)					8,075,000
3. Pembelian Bahan Habis Pakai					
No	Material	Justifikasi Pembelian	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Tahun ke-1
ATK					
1	Penyusunan perangkat pembelajaran (Silabus, RPP, bahan ajar, LKS, dan LP), serta Laporan (Kertas)	eksplar @ silabus 30 hl, RPP (14*15 lb), bahan ajar 600 lb, LP&LKS (14*5 lb) + 20% kemungkinan rusak	1105	90	99,450
2	Map Plastik	pack @12 lb	6	30,000	180,000

3	Balpoint	pack @12 lb	3	60,000	180,000
4	Internet (voucher internet) untuk 6 mingg/30 hari)	voucher spidy 24 jam, 3 hr per mgg, 6 mgg, 5 org	90	7,000	630,000
5	Pulsa (voucher pulsa) untuk 3 org pelaksana peneliti/100.000/bln	voucher pulsa 150.000, 3 org, 8 bln	24	150,000	3,600,000
6	Pulsa (voucher pulsa) untuk 3 + 8 org Pengolah Data dan Validator/50.000/bln	voucher pulsa 50.000, 11 Org, 2 bln	22	50,000	1,100,000
7	Buku (Referensi)	eksplar	8	700,000	5,600,000
8	Copy Silabus, RPP, LKS (14 eksp), Lembar Penilaian, dan Bahan ajar untuk 8 validator + 3 pelaksana penelitian + 1 arsip (untuk validasi)	Silabus @ 30 lb rangkap 11 eksp + RPP @ 15lb - 14 set rangkap 11 eksp; LP@ 3 lb - 14 set rangkap 11 eksp; bahan ajar @ 500 lb rangkap 11 eksp; LKS@3 lb - 14 set rangkap 11 eksp.	9050	200	1,810,000
9	Penjilidan draft materi untuk validasi (silabus, RPP, Bahan Ajar lengkap dengan LKS dan LP) rangkap 11 (untuk validasi)	3 x 11 rangkap (eksp)	33	40,000	1,320,000
10	Lembar Validasi	1 set adalah (silabus=2 lb, RPP=2 lb; bahan ajar (14 materi) =28 lb; LKS=2 lb; LP=2 lb. Rangkap 11	88	200	17,600
11	Draft Laporan dan hasil, Lampiran (perangkat) rangkap 4 (disetor ke LPPM)	4 x (410 + 600 lb)	4040	200	808,000
12	Catrage Warna	2 buah	2	350,000	700,000
13	Catrage Hitam	3 buah	3	300,000	900,000
14	Refil Tinta Warna	buah	3	40,000	120,000
15	Refil Tinta Hitam	buah	3	40,000	120,000
16	Penggandaan (Silabus, RPP, bahan ajar, LKS, LP) 12 rangkap	(410 + 600 lb) x 12 eksp.	41150	200	8,230,000
	Penjilidan laporan dan perangkat (3 eksp) sebanyak 11 kali	11 x 3 eksp	33	40,000	1,320,000
		SUB TOTAL BIAYA (Rp)			26,735,000

3. Perjalanan					
No	Perjalanan	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Perjalanan Tahun ke-1
	Survey (Banchmark) - Penggalian data awal				
1	Perjalanan Surabaya-Jakarta PP 2 org	1 kali 2 org x PP	4	1,200,000	4,800,000
2	Perjalanan Surabaya-Bandung PP 2 org	1 kali 2 org x PP	4	1,200,000	4,800,000
3	Sewa Mobil, Driver, BBM (perjalanan Surabaya-Malang PP 2 org)	Sewa 1 unit	1	750,000	750,000
4	Lumpsum ke UM Malang (konsumsi)	450000/orang	2	900,000	1,800,000
5	Lumpsum ke UNJ Jakarta (konsumsi dan akomodasi	800 rb + 400 rb	2	1,200,000	2,400,000
6	Lumpsum ke STP Bandung (akomodasi-konsumsi)	800 rb + 400 rb	2	1,200,000	2,400,000
7	Pengiriman dokumen validasi ke validator	Pengiriman melalui Jasa pengiriman	4	150,000	600,000
8	Pengambilan dokumen dari Validator (menghindari terjadinya perpanjangan waktu) Surabaya-UNJ - STP Bandung - Surabaya	1 kali 1 org; Tiket Subaya - Jkt 1.2 jt rb PP; Surabaya - Bandung 1.2 Rb PP	1	4,800,000	4,800,000
	Lungsum dan akomodasi ke Jakrat dan Bandung	2 hari/malam	2	450,000	900,000
9	Sewa Mobil, Driver, BBM (perjalanan Surabaya-Malang PP 2 org) pengambilan dokumen	Sewa 1 unit	1	750,000	750,000
10	Lumpsum ke UM Malang (konsumsi)	350 rb/orang	2	350,000	700,000
	SUB TOTAL BIAYA (Rp)				24,700,000
4. Pelaporan Lainnya					
No	Uraian	Justifikasi Perjalanan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Perjalanan Tahun ke-1
1	Ringkasan Hasil (Laporan)	5 lb x 20 eks	100	200	20,000
2	Publikasi (seminar nasional/prosiding)	2 orang	2	750,000	1,500,000
3	Publikasi (artikel internasional pada Jurnal Berpotensi Terindex Internasional, dan menterjemahkan)	Biaya terjemahkan (200 kt x 12 hlm x Rp.150); dan biaya publikasi 8 jt rp + seminar 3 jt rp	1	11,500,000	11,500,000
		SUB TOTAL BIAYA (Rp)			13,020,000
	JUMLAH SUB TOTAL (Rp.)				102,500,000

Lampiran 2. Dukungan Sarana Penelitian

Dukungan sarana dan prasarana penelitian yang ada di Jurusan dan Fakultas meliputi:

No.	Jenis Sarana dan Prasarana (PT)	Tersedia /Tdk tersedia	Solusi
1.	Ruang kerja (diskusi)	Tersedia	-
2.	LCD	Tersedia	-
3.	Laptop	Tdk tersedia	Milik sendiri
4.	Printer	Tdk tersedia	Milik sendiri
5.	Kendaraan dan driver	Tdk tersedia	Sewa/rental
6.	Lab praktek di sekolah	Tersedia	(Sewa)
7.	Perpustakaan	Tersedia, tetapi kurang literature yag relevan dengan penelitian	Foto Copy e-book atau beli melalui online
8.	Jaringan Wifi	Tersedia, di luar kampus tidak tersedia	Memanfaatkan modem dan pulsa
9.	Media perekam gambar (handycam)	Tidak tersedia	Sewa
10.	Alat cetak buku	Tersedia Upress (komersil)	Dengan jasa cetak

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti dan Pembagian Tugas

SUSUNAN ORGANISASI TIM PENELITIAN DAN PEMBAGIAN TUGAS

Tim Peneliti

No	Nama/NIDN	Instansi Asal	Bidang Ilmu	Alokasi waktu (jam/mgg)	Uraian Tugas
1	Dra, Any Sutiadiningsih, M.Si/ 0024045904	Unesa	Tata Boga -Kajian Sosial Budaya	12 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggungjawab terhadap seluruh pelaksanaan penelitian • Melakukan koordinasi dengan anggota, membagi tugas dan penjadwalan kegiatan • Melakukan koordinasi dengan pihak-pihak terkait • Memberikan arahan kepada petugas lapangan • Menyusun instrument, dan uji validitas • Mengambil data, mengolah dan analisis data • Menyusun draft laporan penelitian. • Menyusun artikel dan mengurus publikasi.
2.	Dra. Niken Purwidiani 0021046405	Unesa	Tata Boga	10 jam/mingg	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggung jawab pada kegiatan administrasi penelitian, seperti mendo-kumentasikan, mengarsipkan, membuat logbook, dan menyelesaikan SPJ. • Membantu kegiatan pengambilan data, mengolah dan analisis data • Menyusun draft laporan dan artikel untuk dimasukkan ke dalam jurnal terakreditasi.
2.	Dr. Yuniseffendri, M.Pd/ 0027107103	Unesa	Linguistik - Bhs.Indonesia dan Mandarin	10 jam/minggu	<ul style="list-style-type: none"> • Bertanggung jawab pada kegiatan administrasi penelitian, seperti mendokumentasikan, mengarsipkan, membuat logbook, dan menyelesaikan SPJ. • Membantu kegiatan pengambilan data, mengolah, dan analisis data • Menyediakan kelengkapan peralatan/sarana penelitian • Menyusun draft laporan dan artikel untuk dimasukkan ke dalam jurnal terakreditasi. • Editing tata tulis dan bahasa.

			Prof. Dr. Luthfiah Nurlaela, M.Pd.
--	--	--	---------------------------------------

III. PENGALAMAN PENELITIAN (bukan skripsi, tesis, maupun disertasi)

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1.	2010	Pengembangan Agroindustri Aneka Produk Olahan Berbasis Potensi Lokal Melalui Perancangan Mesin Pengering Semi Otomatis (Anggota)	DP2M	29.5
2.	2010	Peningkatan Kualitas Pembelajaran Manajemen Usaha Boga Dengan Pendekatan Kontekstual Berbantuan Progran Microsoft Excel (Kajian Terhadap Pengendalian Biaya) (Ketua)	DIPA Unesa T.A 2010	4
3.	2010	Pola Konsumsi Pangan dan Kondisi Pangan Masyarakat Daerah Pesisir di Kabupaten Gresik dan Sidoarjo Jawa Timur (Anggota)	(Kerjasama dg. BKP Prop.Jatim)	25
4.	2011	Peningkatan Keterampilan Operasional Peralatan Produksi Mahasiswa S1 Tata Boga 2010 Melalui Pembelajaran Kontekstual Berbantuan Video (Kajian Terhadap Pengolahan <i>Steak</i> dan <i>Stup</i> Sayuran) (Ketua)	DIPA PTK Unesa	4
5.	2012	Pengaruh Kemampuan Produksi dan Motivasi Terhadap Kinerja Pengolahan Makanan Pada Program Praktek Pengelolaan Usaha Boga Mahasiswa S1 Boga 2009 (Ketua)	DIPA Terapan Unesa	4
6.	2014	Analisis Masalah dan Keterlaksanaan Kebijakan Penyelenggaraan Pendidikan di SMK Berbasis <i>Entrepreneurship</i> Ditinjau Dari Aspek Kurikulum dan Pembelajaran (Ketua)	BOPTN Unesa	47.3
7.	2015	Pengembangan Model Pembinaan Karakter Dalam Membentuk Wirausaha Baru yang Terintegrasi Pada Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Mandiri <i>Berbasis Project Based Learning</i> di SMKN 3 Malang (Ketua) –Tahap I	BOPTN Unesa	62.5
8.	2015	Model Pengembangan UKM OLahan Bandeng Berbasis Potensi Lokal Hasil Perikanan Tambak Dalam Rangka Menuju Industri Nasional Bidang Makanan Di Koridor Ekonomi Jawa (Anggota)	BOPTN Unesa	165
9	2016	Pengembangan Model Pembinaan Karakter Dalam Membentuk Wirausaha Baru yang Terintegrasi Pada Mata Pelajaran Pengelolaan Usaha Mandiri <i>Berbasis Project Based Learning</i> di SMKN 3 Malang (Ketua) –Tahap II (Proses Penyelesaian)	BOPTN Unesa	60

IV. PENGALAMAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

No	Tahun	Judul PKM	Pendanaan	
			Sumber	Jml (Rp)
1.	2010	Pelatihan dan Keterampilan Pengolahan Lauk Pauk Berbahan Dasar Ikan Bagi Ibu-Ibu Desa Banjar Kemuning, Sedati, Sda.	RKT SDP Jurusan PKK 2010	2
2.	2011	Pemanfaatan Buah Mangga Menjadi Selai Sebagai Upaya Peningkatan Produk Kue Kering Bercita Rasa Khas Mangga	PNBP Unesa Tahun 2011	5
3.	2012	Kegiatan Pelatihan Pengolahan Makanan Jajanan Sehat Bagi Anak Sekolah Kepada Ibu-Ibu PKK Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati, Sidoarjo.	SK. Rektor No.288/UN. 38/HK/PM Tgl. 01-8-12	4
4	2013	Nara Sumber pada program kerja BKP Judul; Penyusunan Menu Keluarga Sehari-hari	Surat Tugas Dekan	-
5	2014	IbM UKM Brem Madiun	SK Rektor Unesa	45
6	2015	IbM Kelompok UKM Petis	SK Rektor Unesa	36

V. PENGALAMAN PENULISAN ARTIKEL ILMIAH DALAM JURNAL

Urutkan judul artikel ilmiah yang pernah diterbitkan selama 5 tahun terakhir dimulai dari artikel yang paling diunggulkan menurut saudara sampai penelitian yang tidak diunggulkan:

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Volume/No	Nama Jurnal/Prosiding
	2010	Proporsi Singkong – Kedelai dan Kesukaan Konsumen Terhadap Kualitas Opak	ISBN 978-602-96174-0-5; 6 Feb. 2010 H. 35 -45	Prosiding: SemNas Mindset Revolution (Mengubah Pola Pikir Untuk Bekerjasama dengan Lingkungan) Jur.Tek. Industri FT-UM
	2011	Selai Lembaran Sari Buah Belimbing Manis (<i>Averrhoa Carambola</i>) Dengan Menggunakan Karagenan dan Agar-Agar.	ISBN: 978-979-028-139-4-3 4 Juni 2011	Prosiding SemNas Bosaris III “ <i>Create for Survival</i> ”.
	2012	<i>Vocational Education Teacher Development Background To The Macro</i> (Pengembangan Guru Pendidikan Kejuruan Pada Latar Makro)	6 Mei 2012	Seminar Internasional <i>Reformulating the Paradigm of Technical and Vocational Education</i> Aptekindo UNM
	2012	Pengaruh Bentuk Singkong (Tepung Dan Puree) dan Proporsi Singkong (Tepung dan Puree) Dengan Tepung Kacang Tunggak Terhadap Hasil Jadi Beras dan Nasi Cacow (dengan Ayu Ningsih, 2008)	Juni 2012	e-journal boga 2012

	2012	Penyelenggaraan Pembelian (<i>Purchase</i>) Bahan Baku PT. Aerofood Aerowisata Catering Service (ACS) Surabaya.	Februari 2013	e-journal boga 2013
	2013	Hubungan Antara Tingkat Kinerja Karyawan Dengan Kualitas Produk Makanan Beffet di Hotel Purnama Batu (dg. Ila Huda Puspita D., 2007)	Juni 2013	e-journal boga 2013
	2013	Pengaruh Motivasi Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Bagian Produksi Pada Perusahaan Citra Bakery Gresik (w/ Narwinda Trisya, 2007)	Agustus 2013	e-journal boga 2013
	2014	Rekayasa Pembuatan Mie (<i>Flossava Noodle</i>) Dengan Pemanfaatan Singkong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dengan Pendamping <i>Fried Chicken Galantine And Tomato Sauce</i> (dengan Pramita, 2010)	20 Sept. 2014	Seminar Nasional Bosaris VI Unesa Re+Habitat, Jurs. PKK FT Unesa.
	2014	Pola Usaha Kripik Pisang Sumarmi di Desa Wonosalam, Jombang Ditinjau Dari Aspek Pengadaan Bahan, Produksi, dan Pemasaran (dengan Innez Liberty A.R, 2007)	Juni 2014	e-journal boga 2014

VI. PENGALAMAN PENULISAN BUKU

Urutkan judul buku yang pernah diterbitkan selama 5 tahun terakhir dimulai dari buku yang paling diunggulkan menurut saudara sampai buku yang tidak diunggulkan:

No	Tahun	Judul Buku	Jml. Halaman	Penerbit
1	2006	Buku Teks: Strategi Bisnis Mak. Tradisional. Kisah Sukses Ulam'S Group Restaurants.	382 halaman	Yogyakarta: Pilar Media.
2	2007	Buku Ajar: Perencanaan dan Peralatan Dapur Industri Layanan Makanan	220 halaman	(belum diterbitkan) November 2007 (Dana RKT S SDP Jur. PKK)
3	2008	Modul (Bahan Ajar): Manajemen Usaha Boga (Untuk Diklat Profesi Guru SMK. Program Keahlian: PKK	70 halaman	Uni Perss Unesa Sby.
4	2010	Referensi: Manajemen Jasa Boga (Tugas S3)	412 halaman	Univ. Negeri Malang
5	2013	Penulisan Modul/Hand Out Peralatan Pengolahan Makanan: <i>Cooking Equipment I</i>	94 halaman	FT- Universitas Negeri Surabaya

VII. PENGALAMAN PEROLEHAN HKI

Urutkan judul HKI yang pernah diterbitkan selama 5 tahun terakhir:

No.	Tahun	Judul/Tema HKI	Jenis	Nomor Pendaftaran/ Sertifikat
1	2016	Strategi Bisnis Makanan Tradisional (Kisah Sukses Dibalik Usaha Ulam's Group Restaurant Bali)	Buku Teks	Permen Kehakiman RI No. M.01- HC.03.01 Tahun 2016 C00201602929***0 4/08/2016 13.35.06*** KETAREN
2	2106	Formulasi dan Proses Produksi Selai Lembaran Dengan Menggunakan Sari Buah Belimbing Manis (<i>Averrhoa Carambola</i>) dan Tomat (<i>Solanum Lycopersicum syn</i>) Serta Jelly Powder dan Agar Sebagai Material Esensial.	Formula dan Proses Produksi	P00201605125***0 4/08/2016 10.03.42*** SURYANA

VIII. PENGALAMAN RUMUSAN KEBIJAKAN PUBLIK/REKAYASA SOSIAL LAINNYA

Urutkan judul rumusan kebijakan/rekayasa sosial lainnya yang pernah dibuat/ditemukan selama 5 tahun terakhir:

No.	Tahun	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya yang telah diterapkan	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1	2016	Visitasi dan Asesmen Prodi D-3 Manajemen Tata Boga STP Medan	STP Medan	Baik
2	2016	Visitasi dan Asesmen Prodi D-3 Manajemen Tata Boga STP Medan	STP Medan	Baik
3	2015	Visitasi dan Asesmen Prodi D-3 Tata Boga	Poltek Balikpapan	Baik
4	2014	Visitasi dan Asesmen Prodi D-3 Manajemen Tata Boga	STP Bandung	Baik
5	2014	Visitasi dan Asesmen Prodi S1 Pendidikan Tata Boga	UPI Bandung	Baik
6	2013	Dewan Juri Festival Makanan Khas Daerah seBakorwil Bojonegoro (10 Oktober 2013)	Bakorwil Bojonegoro	Baik
7	2013	Nara Sumber Rapat Koordinasi Persiapan Festival Makanan Khas Daerah seBakorwil Bojonegoro (17 Sep. 2013)	Bakorwil Bojonegoro	Baik
8	2013	Visitasi dan Asesmen Prodi Tata Boga Jurusan IKK UNJ	UNJ Jakarta	Nilai B
9	2013	Visitasi dan Asesmen Prodi Tata Boga Jurusan Prodi Tata Boga	ATB Bandung	Nilai B
10	1013	Visitasi dan Asesmen Prodi Manajemen Tata Boga Makassar	Akpar Makassar	Nilai A
11	2011	Visitasi dan Asesmen Prodi Tata Boga Jurusan PKK.	Universitas Negeri Medan	Nilai B

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima resikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 30 Mei 2016

Yang Bersangkutan,



Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si
NIP. 195904241984032002

Biodata Anggota Peneliti I

a. Identitas Diri

- | | | | |
|----|-----------------------------|---|--|
| 1 | Nama Lengkap (dengan gelar) | : | Dra. Niken Purwidiyani, M.Pd (P) |
| 2 | Jenis Kelamin | : | Perempuan |
| 3 | Jabatan Fungsional | : | Lektor Kepala |
| 4 | Jabatan Struktural | : | - |
| 5 | Pangkat/Golongan | : | Lektor Kepala/Iva |
| 6 | NIP | : | 196404211991032002 |
| 7 | NIDN | : | 0021046405 |
| 8 | Tempat dan Tanggal Lahir | : | Jetis Kulon I Makam No. 25K Surabaya |
| 9 | Email | : | niken_purwidiyani@yahoo.co.id |
| 10 | No Telepon/HP | : | (031) 8298936/0811329432 |
| 11 | Alamat Kantor | : | Jurusan PKK-FT UNESA
Ged. A3. Kampus UNESA Ketintang
Surabaya |
| 12 | No Telepon/Faks | : | (031) 8274400 |
| 13 | Bidang Ilmu | : | Pendidikan Tata Boga |
| 14 | Alamat Rumah | : | Jetis Kulon I Makam No. 25K Surabaya |
| 15 | Mata Kuliah yang Diampu | : | 1. Strategi Pembelajaran
2. Pengelolaan Makanan Oriental
3. Pendidikan Konsumen
4. Cipta Karya Boga
5. Manajemen Usaha Katering
6. Praktek Kerja Lapangan |

b. Riwayat Pendidikan

	S1	S2	S3
Nama Perguruan Tinggi	UNESA	UNY	-
Bidang Ilmu	Pend. Tata Boga	Pendidikan Teknologi dan Kejuruan	-
Tahun Masuk-Lulus	1984-1990	1993-1997	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Pengaruh Penerapan Pre Lab Tes terhadap Kemampuan Praktek Siswa Rumpun Tata Boga di SMKK Negeri 8 Surabaya	Pola Menu Makanan Keluarga; Studi di Daerah Pedesaan Penerima Dana Inpres Desa Tertinggal (IDT) Kabupaten Dati II Gunungkidul	-
Nama Pembimbing/Promotor	Dra. Siti Sulandjari	1. Dr. Moh Amien, MA 2. drh. Hastari Wuryastuti, Ph.D	-

c. Pengalaman Penelitian dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1.	2010	Pembuatan <i>Jelly Drink</i> Sari Buah Jambu Biji Merah dan Tomat (Kajian Terhadap Sari Buah jambu Biji Merah, Tomat, dan Karagenan)	DIPA UNESA	5.000.000
2.	2010	Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD dalam Upaya Meningkatkan Proses dan Hasil Pembelajaran pada Matakuliah Pengelolaan Hidangan Oriental	DIPA UNESA	5.000.000
3.	2012	Penerapan Perangkat Pembelajaran Berbasis E-learning pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Restoran	DIPA UNESA	5.000.000
4.	2013	Pengaruh Proses Pengeringan dan Penambahan Volume Cairan terhadap Hasil Jadi Nasi Uduk Instan	HIBAH BERSAING	50.000.000
5.	2014	Etnografi Pangan Pokok Masyarakat Jawa Timur sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pokok Nasional	FUNDAMENTAL	50.000.000
6.	2015	Etnografi Pangan Pokok Masyarakat Jawa Timur sebagai Upaya Diversifikasi Pangan Pokok Nasional	FUNDAMENTAL	60.000.000
7.	2015	Penguatan dan Pengembangan Olahan Wortel Menuju Industrialisasi sebagai Ujung Tombak Ketahanan Pangan Unggulan KE Jawa	MP3EI	

d. Pengalaman Pengabdian kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber	Jumlah (Juta Rp)
1.	2010	Pemberian Ketrampilan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Ikan pada Ibu-Ibu PKK di Desa Banjar Kemuning Kabupaten Sedati, Sidoarjo	RKT SDP 2010	3.000.000,-
2.	2011	Penerapan Alat Pemanggang Modifikasi untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Ayam Panggang Produk Unggulan Daerah Gandu Magetan	Vucer, Dikti 2009	7.5000.000,-
3	2012	Pelatihan Pengolahan Kudapan Sehat bagi Anak Sekolah kepada Ibu-Ibu PKK Desa Banjar Kemuning Kecamatan Sedati Kabupaten Sidoarjo	DIPA Unesa	5.000.000,-

4.	2015	IbM Paguyuban Usaha Alen Alen Desa Bendorejo Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek	Ipteks bagi Masyarakat	42.500.000,-
----	------	---	------------------------	--------------

e. Publikasi Artikel Ilmiah Pada Jurnal/Prosiding 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/Nomor
1	Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Konsumsi Siswi SMA di Kota Surabaya	Prosiding Gelar dan Seminar Nasional UM 2010	Prosiding Gelar dan Seminar Nasional Mindset Revolution UM
2	Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk (Konyaku dan Karagenan) terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Sirsak	Prosiding Seminar Nasional Bosaris III Jurusan PKK FT Unesa 2011	Prosiding Seminar Bosaris III Jurusan PKK FT Unesa
3	Studi Pelaksanaan Program Makanan Tambahan (PMT) untuk Lanjut Usia (LANSIA) di Posyandu Rusunawa II Kelurahan Penjaringan Sari Kecamatan Rungkut Surabaya	Prosiding Seminar Bosaris IV Sustainability of Life Jurusan PKK FT Unesa 2012	Prosiding Seminar Bosaris IV Jurusan PKK FT Unesa
4	Staple Food Patern Non Rice at Community in Bangkalan, Probolinggo, and Ponorogo District East Java	Prosiding International Conference on Quality Improvement and Development of food Product (QID-Food 2015)	Prosiding International Conference on Quality Improvement and Development of food Product (QID-Food 2015)
5	Peningkatan Kualitas Produksi di Alen Alen Desa Bendorejo Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek	Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya 2015	Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya
6	Pola Konsumsi Makanan Pokok Masyarakat Desa Pagendingan Kecamatan Galis Kabupaten Pam,ekasan	Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya 2015	Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya

f. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah

No	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1	Seminar Nasional Mindset Revolution UM	Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Perilaku Konsumsi Siswi SMA di Kota Surabaya	Juni 2010, UM
2	Seminar Nasional Bosaris III Jurusan PKK FT Unesa 2011	Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk (Konyaku dan Karagenan) terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Sirsak	Juni 2011, Unesa Surabaya
3	Seminar Bosaris IV Sustainability of Life Jurusan PKK FT Unesa 2012	Studi Pelaksanaan Program Makanan Tambahan (PMT) untuk Lanjut Usia (LANSIA) di Posyandu Rusunawa II Kelurahan Penjaringan Sari Kecamatan Rungkut Surabaya	Juni 2011, Unesa Surabaya
4	International Conference on Quality Improvement and Development of food Product (QID-Food 2015)	Staple Food Patern Non Rice at Community in Bangkalan, Probolinggo, and Ponorogo District East Java	18 April 2015, Bukittinggi
5	Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya	Peningkatan Kualitas Produksi di Alen Alen Desa Bendorejo Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek	31 Oktober 2015, Surabaya
6	Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya	Pola Konsumsi Makanan Pokok Masyarakat Desa Pagendingan Kecamatan Galis Kabupaten Pamekasan	31 Oktober 2015, Surabaya

g. Pengalaman Penulisan Buku

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	Pembelajaran Tematik dan Ketahanan Pangan Nasional	2011	160	CV. Putra Karya Surabaya

h. Pengalaman Perolehan HaKI dalam 5-10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1.				

i. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial

No	Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.	-	-	-

j. Penghargaan yang pernah diraih

No	Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggung jawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan hibah penelitian bersaing.

Surabaya, 30 Mei 2016

Yang Bersangkutan,



Dra. Niken Purwidiani, M.Pd
NIP. 196404211991032002

3. Biodata Anggota Peneliti 2

a. Identitas Diri

- 1 Nama Lengkap (dengan gelar) : Dr. Yuniseffendri, M.Pd. L/P
- 2 Jabatan Fungsional : Lektor
- 3 Jabatan Struktural : -
- 4 NIP/NIK/Identitas lainnya : 197110272003121001
- 5 NIDN : 0027107103
- 6 Tempat dan Tanggal lahir : Lubuk Basung, 27 Oktober 1971
- 7 Alamat Rumah : Jalan Granit Kumala 1.8 no 13 Perumnas Kotabaru Driyorejo, Gresik.
- 8 Nomor Telepon/Faks : 081310643238
- 9 Alamat Kantor : Kampus Unesa Lidah Wetan Surabaya.
- 10 Nomor HP : 081310643238
- 11 Alamat *e-mail* : divabunga@yahoo.co.id
- 12 Mata Kuliah yang diampu :
 1. Semantik
 2. MKU Bahasa Indonesia
 3. Psikolinguistik
 4. Analisis Wacana
 5. Fonologi
 6. Morfologi

b. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas . Bung Hatta	Universitas Negeri Malang (UM)	Universitas Negeri Jakarta (UNJ)
Bidang Ilmu	Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia	Pendidikan Bahasa Indonesia	Pendidikan Bahasa
Tahun Masuk-Lulus	1990-1994	1995—1997	2003—2011
Judul Skripsi/Thesis/Disertasi	Korelasi Kemampuan Menulis Surat dengan Prestasi Kerja karyawan Kanwil Depdikbud Sumatera Barat.	Metafora dalam RANDAI Minangkabau	Metafora dalam Pepatah petiti Minangkabau

Nama Pembimbing/Promotor	Dr. Marsis, M.Pd.	Prof. Dr. Abdul Wahab, MA. Dan Prof. Dr. Adnan Latief, M.A	Prof. Dr. Emzir, M.Pd dan Dr Edwar Djamaris, APU.
--------------------------	-------------------	--	---

c. Pengalaman Penelitian dalam 8 Tahun terakhir

(Bukan skripsi, Thesis, maupun Disertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2013	Revitalisasi Alam Terkembang Jadi Guru Dalam Budaya Berbahasa di Minangkabau: Analisis Pemanfaatan Simbol Metafora dalam Pepatah-petitih Minangkabau	DP2M Dikti	34
2	2013	Penyusunan Kamus dan Tata Aksara dalam Rangka Re-Eksistensi Bahasa Ciacia di Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara (tim) tahun I	DP2M Dikti	48,75
3	2014	Penyusunan Kamus dan Tata Aksara dalam Rangka Re-Eksistensi Bahasa Ciacia di Kabupaten Buton, Sulawesi Tenggara (tim) tahun II	DP2M Dikti	52,5
4	2015	Perkembangan Kosakata Dan Kaidah Morfologis Bahasa Indonesia Dalam Buku Siswa Kelas I Tema 1—4 Kurikulum 2013	SWADANA	4

**tuliskan sumber pendanaan: Fundamental, Hibah Bersaing, Hibah Pekerti, Hibah Pascasarjana, Hikom, Stranas, Kerjasama Luar Negeri dan Publikasi Internasional, RAPID, Unggulan Stranas, atau sumber lainnya.*

d. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 6 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1				
2				

**Tuliskan sumber pendanaan : Penerapan Ipteks, Vucer, Vucer Multitahun, Uji, Sibermas, atau sumber lainnya.*

e. Pengalaman Penulisan Artikel Ilmiah dalam Jurnal dalam 5 Tahun Terakhir

No.	Judul Artikel Ilmiah	Volume/Nomor /Tahun	Nama Jurnal
1	Revitalisasi 'Alam Terkembang Jadi Guru' dalam Budaya Berbahasa	2/2015	Paramasastra

	di Minangkabau: Analisis Pemanfaatan Simbol Metafora dalam Pepatah-Petitih Minangkabau.		
--	---	--	--

f. Pengalaman Penyampaian Makalah secara Oral pada Pertemuan/Seminar Ilmiah dalam 5 Tahun terakhir

No.	Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan tempat
1.	Konferensi Internasional Pengajaran BIPA	Pembelajaran Berbasis Retorika Untuk Pengajaran Bipa Tingkat Heterogen	2015, Denpasar, Bali
2	Seminar Nasional Paramasastra 3	Revitalisasi 'Alam Berkembang Jadi Guru' dalam Budaya Berbahasa di Minangkabau: Analisis Pemanfaatan Simbol Metafora dalam Pepatah-Petitih Minangkabau.	2015, FBS UNESA Surabaya

g. Pengalaman Penulisan Buku dalam 5 Tahun terakhir

No.	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1.	MKU Bahasa Indonesia	2010		Unesa Press
2.	Pragmatik	2012		UT Jakarta
3.	<i>Analisis Wacana</i>	2011		Unesa Press

h. Pengalaman Perolehan HaKI dalam 5-10 Tahun terakhir

No.	Judul/Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1				
dst				

i. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/Rekayasa Sosial Lainnya dalam 5 Tahun terakhir

No.	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial lainnya yang telah diterapkan	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1				

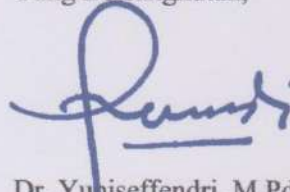
a. Penghargaan yang Pernah diraih dalam 10 Tahun terakhir (dari Pemerintah, asosiasi atau institusi lainnya)

No.	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1.			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidak-sesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima risikonya.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan proposal penelitian ini.

Surabaya, 30 Mei 2016
Yang Bersangkutan,



Dr. Yuniseffendri, M.Pd
NIP. 197110272003121001

Lampiran 6. Surat Pernyataan Ketua Peneliti

	<p>KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA</p>	<p>Kampus Ketintang Surabaya 6(1231) Telepon: +6231-8280009, 8280804, 8281013 Faksimili: +6280804</p>
---	--	---

**SURAT PERNYATAAN KETUA
PENELITI/PELAKSANA***

Yang bertanda tangan di bawah ini:

1. Nama	:	Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si
2. NIDN	:	0024045904
3. Pangkat / Gol	:	Pembina Madya Muda / IVc
4. Jabatan Fungsional	:	Lektor Kepala

Dengan ini menyatakan bahwa 'proposal penelitian' saya dengan judul

Pengembangan Bahan Ajar Manajemen Usaha Catering Dengan Pendekatan Saintifik Untuk Menyelaraskan Kemampuan Mahasiswa Dengan Kebutuhan Pengguna

yang diusulkan dalam skema Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi untuk tahun anggaran 2017 bersifat **original, belum pernah dibiayai oleh lembaga / sumber dana lain dan karya sendiri bukan karya orang lain.**

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

<p>Mengetahui, Kepala LPPM Unesa</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Prof. Dr. I Wayan Susila, M.T NIP 195312151980021002</p>	<p>Surabaya, 30 Mei 2016 Yang Membuat Pernyataan,</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si NIP. 195904241984032002</p>
---	--

www.unesa.ac.id "Growing with character"



UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA

KEPUTUSAN

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA

Nomor 1114/UN38/HK/PM/2017

TENTANG

PENETAPAN PENERIMA PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET PENGABDIAN MASYARAKAT DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI TAHUN ANGGARAN 2017

REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA,

- Menimbang :
- a. bahwa untuk Penetapan Penerima Penelitian Dana Direktorat Riset Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan perlu dilakukan penetapan;
 - b. bahwa Keputusan Rektor Unesa Nomor : 522/UN38/HK/LT/2017 tanggal 12 April 2017 dengan judul yang sama dengan Keputusan ini telah dilakukan revisi;
 - c. bahwa berdasarkan pertimbangan tersebut pada butir a dan b di atas, maka dipandang perlu menerbitkan keputusan ini;
- Mengingat :
1. Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 2. Undang-Undang RI Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen;
 3. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-Undangan;
 4. Undang-Undang RI Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 37 Tahun 2009 tentang Dosen;
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2010 tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan;
 7. Peraturan Pemerintah RI Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
 8. Peraturan Presiden RI Nomor 87 Tahun 2014 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang-undangan;
 9. Peraturan Presiden RI Nomor 13 Tahun 2015 tentang Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi;
 10. Keputusan Presiden RI Nomor 93 Tahun 1999 tentang Perubahan IKIP menjadi Universitas;
 11. Peraturan Menteri Keuangan RI Nomor 92/PMK.05/2011 tentang Rencana Bisnis dan Anggaran Serta Pelaksanaan Anggaran Badan Layanan Umum;
 12. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 15 Tahun 2016 tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Surabaya;
 13. Peraturan Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 98 tahun 2016 tentang Pemberian Kuasa dan Delegasi Wewenang Pelaksanaan Kegiatan Administrasi Kepegawaian Kepada Pejabat Tertentu di Lingkungan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi;
 14. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional RI Nomor 92/O/2001 tentang Statuta Universitas Negeri Surabaya;

15. Keputusan Menkeu RI Nomor 50/KMK.05/2009 tentang Penetapan Universitas Negeri Surabaya Pada Departemen Pendidikan Nasional sebagai Instansi Pemerintah yang menerapkan Pengelolaan Keuangan Badan Layanan Umum;
16. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 164/MPK.A4/KP/2014 tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Surabaya;

MEMUTUSKAN

- Menetapkan: KEPUTUSAN REKTOR UNIVERSITAS NEGERI SURABAYA TENTANG PENETAPAN PENERIMA PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET PENGABDIAN MASYARAKAT DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI TAHUN ANGGARAN 2017;
- KESATU : Menetapkan Penerima Penelitian Dana Direktorat Riset Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun Anggaran 2017;
- KEDUA : Dalam melaksanakan tugasnya sebagai Penerima Penelitian dana Direktorat Riset Pengabdian Masyarakat Direktorat Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Tahun Anggaran 2017 wajib berpedoman pada ketentuan yang berlaku, dan secara tertulis memberikan laporan kepada Rektor Universitas Negeri Surabaya;
- KETIGA : Keputusan Rektor Unesa Nomor : 522/UN38/HK/LT/2017 tanggal 12 April 2017 dicabut dan dinyatakan tidak berlaku;
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan bahwa segala sesuatunya akan ditinjau dan diubah sebagaimana mestinya apabila ternyata di kemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapan ini.

Ditetapkan di : Surabaya
Pada tanggal : 28 Agustus 2017
Rektor,

ttd

WARSONO
NIP 196005191985031002

Salinan disampaikan kepada Yth :

1. Menteri Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi
2. Sekretaris Jenderal Kemenristekdikti
3. Inspektur Jenderal Kemenristekdikti
4. Dirjen Sumber Daya Iptek dan Dikti Kemristekdikti
5. Para Wakil Rektor Unesa
6. Para Dekan, Dir. Pascasarjana, Ketua Lembaga
7. Kepala Biro Selingkung Unesa



Salinan sesuai dengan Keputusan yang asli.
Kepala Biro Umum dan Keuangan,

BUDIARSO
NIP 196005131980101002

Lampiran : Keputusan Rektor Unesa

Nomor : 1114 /UN38.9/PM/2017

Tanggal : 28 Agustus 2017

**DAFTAR REVISI SK PENELITIAN DANA DIREKTORAT RISET PENGABDIAN MASYARAKAT DIREKTORAT JENDERAL PENGUATAN RISET DAN PENGEMBANGAN
KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
TAHUN ANGGARAN 2017**

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITI	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
1	FIK	Pendidikan Olahraga	Pengembangan Media Pengukuran Dan Media Pengembangan Keterampilan Guru PJOK Pendidikan Dasar Dan Menengah	Pendidikan Jasmani, Kesehatan dan Rekreasi	Drs. Suroto, M.A., Ph.D. Dr. Anung Priambodo, S.Pd., M.Psi.T. Fifukha Dwi Khory, S.Pd., M.Pd. Vega Candra Dinata, S.Pd., M.Pd.	0007096506 0003077204 0025018201 0007078305	IV/a IV/a III/b III/b	S3 S3 S2 S2	L L P L	Rp 240.000.000	Rp 189.671.000	Rp 25.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Lanjutan
2	FT	PKK	Peningkatan Respons Imun Dan Status Gizi Balita Kurang Gizi Melalui Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Daun Kelor (Maringa Oliefera)	Ilmu Gizi	Dr. Rita Ismawati, S.Pd., M.Kes. Dr. Meda Wahini, M.Si.	0011076904 0022086101	IV/b IV/a	S3 S3	P P	Rp 215.000.000	Rp 215.000.000	Rp 10.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Pendamping* 7 in 1 (IDB) Lanjutan
3	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Pembelajaran Berorientasi Pada Mobile Learning Di Jurusan Teknik Elektro Unesa	Pendidikan Teknik Elektro	Prof. Dr. H. Munoto, M.Pd. Dr. Meini Sondang Sumbawati, M.Pd.	0007095207 0015056104	IV/e IV/a	S3 S3	L P	Rp 195.000.000	Rp 195.000.000	Rp 20.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Lanjutan
4	FT	Teknik Informatika	Menstimulasi Keterampilan Berfikir Komputasi Mahasiswa Kependidikan Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya	Pendidikan Teknik Informatika	Prof. Dr. Ekohariadi, M.Pd. Dr. Nanik Estidarsani, M.Pd. Ricky Eka Putra, S.Kom., M.Kom. Ibnu Febry Kurniawan, S.Kom., M.Sc.	0004046012 0013115506 0716018704 0018028801	IV/e III/d III/b III/b	S3 S3 S2 S2	L P L L	Rp 122.500.000	Rp 96.811.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
5	FT	PKK	Optimasi Dan Standarisasi Gelatin Asam-Basa Dari Material Hewani Sebagai Upaya Penyediaan Material Pangan Tersertifikasi Halal	Teknologi Pangan dan Gizi	Ir. Asrul Bahar, M.Pd. Dr. Agus Budi Santosa, M.Pd. Mirwa Adiprahara Anggarani, S.Si., M.Si.	0007086006 0022085805 0021048603	IV/a IV/a III/b	S2 S3 S2	L L P	Rp 112.500.000	Rp 112.500.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
6	FMIPA	Matematika	Pengembangan Bahan Ajar Mata Kuliah Aljabar Abstrak Dan Aljabar Graf Berbasis Eksperimen Dan Teknologi Untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa	Pendidikan Matematika	Prof. Dr. Dwi Juniati, M.Si. Prof. Drs. I Ketut Budayasa, Ph.D.	0015066704 0004125703	IV/d IV/e	S3 S3	P L	Rp 175.000.000	Rp 138.302.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
7	FMIPA	Kimia	Pemanfaatan Yeast Hydrolysate Enzymatic (YHE) Yang Diproduksi Dalam Berbagai Media Pertumbuhan Sebagai Obat Diabetes Millitus (DM) Tipe 2 Dengan Mengkaji Kandungan Chromium (III)	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Prof. Dr. Hj. Rudiana Agustini, M.Pd. Dr. I Gusti Made Sanjaya, M.Si.	0010086008 0004126505	IV/d IV/a	S3 S3	P L	Rp 100.000.000	Rp 79.029.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
8	FISH	Pendidikan Geografi	Pengembangan Model Kebijakan Peningkatan Program Kreativitas Mahasiswa (PKM) Untuk Penguatan Kreativitas Dan Inovasi Dalam Membangun Pencitraan Universitas Negeri Surabaya Menuju Perguruan Tinggi Unggul Dan Berdaya Saing	Pendidikan Geografi	Dr. H. Ketut Prasetyo, M.S. Dr. Totok Suyanto, M.Pd.	0012056012 0004046307	IV/a IV/b	S3 S3	L L	Rp 152.500.000	Rp 120.520.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
9	FIK	Pendidikan Kepelatihan Olahraga	Pemanfaatan Senyawa Bioaktif Pisang Melalui Pengembangan Proses Mikroenkapsulasi Metode Foam Mat Drying Untuk Regulasi Emosi Dan Recovery Atlet	Ilmu Gizi	Dr. Nining Widyah Kusnanik, S.Pd., M.Apl.Sc. Dr. Pudjijunarto, M.Pd. Anna Noordia, S.TP., M.Kes. dr. Elfia Rosyida, M.Kes.	0005126906 0010066704 0001117608 0009107812	IV/c IV/a III/b III/b	S3 S3 S2 S2	P L P P	Rp 100.000.000	Rp 79.029.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
10	FT	PKK	Implementasi Model Pembelajaran Inovatif Untuk Mengembangkan Keterampilan Berpikir Kreatif Pada Pendidikan Vokasi	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Prof. Dr. Hj. Luthfiyah Nurlaela, M.Pd. Dr. Suparji, S.Pd., M.Pd.	0018106603 0002066907	IV/d IV/b	S3 S3	P L	Rp 102.500.000	Rp 81.005.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
11	FT	Teknik Mesin	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Teknik Merancang Terintegrasi Dengan Elemen Mesin Dan Menggambar Mesin Berbasis Pembelajaran Kontekstual	Pendidikan Teknik Mesin	Drs. Djoko Suwito, M.Pd. Drs. Yunus, M.Pd. Wahyu Dwi Kurniawan, S.Pd., M.Pd.	0005036509 0023046502 0715128303	IV/c IV/b III/b	S2 S2 S2	L L L	Rp 125.000.000	Rp 98.787.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
12	FMIPA	Biologi	Pengembangan Perangkat Perkuliahan Biologi Berorientasi Strategi Metakognitif Untuk Melatih Strategi Belajar Metakognitif	Pendidikan Biologi	Prof. Dr. Endang Susantini, M.Pd. Dr. Sifak Indana, M.Pd. Dra. Isnawati, M.Si.	0013076605 0018086802 0022116702	IV/d III/d IV/a	S3 S3 S2	P P P	Rp 112.500.000	Rp 88.908.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
13	FBS	Bahasa dan Sastra Indonesia	Kosakata-Baca Dan Kosakata-Tulis Siswa Sekolah Menengah Pertama	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Prof. Dr. Kisyani, M.Hum. Dr. Mintowati, M.Pd. Mukhzamilah, S.S., S.Pd., M.Ed., Ph.D. Fafi Inayatillah, S.Pd., M.Pd.	0025106205 0023036106 0008068006 0016058205	IV/e IV/a III/a III/b	S3 S3 S2 S2	P P P P	Rp 100.000.000	Rp 79.029.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
14	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Model Pembelajaran Instalasi Dan Mobil Listrik Berbasis Laboratorium Menuju Penjaminan Kualitas Dan Daya Saing Lulusan Dalam Rangka Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA)	Teknik Elektro	Drs. Tri Wrahatnolo, M.Pd., M.T. Prof. Dr. H. Supari, M.Pd.	0027016204 0010115103	IV/c IV/e	S2 S3	L L	Rp 137.500.000	Rp 137.500.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
15	FT	Teknik Informatika	Pengembangan Tata Kelola Keamanan Informasi Menggunakan Indeks Keamanan Informasi (KAMI) Untuk Meningkatkan Keamanan Informasi Pada Pusat Pengembangan Teknologi Informasi (PPTI) Universitas Negeri Surabaya	Teknologi Informasi	Wiyli Yustanti, S.Si., M.Kom. Anita Qoiriah, S.Kom., M.Kom. Agus Prihanto, S.T., M.Kom. Rahadian Bisma, S.Kom., M.Kom.	0003027708 0025016903 0006087903 0009028702	IV/a IV/a III/c III/b	S2 S2 S2 S2	P P L L	Rp 112.500.000	Rp 112.500.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
16	FMIPA	Fisika	Pengembangan Model Uji Kompetensi Lulusan Kependidikan MIPA Berorientasi Kebutuhan Abad XXI Dan KKN	ILMU IPA	Dr. Wasis, M.Si. Dr. Raden Sulaiman, M.Si. Dr. Elok Sudibyo, M.Pd. Bertha Yonata, S.Pd., M.Pd.	0003126707 0026036701 0004077004 0022068201	IV/c IV/a IV/a III/c	S3 S3 S3 S2	L L L P	Rp 125.000.000	Rp 98.787.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
17	FT	PKK	Pengembangan Bahan Ajar Manajemen Catering Dengan Pendekatan Saintifik Untuk Menyelaraskan Kemampuan Mahasiswa Dengan Kebutuhan Pengguna	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd. Dr. Yuniseffendri, S.Pd., M.Pd.	0024045904 0021046405 0027107103	IV/c IV/b III/c	S2 S2 S3	P P L	Rp 102.500.000	Rp 81.005.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
18	FMIPA	Kimia	Efektivitas Multimedia Interaktif (MMI) Dan Kit Dengan Strategi Writing-To-Learn (WTL) Dalam Pembelajaran IPA Untuk Siswa Tunarungu	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (Sains)	Prof. Dr. Hj. Sri Poedjiastoeti, M.Si. Dr. Bambang Sugiarto, M.Pd. Dian Novita, S.T., M.Pd. Drs. Sukarmin, M.Pd.	0025114703 0006055208 0019117409 0009116704	IV/d IV/c III/c IV/a	S3 S3 S2 S2	P L P L	Rp 125.000.000	Rp 98.787.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi
19	FBS	Seni Drama, Tari, dan Musik	Pengembangan Bahan Ajar Seni Budaya Tematik Berbasis KemIPAan (Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Di SD Kurikulum 2013)	Pendidikan Seni Drama, Tari dan Musik	Dr. Hj. Warih Handyaningrum, M.Pd. Dr. Drs. I Nyoman Lodra, M.Si. Dra. Susanah, M.Pd.	0026096002 0001105906 0011126606	IV/c IV/b IV/a	S3 S3 S2	P L P	Rp 223.000.000	Rp 176.236.000	Rp 25.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Pendamping 7 in 1 (IDB) Lanjutan
20	FIP	PGSD	Pengembangan Bahan Ajar Mata Kuliah Pendidikan Bahasa Indonesia Di Kelas Awal SD Terintegrasi IPA-IPS Berbasis Pendekatan Saintifik Untuk Mengoptimalkan Kompetensi Mahasiswa Jurusan PGSD	Pgsd	Prof. Dr. Wahyu Sukartiningsih, M.Pd. Dr. Waspodo Tjipto Subroto, M.Pd. Drs. Mintohari, M.Pd.	0018016801 0018115803 0014076804	IV/d IV/c III/d	S3 S3 S2	P L L	Rp 250.000.000	Rp 197.574.000	Rp 25.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Pendamping 7 in 1 (IDB) Lanjutan
21	FMIPA	Kimia	Optimalisasi Rekayasa Membran Ultrafiltrasi Berkinerja Tinggi Dengan Teknik Inversi Fasa/Imersi-Presipitasi Dan Blending Menggunakan Polivinylidene Fluoride, Polisulfon Dan Polieterimida Sebagai Teknologi Multifungsi Unggulan	Kimia	Dr. Pirim Setiarso, M.Si. Dr. Asri Wijastuti, M.Pd.	0027086003 0013106103	III/d IV/b	S3 S3	L P	Rp 355.000.000	Rp 280.555.000	Rp 25.000.000	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi Pendamping 7 in 1 (IDB) Lanjutan
22	FIP	Pendidikan Luar Biasa	Pengembangan Maket Multimedia Interaktif Berbasis Orientasi Dan Mobilitas Untuk Menanamkan penguasaan Konsep Lingkungan Sekolah Pada Siswa Tunanetra SLB	Pendidikan Luar Biasa	Dr. Hj. Sri Joeda Andajani, M.Kes. Dr. Endang Pudjiastuti Sartinah, M.Pd. Dr. Idris Ahmad, M.Pd.	0009046309 0030105905 0004035306	IV/c IV/a IV/b	S3 S3 S3	P P L	Rp 93.000.000	Rp 93.000.000	Rp 15.000.000	Rp -	Tim Pasca Sarjana Lanjutan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
23	FIP	Pendidikan Luar Biasa	Pengembangan Manajemen Pendidikan Inklusi Pada Sekolah Dasar Di Jawa Timur	Administrasi Pendidikan (Manajemen Pendidikan)	Prof. Dr. H. Murtadlo, M.Pd. Dr. Soedjarwo, M.S. Dr. Sulasminten, M.Pd.	0023115601 0009035906 0029095204	IV/e IV/a IV/a	S3 S3 S3	L L P	Rp 155.000.000	Rp 138.484.000	Rp -	Rp -	Tim Pasca Sarjana
24	FE	Pendidikan Ekonomi	Dampak Desentralisasi Fiskal Terhadap Ketimpangan Pendapatan Dan Ketimpangan Pendidikan Melalui Pertumbuhan Ekonomi Di Provinsi Jawa Timur	Ekonomi Pembangunan	Prof. Dr. H. Ady Soejoto, S.E., M.Si. Dhiah Fitrayati, S.Pd., M.E. Muhammad Abdul Ghofur, S.E., M.Pd.	0030124901 0007118201 0012017905	IV/e III/c III/b	S3 S2 S2	L P L	Rp 100.000.000	Rp 92.992.000	Rp -	Rp -	Fundamental Lanjutan
25	FMIPA	Kimia	Ilmu Kimia Dan Hubungan Struktur-Bioaktivitas Antioksidan Senyawa-Senyawa Pada Tumbuhan Gowok (Syzygium Polycephalum) (Myrtaceae)	Kimia	Prof. Dr. Tukiran, M.Si. Dra. Nurul Hidajati, M.Si.	0028126604 0010045503	IV/b IV/c	S3 S2	L P	Rp 98.000.000	Rp 91.132.000	Rp -	Rp -	Fundamental Lanjutan
26	FBS	Bahasa dan Sastra Indonesia	Representasi Keindahan Dan Kerusakan Lingkungan Dalam Prosa Indonesia 2011–2016 : Kajian Ekokritik	Humaniora	Dr. Ririe Rengganis, S.S., M.Hum. Rahmi Rahmayati, S.Pd., M.Pd.	0015077812 0005018007	III/b III/b	S3 S2	P P	Rp 65.000.000	Rp 60.445.000	Rp -	Rp -	Fundamental
27	FMIPA	Kimia	Mempelajari Hubungan Struktur-Aktivitas Imunostimulan Senyawa Metabolit Sekunder Dari Tumbuhan Paku Perak (Pityrogramma Calomelanos)	Kimia	Prof. Dr. Suyatno, M.Si. Mitarlis, S.Pd., M.Si. Drs. Ismono, M.S.	0020076504 0004027004 0016016005	IV/d IV/b IV/c	S3 S2 S2	L P L	Rp 55.000.000	Rp 51.145.000	Rp -	Rp -	Fundamental
28	FT	Teknik Mesin	Pengembangan Prototipe Turbin Angin Sumbu Vertikal Bilah Hibrid Kecepatan Angin Rendah Skala Rumah Tangga Berbasis Kinerja Model Di Terowongan Angin	Teknik Energi	Indra Herlamba Siregar, S.T., M.T. Wahyu Dwi Kurniawan, S.Pd., M.Pd.	0007097103 0715128303	III/c III/b	S2 S2	L L	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp 15.000.000	Rp -	Produk Terapan Lanjutan
29	FMIPA	Biologi	Identifikasi Dan Karakterisasi Mikrobial Pada Pakan Fermentasi Berbahan Baku Eceng Gondok (Eichornia Crassipes) Sebagai Langkah Awal Percepatan Produksi Pakan Fermentasi Untuk Produksi Daging Kambing Rendah Lemak	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dra. Isnawati, M.Si. Guntur Trimulyono, S.Si., M.Sc.	0022116702 0009048004	IV/a III/c	S2 S2	P L	Rp 70.000.000	Rp 70.000.000	Rp 15.000.000	Rp -	Produk Terapan Lanjutan
30	FIK	Pendidikan Kesehatan dan Rekreasi	Pengembangan Low Impact Aerobic Dan Yoga Bagi Wanita	Ilmu Keolahragaan	Roy Januardi Irawan, S.Or., M.Kes. Dr. Noortje Anita Kumaat, M.Kes. Dita Yuliasitrid, S.Si., M.Kes.	0009018104 0020086810 0025077405	III/c IV/a III/c	S2 S3 S2	L P P	Rp 58.500.000	Rp 46.232.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
31	FT	Teknik Informatika	Rancang Bangun Automatic Programming Assessment Tool Untuk Praktikum Pemrograman Dasar	Teknik Informatika	Rina Harimurti, S.Pd., M.T. Andi Iwan Nurhidayat, S.Kom., M.T. Asmunin, S.Kom., M.Kom.	0017126805 0027107802 0010017709	III/d III/b III/a	S2 S2 S2	P L L	Rp 54.000.000	Rp 54.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
32	FT	Teknik Sipil	Model Transportasi Antarmoda Untuk Percepatan Distribusi Produk Makanan Minuman Di Wilayah Prioritas Investasi Provinsi Jawa Timur	Transportasi	Drs. H. Soeparno, M.T. Hendra Wahyu Cahyaka, S.T., M.T.	0001116506 0004036708	IV/a III/c	S2 S2	L P	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
33	FE	Manajemen	Model Pemberdayaan Desa Pesisir Untuk Ketangguhan Ekonomi Masyarakat Nelayan Di Kabupaten Pasuruan	Manajemen	Dwiarko Nugrohoseno, S.Psi., M.M. Wiwin Yulianingsih, S.Pd., M.Pd.	0009046806 0027077909	III/d III/c	S2 S2	L P	Rp 65.000.000	Rp 51.369.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
34	FISH	PMPKn	Pengembangan Bahan Ajar Pendidikan Anti-Korupsi (PAK) Berbasis Karakter Lokal Pada Mata Pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Untuk Membangun Budaya Anti Korupsi Bagi Generasi Muda Di Surabaya	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Drs. I Made Suwanda, M.Si. Listyaningsih, S.Pd., M.Pd.	0009075708 0020027505	IV/a III/c	S2 S2	L P	Rp 75.000.000	Rp 59.272.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
35	FISH	Pendidikan Sejarah	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Berbasis Nilai Didaktis Moral Dan Patriotisme Hikayat Hang Tuah Untuk Membangun Jiwa Nasionalisme Bagi Siswa Sekolah Menengah Pertama (SMP) Di Surabaya	Sejarah (Ilmu Sejarah)	Drs. Yohanes Hanan Pamungkas, M.A. Drs. Agus Trilaksana, M.Hum.	0001016057 0024126703	III/d IV/a	S2 S2	L L	Rp 64.500.000	Rp 50.974.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
36	FT	Teknik Elektro	Inovasi Modul Ajar Online Plus Kit Teknik Digital Berbantuan Software Proteus Melalui Pendekatan Hybrid Learning Untuk Meningkatkan Kecakapan Peserta Didik	Teknik Elektro	Nur Kholis, S.T., M.T. Muhamad Syarifuddin Zuhrie, S.Pd., M.T. Reza Rahmadian, S.ST., M.EngSc.	0021057204 0025067709 0016038401	III/d III/c III/b	S2 S2 S2	L L L	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
37	FMIPA	Fisika	Superkapasitor Dengan Elektroda Berbasis Bahan Alam	Fisika	Lydia Rohmawati, S.Si., M.Si. Woro Setyarsih, S.Pd., M.Si.	0010058402 0002047103	III/c III/d	S2 S2	P P	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
38	FT	Teknik Elektro	Rancang Bangun Perangkat Pembelajaran Teknik Pengaturan Dengan Software Matrix Laboratory Melalui Pendekatan Inquiry Based Learning Berorientasi Pada Kebutuhan Industri	Teknik Kendali (Atau Instrumentasi dan Kontrol)	Subuh Isnur Haryudo, S.T., M.T. Ir. Achmad Imam Agung, M.Pd. Rifqi Firmansyah, S.T., M.T.	0020087506 0018066802 0704038901	III/d III/d III/b	S2 S2 S2	L L L	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
39	FMIPA	Fisika	Pemanfaatan Pasir Gunung Kelud Sebagai Pasir Cetak Pada Proses Pengecoran Logam Untuk Meningkatkan Kualitas Hasil Pengecoran Di Home Industri	Teknik Material (Ilmu Bahan)	Dzulkiifli, S.Si., M.T. Mochamad Arif Irfai, S.Pd., M.T. Diah Wulandari, S.T., M.T.	0019047004 0007028102 0005037804	III/c III/b III/c	S2 S2 S2	L L P	Rp 67.500.000	Rp 53.345.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
40	FT	Teknik Informatika	Rancang Bangun Measurement Tool Cobit 5 Untuk Pengembangan Tata Kelola E-Learning (Vi-Learn) Unesa	Teknologi Informasi	Drs. Bambang Sujatmiko, M.T. Dwi Fatrianto Suyatno, S.Kom., M.Kom. I Made Suartana, S.Kom., M.Kom.	0019056503 0020127904 0024118405	III/c III/b III/b	S2 S2 S2	L L L	Rp 58.000.000	Rp 58.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
41	FBS	Bahasa dan Sastra Inggris	Pengembangan Pembelajaran Bahasa Inggris Dengan Model Project Based Learning (PJBL) Untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi Dan Berpikir Kreatif Siswa SMK	Sastra (dan Bahasa) Inggris	Arik Susanti, S.Pd., M.Pd. Anis Trisusana, S.S., M.Pd.	0005027803 0018018304	III/c III/b	S2 S2	P P	Rp 50.000.000	Rp 39.515.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
42	FMIPA	Kimia	Mini Laboratorium IPAL Sebagai Prototipe Pada Pengolahan Limbah Laboratorium Kimia Sebagai Upaya Pada Pelestarian Lingkungan	Kimia	Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si. Prof. Dr. Sari Edi Cahyaningrum, M.Si. Rusmini, S.Pd., M.Si.	0010117004 0029127002 0012067905	IV/b IV/b IV/a	S3 S3 S2	P P P	Rp 62.500.000	Rp 49.393.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
43	FIK	Pendidikan Kesehatan dan Rekreasi	Pengembangan Ikan Teri (Stolephorus Sp.) Sebagai Functional Food Tinggi Kalsium Untuk Atlet Wanita Dengan Sindrom Female Athlete Triad (FAT)	Ilmu Gizi	Ratna Candra Dewi, S.KM., M.Kes. Anna Noordia, S.TP., M.Kes. Dr. Soni Sulistyarto, M.Kes.	0018117801 0001117608 0021117802	III/c III/b III/d	S2 S2 S3	P P L	Rp 62.500.000	Rp 49.393.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
44	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Knalpot Mesin Diesel Berteknologi Diesel Particulate Trap (DPT) Untuk Mereduksi Opasitas Gas Buang Dalam Mendukung Program Langit Biru	Teknik Mesin (dan Ilmu Permesinan Lain)	Drs. I Made Muliatna, M.Kes. Diastian Vinaya Wijanarko, S.T., M.T.	0004065502 0712078801	IV/b III/b	S2 S2	L L	Rp 61.250.000	Rp 48.406.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
45	FT	Teknik Elektro	Deteksi Kerusakan Dan Perbaikan Dokumen Digital Menggunakan Metode Fragile Watermarking	Teknik Elektro	Lusia Rakhmawati, S.T., M.T. Naim Rochmawati, S.Kom., M.T.	0012108004 0003127502	III/d III/a	S2 S2	P P	Rp 57.500.000	Rp 57.500.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
46	FE	Ilmu Ekonomi	Model Pemberdayaan Industri Kecil Menengah (IKM) Produk Pangan Melalui Sertifikasi Halal Di Jawa Timur	Ekonomi Syariah	Dr. H. Moch. Khoirul Anwar, S.Ag., MEI. A'rasy Fahrullah, S.Sos., M.Si. Ahmad Ajib Ridwan, S.Pd., M.SEL.	0018097608 0004108109 0018078504	III/d III/b III/b	S3 S2 S2	L L L	Rp 70.000.000	Rp 70.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
47	FMIPA	Kimia	Desain Model Laboratoium Virtual Kimia Anorganik Berbasis Blended Learning Untuk Meningkatkan Literasi Kimia	Pendidikan Kimia	Kusumawati Dwiningsih, S.Pd., M.Pd. Drs. Sukarmin, M.Pd. Muchlis, S.Pd., M.Pd.	0018047604 0009116704 0015097203	III/d IV/a IV/a	S2 S2 S2	P L L	Rp 55.000.000	Rp 43.466.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
48	FT	PKK	Optimalisasi Pemanfaatan Ekstrak Umbi Rumpot Teki (Cypirus Rotundus L) Sebagai Bahan Perawatan Flek Pada Kulit Wajah	Bidang Kesehatan Umum Lain Yang Belum Tercantum	Sri Dwiyantri, S.Pd., M.PSDM. Dra. Hj. Siti Sulandjari, M.Si.	0006027901 0031035903	III/c IV/b	S2 S2	P P	Rp 67.500.000	Rp 53.345.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
49	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Aplikasi Motion Sensing Dengan Wireless Body Area Network Berbasis Android SMARTwatch	Teknik Telekomunikasi	Eppy Yundra, S.Pd., M.T., Ph.D. Pradini Puspitaningayu, S.T., M.T. Arif Widodo, S.T., M.Sc.	0019097602 0029068803 0014098702	III/c III/b III/b	S3 S2 S2	L P L	Rp 65.000.000	Rp 51.369.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
50	FE	Akuntansi	Model Perancangan Sistem Informasi Pengelolaan Keuangan Dana Desa Berdasarkan PMK.07 Tahun 2016	ILMU EKONOMI	Susi Handayani, S.E., Ak., M.Ak. Ni Nyoman Alit Triani, S.E., M.Ak.	0016097602 0020058010	III/d III/c	S2 S2	P P	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
51	FE	Manajemen	Persediaan Bahan Baku Berbasis Teknologi Informasi Dalam Upaya Meningkatkan Kinerja UKM Di Jawa Timur	Manajemen	Widyastuti, S.Si., M.Si. Nadia Asandimitra Haryono, S.E., M.M. Yessy Artanti, S.E., M.Si.	0020127509 0011127303 0003017804	IV/a IV/a III/d	S2 S2 S2	P P P	Rp 51.500.000	Rp 40.700.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITI	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
52	FIK	Pendidikan Olahraga	Aplikasi Penggunaan Program Android Untuk Monitoring Prediksi Kebugaran Atlet Dengan Model Diskriminan	Ilmu Olah Raga	Prof. Dr. Nurhasan, M.Kes. Bayu Agung Pramono, S.Pd., M.Kes. Hijrin Fithroni, S.Or., M.Pd.	0029046301 0030038802 0725088703	IV/e III/b III/b	S3 S2 S2	L L L	Rp 72.500.000	Rp 57.296.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
53	FT	PKK	Pengaruh Jumlah Gula Dan Konsentrasi Larutan Asam Jawa Terhadap Sifat Organoleptik Sambal Goreng Kering Sebagai Kondimen Nasi Uduk Instan	ILMU PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN	Dra. Dwi Kristiastuti Suwardiah, M.Pd. Ir. Asrul Bahar, M.Pd.	0025125704 0007086006	IV/b IV/a	S2 S2	P L	Rp 67.500.000	Rp 67.500.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
54	FT	PKK	Eksplorasi Dan Optimasi Fermentasi Ragi Buah Cair Dan Bubuk Sebagai Bahan Pengembang Alami Alternatif Pada Produksi Roti Manis Yang Sehat	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dra. Lucia Tri Pangesthi, M.Pd. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P.	0028096702 0020027407	IV/a IV/a	S2 S2	P P	Rp 70.000.000	Rp 70.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
55	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Pembangkit Listrik Energi Terbarukan Berbasis Solar Cell Tio2, Plt-Biogas Dan Fuel Cell Dengan Pemanfaatan Bahan Baku Lokal Untuk Menciptakan Kemadiran Energi Listrik Di Daerah Pedesaan/Terpencil	Teknik Energi	Aris Ansori, S.Pd., M.T. Beni Setiawan, S.Pd., M.Pd. Bellina Yunitasari, S.Si., M.Si.	0030037800 0017048105 0024068703	III/c III/d III/b	S2 S2 S2	L L P	Rp 62.500.000	Rp 49.393.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
56	FMIPA	Biologi	Efektivitas Pakan "Fermege" Hasil Fermentasi Berbahan Eceng Gondok, Ampas Tahu Dan Kangkung Dalam Memicu Pertumbuhan Kambing Usia Pertumbuhan Dan Produktivitas Kambing Usia Reproduksi	Biologi (dan Bioteknologi Umum)	Dra. Evie Ratnasari, M.Si. Dra. Herlina Fitrihidajati, M.Si.	0008096009 0026026302	IV/b IV/b	S2 S2	P P	Rp 75.000.000	Rp 75.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
57	FT	PKK	Pemetaan Hantaran Pengantin Di Jawa Timur Sebagai Wujud Pelestarian Ragam Budaya Nusantara	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dra. Arita Puspitorini, M.Pd. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Dr. Mutimmatul Faidah, S.Ag., M.Ag.	0016085903 0024116304 0017057411	IV/a III/c III/d	S2 S2 S3	P P P	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
58	FT	Teknik Mesin	Rancang Bangun Alat Pelapisan Logam Sistem Portable	Teknik Mesin (dan Ilmu Permesinan Lain)	Arya Mahendra Sakti, S.T., M.T. Dyah Riandadari, S.T., M.T. Aditya Prapanca, S.T., M.Kom.	0009027903 0027037803 0001117406	IV/a III/d IV/a	S2 S2 S2	L P L	Rp 55.000.000	Rp 43.466.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
59	FIK	Pendidikan Kesehatan dan Rekreasi	Implementasi Alat Latihan Shadow Berbasis Microcontroller Dalam Meningkatkan Kelincahan Atlet Bulutangkis	Pendidikan Jasmani, Kesehatan dan Rekreasi	Dr. Pudjijuniarto, M.Pd. Dr. Purbodjati, M.S. Agung Prijo Budijono, S.T., M.T. Nur Ahmad Arief, S.Pd., M.Pd.	0010066704 0008095807 0020096903 0019118801	IV/a IV/a IV/a III/b	S3 S3 S2 S2	L L L L	Rp 67.500.000	Rp 53.345.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
60	FBS	Bahasa dan Sastra Mandarin	Pengembangan Creative Writing Berbasis Integrative Writing Models Berbantuan Myers-Briggs Type Indicators (Mbt) Untuk Menunjang Literacy Competen Dan Mendukung Millenium Development Goals(MDGs)	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Prof. Dr. Darni, M.Hum. Dr. Murdiyanto, M.Hum.	0026096502 0010025505	IV/c IV/b	S3 S3	P L	Rp 52.500.000	Rp 41.490.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
61	FBS	Bahasa dan Sastra Indonesia	Pengembangan Buku Cerita Anak Berbasis Ecological Knowledge Untuk Menunjang Kecintaan Anak Bangsa Pada Pelestarian Lingkungan	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Drs. Parmin, M.Hum. Dr. Suhartono, M.Pd.	0007106703 0010027104	III/d IV/a	S2 S3	P L	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
62	FT	Teknik Elektro	Pengembangan Trainer Motor Servo Untuk Mata Kuliah Sistem Pengaturan Di Laboratorium Sistem Kendali Teknik Elektro Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya	Teknik Elektro	Endryansyah, S.T., M.T. Puput Wanarti Rusimamto, S.T., M.T.	0031036406 0022067003	III/d IV/a	S2 S2	L P	Rp 57.500.000	Rp 45.442.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
63	FT	PKK	Inovasi Jilbab Moderen Untuk Mendukung UKM Jilbab Gresik	Desain Produk	Irma Russanti, S.Pd., M.Ds. Dra. Yulistiana, M.PSDM.	0022017501 0011076107	IV/b IV/a	S2 S2	P P	Rp 57.500.000	Rp 45.442.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
64	FIP	Manajemen Pendidikan	Model Supervisi Pendidikan Karakter Berpendekatan Lesson Study Di Sekolah Dasar Se Jawa Timur	Administrasi Pendidikan (Manajemen Pendidikan)	Dr. Erny Roesminingsih, M.Si. Prof. Dr. H. Murtadlo, M.Pd. Mohammad Syahidul Haq, S.Pd., M.Pd.	0015106804 0023115601 0009048801	IV/a IV/e III/b	S3 S3 S2	P L L	Rp 67.500.000	Rp 53.345.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
65	FE	Pendidikan Ekonomi	Upaya Percepatan Ketahanan Pangan Melalui Pengolahan Dan Pemanfaatan Tepung Terong Di Kabupaten Sidoarjo	Manajemen	Prof. Dr. H. Bambang Suratman, M.Pd. Siti Sri Wulandari, S.Pd., M.Pd. Triesninda Pahlevi, S.Pd., M.Pd.	0012125004 0029048004 0010118603	IV/e III/b III/b	S3 S2 S2	L P P	Rp 70.000.000	Rp 70.000.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
66	FMIPA	Fisika	Fabrikasi Core-Shell Fe3O4@SiO2 Nanopartikel Dan Aplikasinya Sebagai Filter Air	Fisika	Dr. Munasir, S.Si., M.Si. Dr. Zainul Arifin Imam Supardi, M.Si.	0017116901 0007076302	IV/b III/c	S3 S3	L L	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
67	FT	PKK	Up Cycle Fashion Ramah Lingkungan	Desain Produk	Dra. Ratna Suhartini, M.Si. Dra. Hj. Juhrah Singke, M.Si.	0031126708 0018105402	IV/c IV/c	S2 S2	P P	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
68	FIK	Pendidikan Olahraga	Pengembangan Model Pembelajaran Blended Learning Berbasis Schoology Untuk Meningkatkan Motivasi Dan Hasil Belajar Atlet Pelatnas Cabang Olahraga Atletik	Pendidikan Olahraga dan Kesehatan	Dr. Anung Priambodo, S.Pd., M.Psi.T. Junaidi Budi Prihanto, S.KM., M.KM. Catur Supriyanto, S.Pd., M.Kes.	0003077204 0006017805 0002038008	IV/a III/c III/b	S3 S2 S2	L L L	Rp 67.500.000	Rp 53.345.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
69	FIP	PG-PAUD	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil UKG Guru TK Di Kota Mojokerto	Pgkt dan (Paud)	Dra. Nurhenti Dorlina Simatupang, M.Sn. Wulan Patria Saroinsong, S.Psi., M.Pd.	0019126605 0013028501	IV/a III/b	S2 S2	P P	Rp 50.000.000	Rp 39.515.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
70	FIP	PGSD	Pengembangan Model Buku Teks Literasi Lintas Bidang Studi Berbasis Etnopedagogis Pada Mahasiswa PGSD Di Universitas Negeri Surabaya	Pgsd	Ganes Gunansyah, S.Pd., M.Pd. Ika Rahmawati, S.Si., M.Pd. Vicky Dwi Wicaksono, S.Pd., M.Pd.	0029018005 0026038701 0030038901	III/c III/b III/b	S2 S2 S2	L P L	Rp 55.000.000	Rp 43.466.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
71	FT	PKK	Pengaruh Proporsi Ekstrak Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L) Dan Tepung Beras Terhadap Hasil Sediaan Kosmetik Lulur Tradisional Berantioksidan Untuk Perawatan Kulit	Kesehatan Masyarakat	Dr. Maspiyah, M.Kes. Amalia Ruhana, S.P., M.P.H.	0001046411 0023128203	IV/c III/b	S3 S2	P P	Rp 65.000.000	Rp 51.369.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
72	FE	Ilmu Ekonomi	Pendekatan Baru Penanggulangan Kemiskinan Dengan Jalan Mempengaruhi Perilaku Konsumsi Individu Keluarga Miskin Pada Level Pendidikan Tinggi Di Provinsi Jawa Timur	Ekonomi Pembangunan	Hendry Cahyono, S.E., M.E. Clarashinta Canggih, S.E., ClFP. Prayudi Setiawan Prabowo, S.E., M.E.	0025068501 0004098702 0025028401	III/c III/b III/b	S2 S2 S2	L P L	Rp 66.500.000	Rp 52.555.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
73	FT	PKK	Kayu Manis Dan Cengkih Sebagai Alternatif Pewarna Rambut Alami	Bidang Kesehatan Umum Lain Yang Belum Tercantum	Nia Kusstianti, S.Pd., M.Pd. Biyani Yesi Wilujeng, S.Pd., M.Pd. Dindy Sinta Megasari, S.Pd., M.Pd.	0017127706 0024118403 0025098702	III/c III/b III/b	S2 S2 S2	P P P	Rp 60.000.000	Rp 47.418.000	Rp -	Rp -	Produk Terapan
74	FT	Teknik Mesin	Rekayasa Turbin Air Jenis Kaplan Untuk Rancang Bangun Pembangkit Listrik Tenaga Mikro Hidro (PLTMH) Menuju Kemandirian Energi	Teknik Energi	Priyo Heru Adiwibowo, S.T., M.T. Dr. A. Grummy Wailanduw, M.Pd., M.T.	0002047602 0023086203	III/c IV/c	S2 S2	L L	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp 15.000.000	Rp -	Produk Terapan Lanjutan
75	FMIPA	Kimia	Pengembangan Perangkat Perkuliahan Kimia Dasar Berbasis Metakognitif Untuk Membangun Kemandirian Belajar Dan Memprevensi Miskonsepsi Mahasiswa	Pendidikan Kimia	Dr. Utiya Azizah, M.Pd. Dr. H. Harun Nasrudin, M.S.	0015076503 0005016010	IV/c IV/c	S3 S3	P L	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp 10.000.000	Rp -	Produk Terapan Lanjutan
76	FT	PKK	Pemanfaatan Daun Binahong (Anredera Cordifolia) Sebagai Masker Tradisional Untuk Perawatan Kulit Wajah	Kesehatan Masyarakat	Dra. Hj. Suhartiningih, M.Pd. Dra. Dewi Lutfiati, M.Kes.	0022115702 0018116102	IV/b III/d	S2 S2	P P	Rp 70.000.000	Rp 55.321.000	Rp 15.000.000	Rp -	Produk Terapan Lanjutan
77	FMIPA	Fisika	Pengembangan Model Simulasi Gunungapi Sebagai Media Virtual Untuk Meningkatkan Keterampilan Memprediksi Mahasiswa Calon Guru Fisika	Pendidikan Ilmu Pengetahuan Alam (Sains)	Eko Hariyono, S.Pd., M.Pd.	0013107403	IV/a	S2	L	Rp 55.000.000	Rp 55.000.000	Rp 5.000.000	Rp -	Disertasi Doktor
78	FT	Teknik Mesin	Pengembangan Keterampilan Metakognisi, Kemampuan Komunikasi, Dan Kemampuan Kolaborasi, Mahasiswa Program Pendidikan Vokasi Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya	Pendidikan Teknik Mesin	Drs. Dewanto, M.Pd.	0009086409	IV/b	S2	L	Rp 51.000.000	Rp 51.000.000	Rp 5.000.000	Rp -	Disertasi Doktor

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
79	FMIPA	Kimia	Pengembangan Model Pembelajaran Berbasis Peta Konsep Dengan Strategi Inkuiri Dalam Upaya Peningkatan Keterampilan Berpikir Tingkat Tinggi Mahasiswa Pendidikan Kimia	Pendidikan Kimia	Drs. Ismono, M.S.	0016016005	IV/c	S2	L	Rp 54.000.000	Rp 54.000.000	Rp 5.000.000	Rp -	Disertasi Doktor
80	FMIPA	Fisika	Uji Coba Model Scientific Literacy Base Learning (SLBL) Untuk Membekali Kompetensi Literasi Sains Mahasiswa Calon Guru Fisika	Fisika	Dra. Titin Sunarti, M.Si.	0027116303	IV/b	S2	P	Rp 52.500.000	Rp 52.500.000	Rp 7.000.000	Rp -	Disertasi Doktor
81	FMIPA	Kimia	Pabrikan Kosmetik Nanogold Untuk Mendukung Industri Kosmetik Dalam Negeri.	Kimia	Dr. Titik Taufikurohmah, S.Si., M.Si. Dr. I Gusti Made Sanjaya, M.Si. Ir. Siti Tjahjani, M.Kes.	0013046805 0004126505 0012055404	IV/a IV/a IV/a	S3 S3 S2	P L P	Rp 600.000.000	Rp 474.177.000	Rp -	Rp -	Unggulan Strategis Nasional
82	FE	Manajemen	Model Optimalisasi Distribusi Produk Industri Prioritas Untuk Pengembangan Wilayah Gerbangkertosusila Sebagai Pusat Kegiatan Nasional	ILMU MANAJEMEN	Dr. Andre Dwijanto Witjaksono, S.T., M.Si. Prof. Dr. Suyatno, M.Pd. Drs. H. Soeparno, M.T.	0023087201 0008016404 0001116506	IV/b IV/b IV/a	S3 S3 S2	L L L	Rp 95.000.000	Rp 75.078.000	Rp 65.000.000	Rp -	Strategis Nasional Lanjutan
83	FISH	PMPKn	Analisis Dan Pengembangan Model Pembelajaran Pendidikan Pancasila Dan Kewarganegaraan (PPKn) Berbasis Karakter Untuk Membangun Budaya Anti-Korupsi Bagi Generasi Muda Di Surabaya Jawa Timur	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Dr. Totok Suyanto, M.Pd. Dr. Harmanto, S.Pd., M.Pd.	0004046307 0001047104	IV/b III/d	S3 S3	L L	Rp 77.500.000	Rp 61.248.000	Rp -	Rp -	Strategis Nasional
84	FISH	PMPKn	Pengembangan Model Pembelajaran Pendidikan Kewarganegaraan (PKN) Untuk Memperkuat Wawasan Kebangsaan Dalam Rangka Membangun Nasionalisme Generasi Muda Di Sidoarjo Jawa Timur	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	Prof. Dr. Warsono, M.S. Dr. Agus Suprijono, M.Si.	0019056003 0011016705	IV/e IV/c	S3 S3	L L	Rp 95.000.000	Rp 75.078.000	Rp 50.000.000	Rp -	Strategis Nasional Lanjutan
85	FBS	Bahasa dan Sastra Indonesia	Pengembangan Keterampilan Menulis Berbasis Psychowriting Untuk Menunjang Literacy Writing	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Dr. Syamsul Sodik, M.Pd. Dr. Yuni Pratiwi, M.Pd. Drs. Slamet Setiawan, M.A., Ph.D.	0013026601 0003066108 0008066806	IV/c S3 IV/a	S3 S3 S3	L P L	Rp 146.611.000	Rp 136.335.700	Rp -	Rp -	Berbasis Kompeten Lanjutan
86	FMIPA	Kimia	Pengembangan Biomaterial Kolagen Hidroksiapatit Kitosan Untuk Restorasi Jaringan Tulang (Bone Graft)	Kimia	Prof. Dr. Sari Edi Cahyaningrum, M.Si. Dr. Nuniek Herdyastuti, M.Si.	0029127002 0010117004	IV/b IV/b	S3 S3	P P	Rp 110.000.000	Rp 102.291.000	Rp -	Rp -	Berbasis Kompeten
87	FBS	Bahasa dan Sastra Indonesia	Pengembangan Prototipe Perencanaan Pembelajaran Bahasa Indonesia SMP Yang Efektif Untuk Meningkatkan Kinerja Guru	Pendidikan Bahasa (dan Sastra) Indonesia	Prof. Dr. H. Bambang Yulianto, M.Pd. Dr. Hetty Purnamasari, M.Pd. Dr. Fransisca Dwi Harjanti, M.Pd.	0005076009 0712026801 0716036902	IV/e - III/d	S3 S3 S3	L P P	Rp 140.000.000	Rp 98.000.000	Rp -	Rp -	Berbasis Kompeten Lanjutan,
88	FISH	Pendidikan Geografi	Pengembangan Model UKM Produsen Kripik Melalui Optimalisasi Pemanfaatan Umbi Inferior Menuju Sentra Industri Makanan Di Koridor Ekonomi Jawa	Bidang Sosial Lain Yang Belum Tercantum	Dr. Sukma Perdana Prasetya, S.Pd., M.T. Dr. Hj. Euis Ismayati, M.Pd. Prof. Dr. Djodjok Soepardjo, M.Litt.	0006128002 0024125705 0016095804	III/c IV/c IV/d	S3 S3 S3	L P L	Rp 185.000.000	Rp 185.000.000	Rp 30.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITIAN	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
89	FIP	KTP	Standarisasi Kualitas Dan Higienitas Empon-Empon Berbasis Potensi Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Eksistensi Industri Produk Herbal Dan Nilai Ekspor Produk Herbal Indonesia	Teknologi Pendidikan	Prof. Dr. Rusijono, M.Pd. Dr. Pirim Setiarso, M.Si. Mirwa Adiprahara Anggarani, S.Si., M.Si.	0011026111 0027086003 0021048603	IV/d III/d III/b	S3 S3 S2	L L P	Rp 185.000.000	Rp 185.000.000	Rp 30.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan
90	FT	Teknik Elektro	Standarisasi Preparasi Dan Prosedur Pewarnaan Batik Menggunakan Pewarna Alam Sebagai Wujud Penguatan Dan Pengembangan UMKM Batik Andalan Koridor Ekonomi (KE) Jawa	Teknik Pertekstilan (Tekstil)	Dr. Agus Budi Santosa, M.Pd. Dr. Asri Wijastuti, M.Pd.	0022085805 0013106103	IV/a IV/b	S3 S3	L P	Rp 185.000.000	Rp 146.204.000	Rp 15.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan
91	FE	Manajemen	Pengembangan Rintisan Produk Unggulan Daerah Melalui Pendampingan Kelompok Bisnis Makanan Berbahan Dasar Ikan Di Kabupaten Lamongan	Manajemen	Dr. Jun Surjanti, S.E., M.Si. Dr. Dian Anita Nuswantara, S.E., Ak., M.Si. Dra. Rahayu Dewi Soeyono, M.Si. Rosa Prafitri Juniarti, S.E., M.S.M.	0012066704 0020037401 0024116304 0027068803	IV/c IV/a III/c III/b	S3 S3 S2 S2	P P P P	Rp 185.000.000	Rp 185.000.000	Rp 30.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan
92	FT	Teknik Elektro	Model Pengembangan UKM Olahan Bandeng Berbasis Potensi Lokal Hasil Perikanan Tambak Dalam Rangka Menuju Industri Nasional Bidang Makanan Di Koridor Ekonomi Jawa	Teknik Elektro	Prof. Dr. H. Supari, M.Pd. Prof. Drs. H. Toho Cholik Mutohir, M.A., Ph.D. Dra. Any Sutiadiningsih, M.Si.	0010115103 0031124706 0024045904	IV/e IV/e IV/c	S3 S3 S2	L L P	Rp 185.000.000	Rp 185.000.000	Rp 30.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan
93	FE	Manajemen	Model Peningkatan Produktivitas Berbasis Lingkungan Pada Industri Kecil Olahan Kopi Untuk Penguatan Industri Minuman Koridor Jawa	Manajemen	Prof. Dr. Dewie Tri Wijayati Wardoyo, M.Si. Dr. Erina Rahmadyanti, S.T., M.T. Diah Wulandari, S.T., M.T.	0029016005 0013087905 0005037804	IV/b III/d III/c	S3 S3 S2	P P P	Rp 185.000.000	Rp 185.000.000	Rp -	Rp -	MP3EI
94	FT	PKK	Optimalisasi Pembuatan Dan Pengembangan Produk Makanan Olahan Biji Rambutan Sebagai Pilot Plan Untuk Skala Industri Menuju Ketahanan Pangan Unggulan Koridor Ekonomi Jawa	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tataboga, Busana, Rias Dll)	Dr. Meda Wahini, M.Si. Dr. Wiwik Sri Utami, M.P. Dr. Prima Retno Wikandari, M.Si. Dr. Meini Sondang Sumbawati, M.Pd.	0022086101 0005086705 0015116402 0015056104	IV/a IV/b III/d IV/a	S3 S3 S3 S3	P P P P	Rp 175.000.000	Rp 175.000.000	Rp -	Rp -	MP3EI
95	FMIPA	Kimia	Optimalisasi Bahan Baku Melalui Pemanfaatan Kembali (Reuse) Malam Sisa Pembastikan Menuju "Zero Waste Management" Sebagai Upaya Pengembangan Industri Batik Andalan Koridor Ekonomi Jawa	Kimia	Dr. Nita Kusumawati, S.Si., M.Sc. Dr. Anang Kistyanto, S.Sos., M.Si. Samik, S.Si., M.Si.	0004078201 0009127109 0006088306	III/d IV/a III/b	S3 S3 S2	P L L	Rp 185.000.000	Rp 146.204.000	Rp 15.000.000	Rp -	MP3EI Lanjutan
96	FT	Teknik Informatika	Determinasi Tingkat Keparahan Osteoarthritis Berbasis First Order (FO), Second-Order, Run Length Matrices Menggunakan Linear Vector Quantization (LVQ)	Teknik Biomedika	Dr. Lilik Anifah, S.T., M.T.	0002097901	III/c	S3	P	Rp 93.900.000	Rp 93.900.000	Rp 50.000.000	Rp -	Pasca Doktor

NO	FAK	JURUSAN	JUDUL	Rumpun Ilmu	TIM PENELITI	NIDN	Gol.	Pend.	L/P	Dana semula	Dana Revisi	Dana Tambahan Semula	Dana Tambahan Revisi	SKIM
97	FMIPA	Kimia	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Mata Kuliah Kimia Dasar Berwawasan Green Chemistry Dalam Rangka Mewujudkan Green Education	Pendidikan Kimia	Mitarlis, S.Pd., M.Si. Dr. Utiya Azizah, M.Pd. Bertha Yonata, S.Pd., M.Pd.	0004027004 0015076503 0022068201	IV/b IV/c III/c	S2 S3 S2	P P P	Rp 105.000.000	Rp 82.981.000	Rp -	Rp -	Sosial, Humaniora, dan Pendidikan
98	FISH	PMPKn	Pengembangan Model Pembudayaan Empat Pilar Kebangsaan Untuk Membangun Nasionalisme Tingkat Satuan Pendidikan Sekolah Menengah Pertama Di Sidoarjo Jawa Timur Menuju Generasi Indonesia 2025	Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan	Prof. Dr. Sarmini, M.Hum. Prof. Dr. Warsono, M.S.	0008086803 0019056003	IV/d IV/e	S3 S3	P L	Rp 120.000.000	Rp 94.835.000	Rp -	Rp -	Sosial, Humaniora, dan Pendidikan
99	FT	Teknik Sipil	Evaluasi Pelaksanaan Kurikulum 2013 Bidang IPA SDN Di Kota Surabaya	ILMU IPA	Prof. Dr. Elizabeth Titiek Winanti, M.S. Dra. Indiah Kustini, M.T. Drs. Andang Widjaja, S.T., M.T.	0001055206 0001085610 0019056502	IV/d IV/b IV/b	S3 S2 S2	P P L	Rp 105.000.000	Rp 82.981.000	Rp -	Rp -	Sosial, Humaniora, dan Pendidikan
100	FE	Pendidikan Ekonomi	Pengembangan Perangkat Pembelajaran Ekonomi Syariah Pada Mata Pelajaran Ekonomi Lintas Peminatan Berbasis Pendekatan Saintifik SMA Jurusan IPA	Pendidikan Ekonomi	Dr. Luqman Hakim, S.Pd., S.E., M.SA. Dr. H. Moch. Khoirul Anwar, S.Ag., MEI. Riza Yonisa Kurniawan, S.Pd., M.Pd. Triesninda Pahlevi, S.Pd., M.Pd.	0015027305 0018097608 0031018601 0010118603	III/d III/d III/b III/b	S3 S3 S2 S2	L L L P	Rp 110.000.000	Rp 86.932.000	Rp -	Rp -	Sosial, Humaniora, dan Pendidikan
101	FBS	Seni Drama, Tari, dan Musik	Konservasi Wayang Topeng Jombang Sebagai Upaya Membangun Kembali Nilai-Nilai Budaya Bangsa	Seni tari	Dra. Setyo Yanuartuti, M.Si. Dr. Anik Juwariyah, M.Si. Joko Winarko, S.Sn., M.Sn. Drs. Peni Puspito, M.Hum.	0015016902 0013046804 0026037604 0026025604	IV/a IV/b III/b III/d	S2 S3 S2 S2	P P L L	Rp 162.500.000	Rp 128.423.000	Rp -	Rp -	Penciptan dan Penyajian Seni
102	FMIPA	Kimia	Standarisasi Membran Berkinerja Tinggi Dengan Teknik Coating Dan Blending Menggunakan Polivinylidene Fluoride, Polysulfone Dan Polyetherimide Sebagai Teknologi Multifungsi Unggulan Industri	Kimia	Dr. Nita Kusumawati, S.Si., M.Sc. Dra. Niken Purwidiani, M.Pd.	0004078201 0021046405	III/d IV/b	S3 S2	P P	Rp 137.500.000	Rp 108.665.000	Rp -	Rp -	Unggulan Perguruan Tinggi



Salinan sesuai dengan Keputusan yang asli.
Kepala Biro Umum dan Keuangan

BUDIARSO
NIP 196005131980101002

Ditetapkan di : Surabaya
Pada tanggal : 28 Agustus 2017
Rektor,

ttd

WARSONO
NIP 196005191985031002