

**ANALISIS STANDAR LABORATORIUM PENDIDIKAN  
VOKASIONAL SENI KULINER DI UNIVERSITAS  
PENDIDIKAN GANESHA**



**OLEH  
TSANI HARTANI SUPRAPTO  
1715011031**

**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA**

**2021**

**ANALISIS STANDAR LABORATORIUM PENDIDIKAN  
VOKASIONAL SENI KULINER DI UNIVERSITAS  
PENDIDIKAN GANESHA**

**SKRIPSI**



**PRODI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
SINGARAJA  
2021**

**SKRIPSI**

**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN  
MEMENUHI SYARAT-SYARAT UNTUK MENCAPAI  
GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

**Menyetujui**

Pembimbing I



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710711 199903 2 011

Pembimbing II



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710303 199703 2 001

## Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi

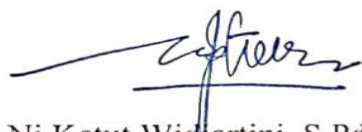
Skripsi oleh Tsani Hartani Suprpto ini  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 28 April 2021

### Dewan Penguji



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par  
NIP. 19721207 200212 2 003

(Ketua)



Dr. Ni Ketut Widartini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19750801 200604 2 001

(Anggota)



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710711 199903 2 001

(Anggota)



Sokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 19710303 199703 2 001

(Anggota)

## Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Ganesha  
guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:

Hari : Rabu.....

Tanggal : 28 April 2021.....

Mengetahui,

Ketua Ujian,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si  
NIP. 19740801 200003 2 001

Sekretaris Ujian



Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si  
NIP.19650419 199003 2 001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan



Dr. Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd  
NIP. 19710616 199602 1 001

## MOTTO

“Sesungguhnya setelah kesulitan itu ada kemudahan maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain), dan hanya kepada tuhanmulah kamu berharap” (Q.S Al-Insyirah: 6-8)



## KATA PERSEMBAHAN

*“Assalamu’alaikum Warohmatullohi Wabarokatuh”*

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya yang tiada henti-hentinya, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.

### **SKRIPSI INI PENULIS PERSEMBAHKAN UNTUK:**

1. Teruntuk malaikat yang Allah SWT kirimkan untuk kami bertiga, Bapak H. Muh. Suprpto, S.Pd dan Ibu Hj. Hapizah, A.Md, yang telah memberikan semangat dan doa tanpa henti, perhatian dan kasih sayang yang tak pernah putus, menjadi pendengar setia dan selalu memberikan motivasi untuk bangkit dan selesaikan, semoga kebaikan yang bapak dan ibu berikan dibalas dengan limpahan pahala di syurga-Nya Allah SWT.
2. Teruntuk kakak dan adik tercinta Rina Ardina Suprpto, S.Farm., Apt. dan Ad’ dhien Surya Permana Suprpto, terimakasih sudah menjadi penyemangat, pendengar, penasehat, dan penghibur selama menyelesaikan tugas akhir ini. Terimakasih banyak atas dorongan dan semangat yang tak terhenti sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini dengan tepat waktu.
3. Teruntuk sahabat yang selalu memberikan semangat secara tidak langsung, Miftah, Sintia Urip, Jihan, Doni Pratama, Ratih, Murtiasa, Rika, Desy, Ayu, Agus Adi. Terimakasih banyak telah membantu dan berbagi keceriaan selama awal kuliah sampai kita menyandang gelar sarjana.
4. Untuk angkatan 2017 dan teman-teman organisasi yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terimakasih atas segala yang telah tercipta dan segala yang kita lalui bersama.
5. Untuk Almamater tercinta, terimakasih telah menjadi bagian dari cerita yang indah untuk dikenang serta segala pembelajaran yang mendewasakan.

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Mahas Esa, atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan karya tulis berupa skripsi yang berjudul “ **Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha**”. Karya ini dibuat dengan tujuan memenuhi salah satu persyaratan guna memperoleh gelar sarjana pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis mendapat banyak bantuan, bimbingan serta arahan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Nyoman Jampel, M.Pd. selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha telah memberikan fasilitas, dan motivasi sehingga penulis bisa menyelesaikan studi dengan baik.
2. Dr. I Gede Sudirtha, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kejuruan telah memberikan motivasi, fasilitas dan bimbingan sehingga penulis bisa menyelesaikan studi dengan baik.
3. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga telah memberikan motivasi dan memfasilitasi kebutuhan penulis selama menyusun skripsi.
4. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan hingga skripsi ini berhasil terselesaikan.
5. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan arahan hingga skripsi ini berhasil terselesaikan.
6. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par. selaku Penguji I yang telah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi dalam penyusunan skripsi ini.



7. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd. selaku Penguji II yang telah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu Dosen program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga secara umum, dan program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner secara khusus yang telah memberikan ilmu, pengalaman, motivasi dan arahan sehingga akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa apa yang tersaji dalam skripsi ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang penulis miliki. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Penulis berharap skripsi ini dapat berguna dan bermanfaat bagi semua pihak utamanya di dunia pendidikan kuliner.



Singajara, 12 Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

|   | HALAMAN |
|---|---------|
| PRAKATA.....                                      | i       |
| ABSTRAK.....                                      | iii     |
| DAFTAR ISI.....                                   | iv      |
| DAFTAR TABEL.....                                 | vii     |
| DAFTAR BAGAN.....                                 | viii    |
| DAFTAR GAMBAR.....                                | ix      |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                              | x       |
| PERNYATAAN.....                                   | xi      |
| <br>  |         |
| BAB I PENDAHULUAN.....                            | 1       |
| 1.1 Latar Belakang.....                           | 1       |
| 1.2 Identifikasi Masalah.....                     | 7       |
| 1.3 Pembatasan Masalah.....                       | 8       |
| 1.4 Rumusan Masalah.....                          | 8       |
| 1.5 Tujuan Penelitian.....                        | 9       |
| 1.6 Manfaat Penelitian.....                       | 9       |
| <br>  |         |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA.....                        | 11      |
| 2.1 Kajian Hasil Penelitian Yang Relevan.....     | 11      |
| 2.2 Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner..... | 15      |
| 2.3 Standar Laboratorium.....                     | 18      |
| 2.3.1. Standar Ruang Laboratorium Produksi.....   | 22      |
| 2.3.2. Standar Luas area kerja.....               | 24      |
| 2.3.3. Standar Peralatan Laboratorium.....        | 25      |
| 2.4 Model Penelitian.....                         | 27      |
| 2.4.1 Kerangka Berfikir.....                      | 27      |

|   |    |
|---|----|
| BAB III METODE PENELITIAN.....  | 29 |
| 3.1 Pendekatan dan Jenis Penelitian.....  | 29 |
| 3.2. Lokasi Penelitian .....  | 30 |
| 3.3 Sumber Data .....   | 30 |
| 3.4 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....  | 31 |
| 3.4.1. Variabel Penelitian .....  | 31 |
| 3.4.2. Definisi Oprasinal Variabel.....   | 31 |
| 3.5 Metode Pengumpulan Data .....   | 33 |
| 3.6 Instrumen Penelitian.....   | 34 |
| 3.7 Teknik Analisis Data.....   | 35 |
| <br>  |    |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....  | 38 |
| 4.1 Hasil Penelitian Dan Pembahasan.....  | 38 |
| 4.1.1 Pelaksanaan Penelitian.....   | 39 |
| 4.1.2 Hasil Penelitian .....  | 40 |
| 4.1.2.1 Standarisasi Luas Ruang Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni<br>Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha .....                        | 40 |
| 4.1.2.2 Standarisasi Luas Area Kerja Mahasiswa Pendidikan Vokasional<br>Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha .....                      | 47 |
| 4.1.2.3 Standarisasi Penempatan Peralatan Pengolahan Laboratorium<br>Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan<br>Ganesha..... | 52 |
| 4.1.3 Pembahasan.....   | 63 |
| 4.1.3.1 Standarisasi Luas RuangLaboratorium Pendidikan Vokasional Seni<br>Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha .....                         | 63 |
| 4.1.3.2. Standarisasi Luas Area Kerja Mahasiswa Pendidikan Vokasional<br>Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha .....                     | 66 |

|   |           |
|---|-----------|
| 4.1.3.3 Standarisasi Penempatan Peralatan Pengolahan Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha..... | 68        |
| 4.2 Implikasi .....   | 70        |
| <b>BAB V PENUTUP.....</b>   | <b>71</b> |
| 5.1 Rangkuman.....  | 71        |
| 5.2 Simpulan.....   | 73        |
| 5.3 Saran .....   | 74        |
| <b>DAFTAR RUJUKAN .....</b>   | <b>77</b> |
| <b>LAMPIRAN – LAMPIRAN.....</b>   | <b>80</b> |



## DAFTAR TABEL

| Tabel   | Halaman |
|---|---------|
| Table 1.1 Peralatan Laboratorium .....                                      | 4       |
| Tabel 2.1 Jenis, Rasio, dan Deskripsi .....                                 | 21      |
| Tabel 2.2. Standar Sarana pada Ruang Praktik Dapur Produksi .....           | 25      |
| Tabel 2.3 Peralatan dan Perlengkapan Area Praktik Dapur Produksi.....       | 26      |
| Tabel 3.1. Jenis, Rasio, dan Deskripsi .....                                | 32      |
| Tabel 3.2 Standar Sarana pada Ruang Praktik Dapur Produksi .....            | 32      |
| Tabel 3.3 Kisi- Kisi Instrumen .....  | 35      |
| Tabel 4.1 Hasil Wawancara Standarisasi Ruangan.....                         | 40      |
| Tabel 4.1 Jenis, Rasio, Deskripsi .....                                     | 45      |
| Tabel 4.3 Hasil Wawancara Standarisasi Luas Area Kerja Mahasiswa.....       | 47      |
| Tabel 4.4 Hasil Wawancara Standarisasi Penempatan Peralatan Pengolahan..... | 52      |
| Tabel 4.5 Daftar Peralatan Katagori Satu dan Dua.....                       | 59      |



## DAFTAR BAGAN

| Bagan                                   | Halaman |
|---|---------|
| Bagan 2.1. Alur kerangka berfikir ..... | 27      |
| Bagan 3.1. Rancangan Penelitian .....   | 30      |



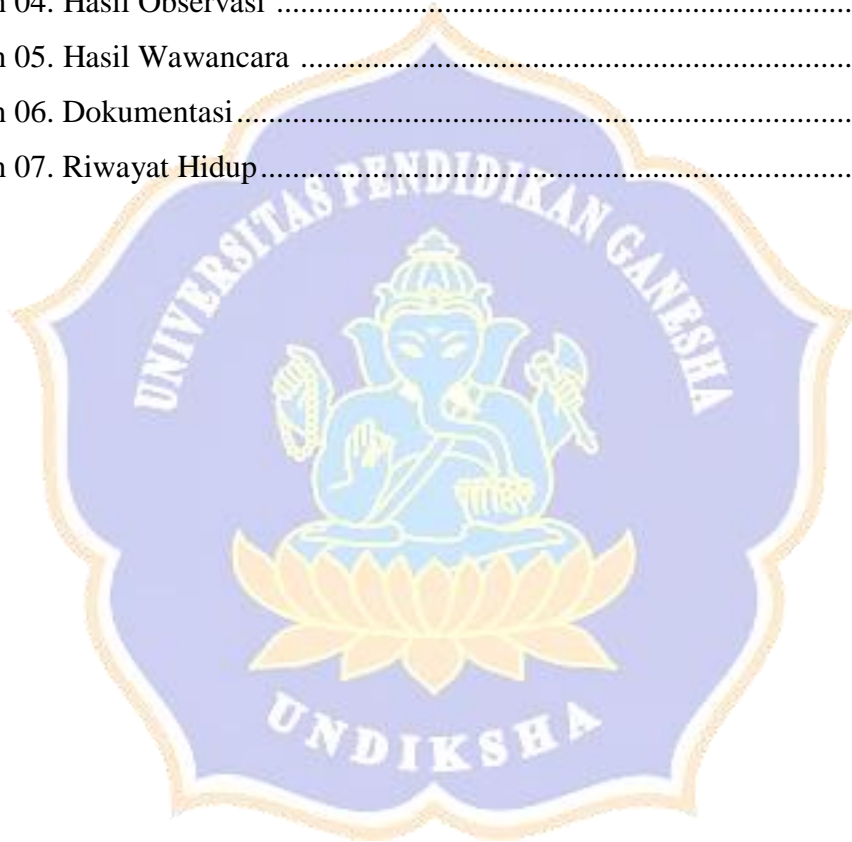
## DAFTAR GAMBAR

| Gambar                                       | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 2.1 Ilustrasi dapur produksi .....    | 22      |
| Gambar 2.2 Denah Laboratorium Produksi ..... | 23      |
| Gambar 4.1 Ruang Laboratorium .....          | 45      |
| Gambar 4.2 Area kerja mahasiswa.....         | 40      |
| Gambar 4.3 Lemari kerja .....                | 60      |
| Gambar 4.4 Denah laboratorium produksi ..... | 63      |



## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                 | Halaman |
|--|---------|
| Lampiran 01. Surat Permohonan Data ..... | 64      |
| Lampiran 02. Pedoman Observasi .....     | 65      |
| Lampiran 03. Pedoman Wawancara .....     | 66      |
| Lampiran 04. Hasil Observasi .....       | 70      |
| Lampiran 05. Hasil Wawancara .....       | 71      |
| Lampiran 06. Dokumentasi .....           | 114     |
| Lampiran 07. Riwayat Hidup.....          | 117     |





## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha” beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Dengan ini saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.



Singaraja, 12 Januari 2021

Yang membuat pernyataan

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'S' followed by 'H' and 'S'.

Tsani Hartani Suprpto