

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

Oleh

Tsani Hartani Suprpto, NIM. 1715011031

Jurusan Teknologi Industri

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

ABSTRAK

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

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

**STANDARD ANALYSIS OF CULINARY ART VOCATIONAL EDUCATION
LABORATORY AT GANESHA UNIVERSITY OF EDUCATION**

By

Tsani Hartani Suprpto, NIM. 1715011031

Industrial Technology Department

Family Welfare Education Study Program

ABSTRACT

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

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