



LAMPIRAN – LAMPIRAN

Lampiran 02. Pedoman Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

Hari/ Tanggal :

Tempat :

No.	Aspek Yang Di Observasi	Katagori		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Penggunaan laboratorium produksi dalam lingkup kegiatan praktik			
2.	Penggunaan alat dan bahan praktik sesuai porsi dan dioptimalkan			
3.	Penjadwalan laboratorium yang digunakan untuk praktik			
4.	Memiliki SOP dalam peminjaman alat			
5.	Tersedianya tata tertib laboratorium			
6.	Ukuran Ruang laboratorium			
7.	Ukuran area kerja mahasiswa			
8.	Tersedianya ruang alat khusus dilaboratorium			
9.	Penyediaan alat dan bahan dalam proses praktik			
10.	Penyediaan penyimpanan alat dan bahan praktik			
11.	Laboratorium memiliki jadwal praktikum setiap semester.			
12.	Penyediaan tong sampah dilaboratorium			
13.	Adanya tabung pemadam dan kotak p3k dalam laboratorium			
14.	Tersedianya loker dalam laboratorium			
15.	Penyediaan bak cuci dalam laboratorium			

Lampiran 03. Pedoman Wawancara

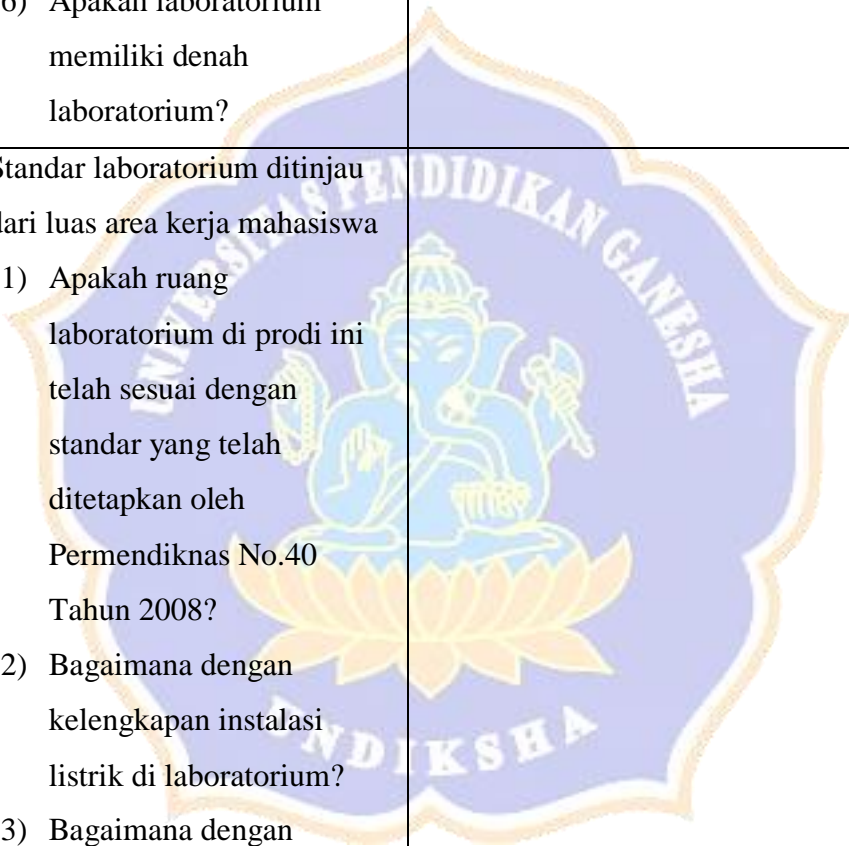
PEDOMAN WAWANCARA

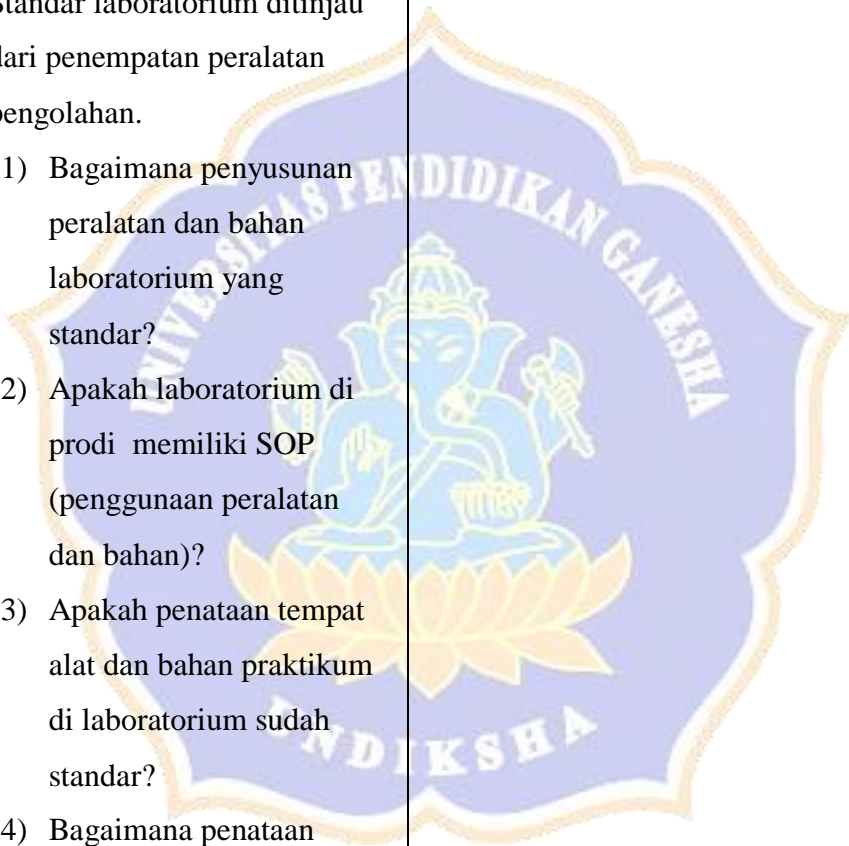
Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

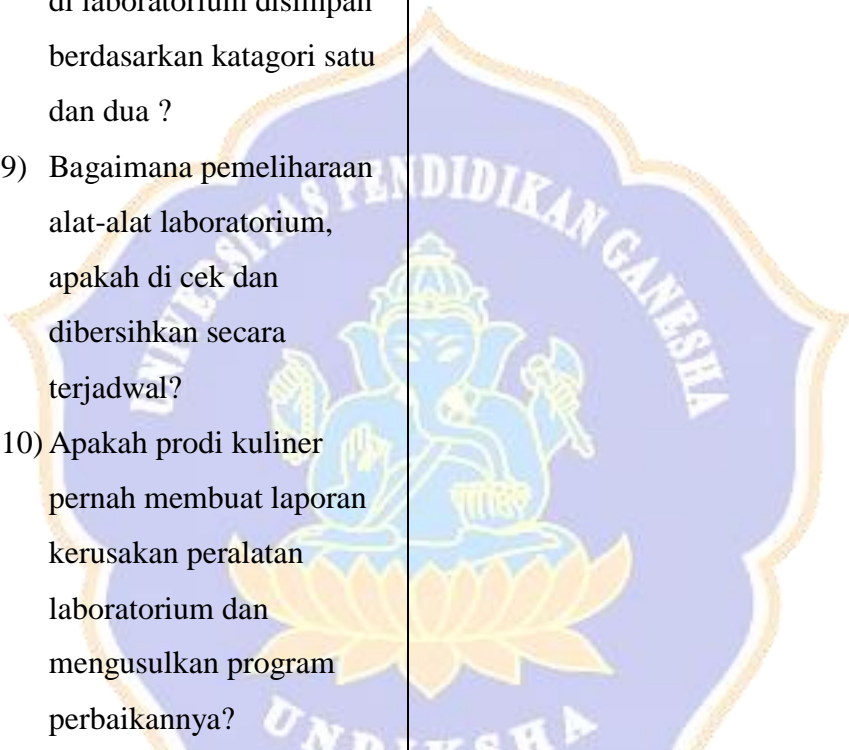
Narasumber :

Hari/Tanggal :

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

Lampiran 04. Hasil Observasi

PEDOMAN OBSERVASI

Hari/ Tanggal : Senin/ 04 Januari 2021

Tempat : Laboratorium Produksi

No.	Aspek Yang Di Observasi	Katagori		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Penggunaan laboratorium produksi dalam lingkup kegiatan praktik	√		
2.	Penggunaan alat dan bahan praktik sesuai porsi dan dioptimalkan	√		
3.	Penjadwalan laboratorium yang digunakan untuk praktik	√		
4.	Memiliki SOP dalam peminjaman alat	√		
5.	Tersedianya tata tertib laboratorium	√		
6.	Ukuran Ruang laboratorium			
7.	Ukuran area kerja mahasiswa		√	
8.	Tersedianya ruang alat khusus dilaboratorium		√	
9.	Penyediaan alat dan bahan dalam proses praktik	√		
10.	Penyediaan penyimpanan alat dan bahan praktik		√	
11.	Laboratorium memiliki jadwal praktikum setiap semester.	√		
12.	Penyediaan tong sampah dilaboratorium		√	
13.	Adanya tabung pemadam dan kotak p3k dalam laboratorium	√		
14.	Tersedianya loker dalam laboratorium		√	
15.	Penyediaan bak cuci dalam laboratorium		√	

Lampiran 05. Hasil Wawancara

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Narasumber : Ibu Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd (Koor Prodi)

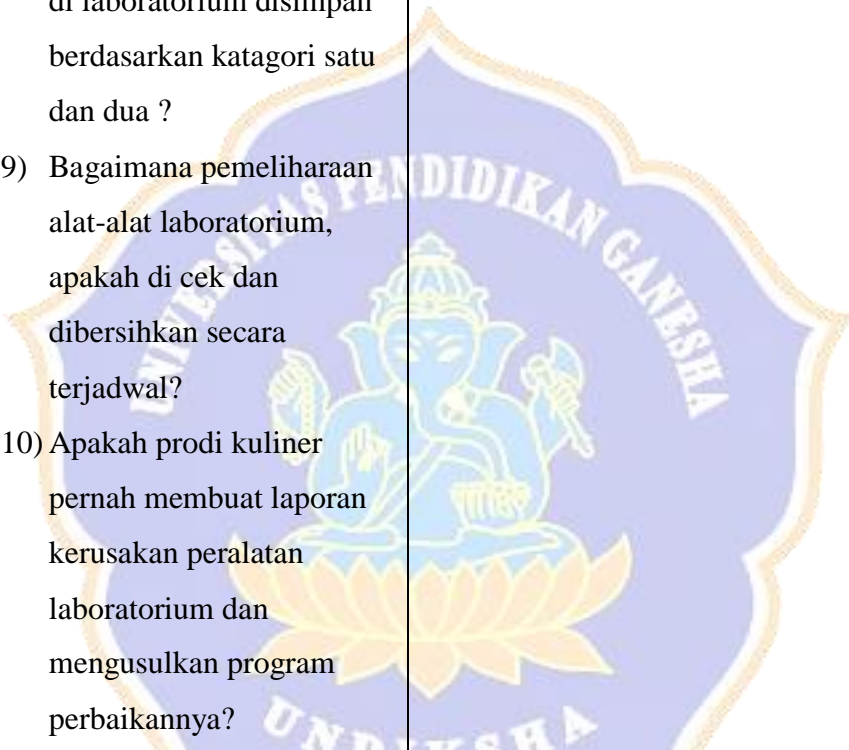
Hari/Tanggal : Senin/ 04 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Laboratorium produksi, sudah melebihi standar minimal laboratorium. Sehingga lalu lintas kerja berjalan dengan lancar, dengan kapasitas 15-20 mahasiswa.</p> <p>2) Baguanan, kalau dilihat dari penataan sudah sesuai standar, namun jika dilihat belum ada cerobong asap didalam laboratorium</p> <p>3) Sudah memenuhi, dari segi pencahayaan dan penerangan alami, serta penggunaan pencahayaan lampu TL sehingga pencahayaan bisa menerangi ruang kerja.</p> <p>4) Desain, sudah memenuhi namun belum maksimal, tetapi selama ini suasana kerja yang terjadi dilaboratorium sudah berjalan lancar.</p> <p>5) Sudah ada.</p> <p>6) –</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>2) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>5) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah sesuai standar.</p> <p>2) Instalasi listrik sudah memenuhi sesuai dengan kebutuhan.</p> <p>3) Bak cuci yang ada dalam laboratorium sudah berfungsi dengan baik.</p> <p>4) Sudah memenuhi, sudah ada.</p> <p>5) Sudah memenuhi keamanan dan keselamatan kerja.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>6) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Peralatan besar sudah ditempatkan secara permanen, dan tertata sesuai dengan kelompoknya.</p> <p>2) Sudah memiliki SOP, seperti FIFO (first in first out). Untuk alat sesuai dengan golongan alat itu sendiri.</p> <p>3) Untuk bahan ditempatkan pada troli.</p> <p>4) Penataan administrasi ada, setiap tahun atau setiap semester dilakukan inventarisasi alat berfungsi atau tidak.</p> <p>5) Tata tertib ada,</p> <p>6) Perawatan dan perbaikan dilakukan setiap semester, terutama peralatan yang menggunakan tenaga listrik, untuk peralatan kecil cindrung menggantikan.</p> <p>7) Rencana, setiap tahun prodi mengadakan pengadaan alat dan pengadaan bahan setiap semester.</p> <p>8) Sudah sesuai dengan katagori satu dan dua</p> <p>9) Diilakukan setiap semester atau 6 bulan sekali.</p>

<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	<p>10) Iya, dilakukan setiap 6 bulan atau setiap semester.</p>
--	--



PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

Narasumber : Ibu Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si (Koor Prodi)

Hari/Tanggal : Selasa/ 05 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang laboratorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p> <p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p>	<p>1) Sudah termasuk kedalam standar laboratorium.</p> <p>2) Sudah sesuai</p> <p>3) Sudah sesuai dengan standar, karena ventilasi dan pencahayaan didalam laboratorium sudah cukup baik.</p> <p>4) Desain ruangan laboratorium sudah sesuai.</p> <p>5) Belum sesuai, maka dari itu perlunya pembenahan kearah yang lebih baik.</p> <p>6) Memiliki denah laboratorium.</p>

	6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008? 2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium? 3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik? 4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium? 5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium? 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sudah sesuai dengan standar. 2) Sudah memadai, karena bisa digunakan untuk peralatan besar ayang ada didalam laboratorium, seperti oven, dan lainnya. 3) Sudah baik. 4) Sudah ada. 5) Melakukan prosedur dengan benar dan tersedianya peraltan yang menunjang didalam laboratorium seperti tabung pemadam api.
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar? 2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)? 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Sudah sesuai dengan standar laboratorium. 2) Standar oprasional prosedur ada di laboran. 3) Penempatan alat sudah sesuai standar. 4) Admistrasi pralatan sudah sesuai. 5) Memiliki tata tertib laboratorium

<p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p> <p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	<p>6) Perbaikan dilakukan secara berkala, dan peralatan yang sangat dibutuhkan pada saat praktik harus segera diperbaiki.</p> <p>7) Sesuai dengan SOP pengadaan alat dan bahan yang dilakukan melalui prodi, fakultas ke lembaga (siklus)</p> <p>8) Dibedakan penempatannya sesuai dengan katagori 1 dan 2.</p> <p>9) Dilakukan setiap 6 bulan sekali, atau 1 semester sekali.</p> <p>10) Pernah mengusulkan kejurusan kemudian ke fakultas.</p>
---	--

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

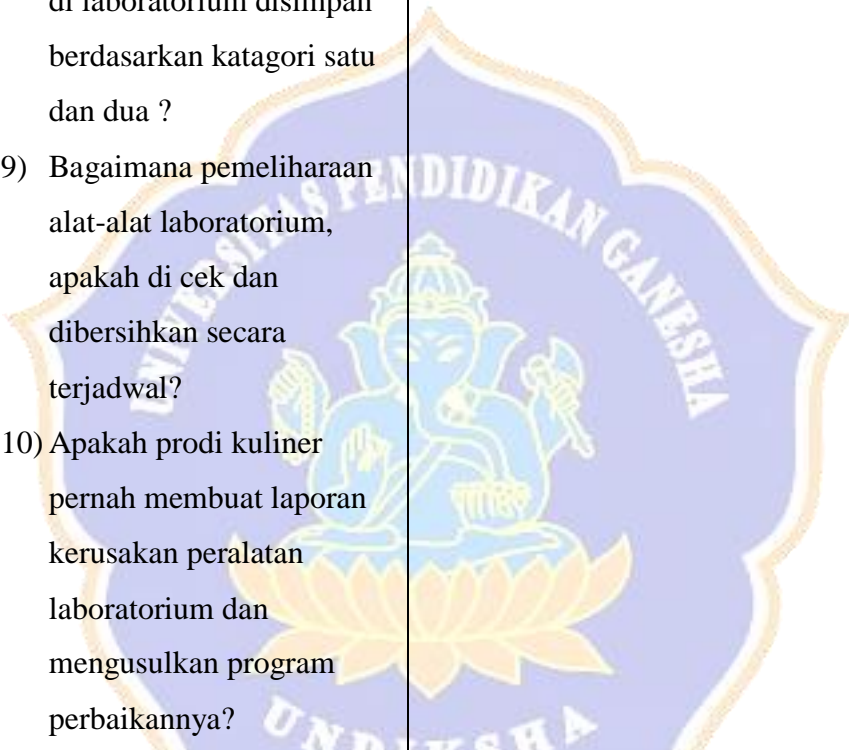
Narasumber : Ibu Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par (Dosen)

Hari/Tanggal : Selasa/ 05 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah sesuai dan sudah disesuaikan dengan kapasitas mahasiswa.</p> <p>2) Sudah sesuai</p> <p>3) Sudah sesuai</p> <p>4) Sudah memenuhi</p> <p>5) Sudah memenuhi, satu meja untuk 3 mahasiswa, 18 orang atau dua sesi praktik</p> <p>6) Memenuhi</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi standar laboratorium karena 4 m² permahasiswa.</p> <p>2) Intalasi listrik sudah memenuhi.</p> <p>3) Sudah, namun ada juga yang mampet karena pemeliharaan yang kurang.</p> <p>4) Sudah memiliki kelengkapan sesuai dengan standar yang ada.</p> <p>5) Aman dan masih terus dipantau serta adanya tabung pemadam api.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Penempatan peralatan yang sembarangan, misalnya ada peralatan besar yang tidak seharusnya ditempatkan disitu.</p> <p>2) Sudah memiliki SOP dalam peminjaman peralatan dan pengembalian.</p> <p>3) Modifikasi dari katagori satu dan dua</p> <p>4) Sudah sesuai dengan inventarisasi</p> <p>5) Memiliki tata tertib laboratorium</p> <p>6) Kalau ada rusak diservis secara berkala, diawal semester dilakukan perbaikan persemester. Setiap mahasiswa melakukan kesalahan berarti mengganti.</p> <p>7) Sesuai dengan hasil raker, sesuai dengan kondisi, seperti penambahan mahasiswa.</p> <p>8) Disesuaikan dengan kategori satu dan dua.</p> <p>9) Sebelum dimulai perkuliahan, setiap awal semester atau 6 bualan sekali.</p> <p>10) Sudah dirancang, bagaian perlengkapan yang mencarikan teknisi.</p>

<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

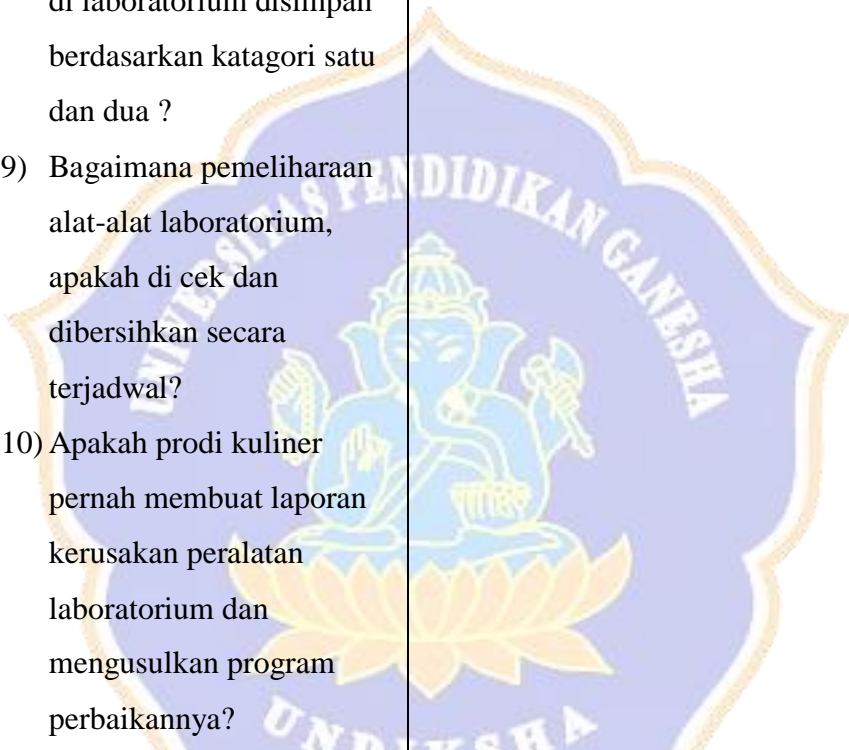
Narasumber : Ibu Dra. Damiati, M.Kes (Dosen)

Hari/Tanggal : Selasa/ 05 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Belum sesuai</p> <p>2) Belum sesuai</p> <p>3) Sudah sesuai</p> <p>4) Iya</p> <p>5) Memiliki namun belum memadai</p> <p>6) Tidak memiliki</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Tidak tau</p> <p>2) Baik</p> <p>3) Sudah baik</p> <p>4) Belum tersedia dengan lengkap</p> <p>5) Belum tersedia alat pemadam kebakaran</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) –</p> <p>2) Ada</p> <p>3) –</p> <p>4) Cukup baik</p> <p>5) Memiliki</p> <p>6) Dilakukan secara priodik</p> <p>7) Dianggarkan oleh fakultas</p> <p>8) –</p> <p>9) Ya</p> <p>10) Pernah</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

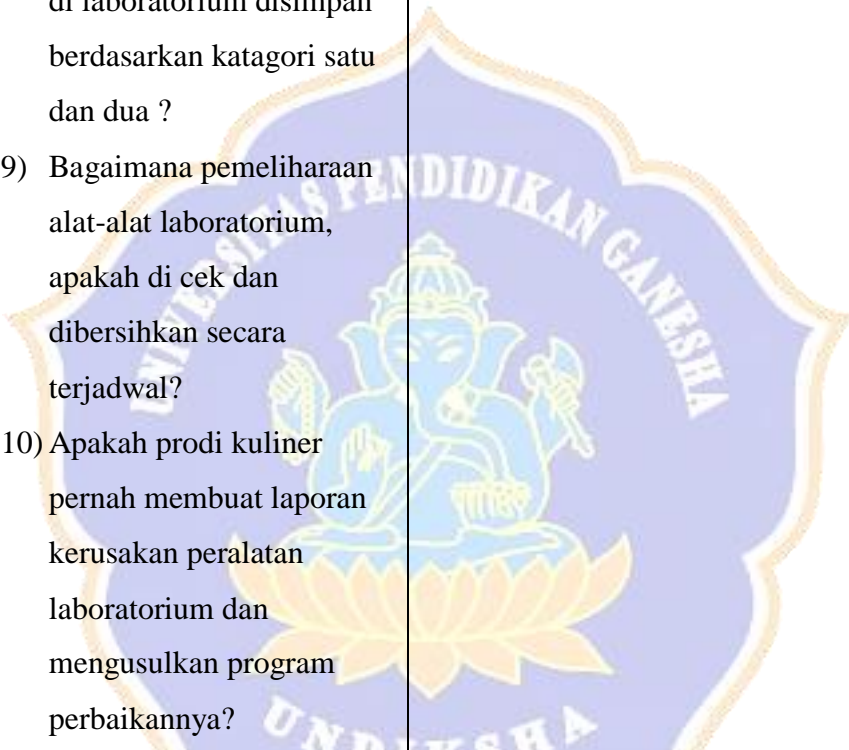
Narasumber : Ibu Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd (Dosen)

Hari/Tanggal : Senin/ 11 januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah memenuhi</p> <p>2) Belum sesuai, masih berupa bangun konfesional, kalau dilihat dari industry ada ditengah-tengah pemanasnya dan saluran airnya.</p> <p>3) Sudah memenuhi, masih banyak lampu yang mati.</p> <p>4) Belum memenuhi standar dari segi layout dan penempatannya.</p> <p>5) Belum memenuhi, karena kompornya masih pakai meja.</p> <p>6) -</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Masih kurang memenuhi</p> <p>2) Cukup memenuhi</p> <p>3) Tidak semua berfungsi dengan baik, sebaiknya bak cuci menggunakan stanlistell.</p> <p>4) Sudah memenuhi.</p> <p>5) Sudah memenuhi, adanya tabung pemadam, dan menggunakan perlengkapan kerja</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Kurang memenuhi standar, karena penempatan barang kurang baik.</p> <p>2) Ada SOP, peminjaman, pengambilan, dan pengembalian alat dan bahan.</p> <p>3) Belum berstandar, sama dengan alat di dalam rumah tangga.</p> <p>4) Admistrasi ada dilaboran.</p> <p>5) Memiliki tata tertib laboratorium.</p> <p>6) Setiap semester diadakan service untuk alat-alat besar.</p> <p>7) Anggran dilakukan setiap tahun(dana bahan habis) besaran tergantung jumlah mahasiswa.</p> <p>8) Belum tertata dengan baik.</p> <p>9) Setiap akhir semester dibersihkan</p> <p>10) Wajib, setiap isendital, serangkaian perbaikan didahului dengan laporan.</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

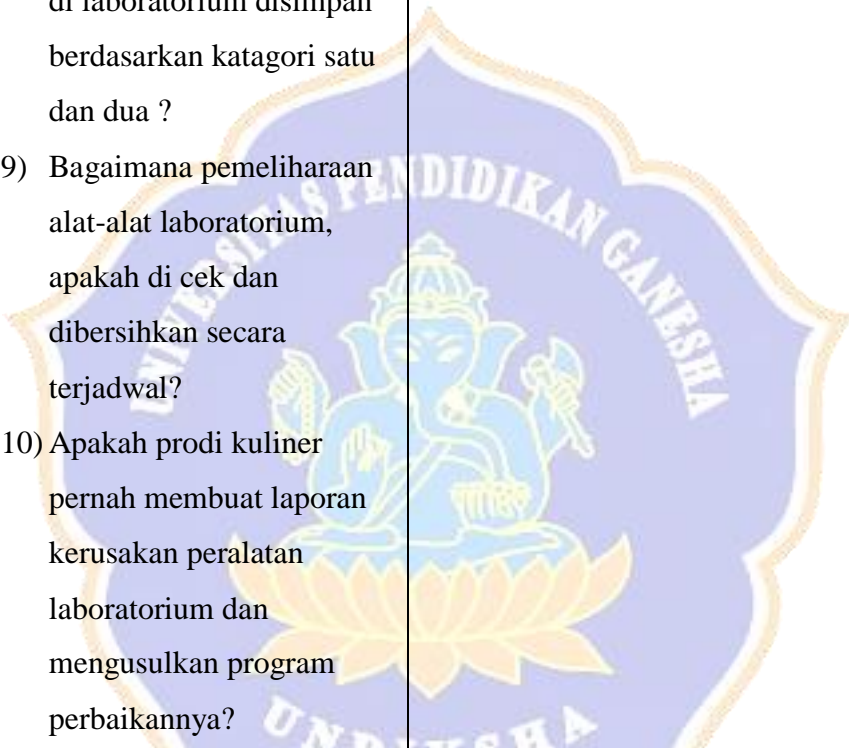
Narasumber : Ibu Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd. (Dosen)

Hari/Tanggal : Senin/ 11 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah sesuai dengan standar</p> <p>2) Layout Ruang, dibawah pembuangan itu harusnya ditambah pembuangan air, semisal alat besar tidak bisa diangkat, maka dari itu perlu adanya pembuangan langsung, seperti yang dihotel.</p> <p>3) Pencahayaan sudah cukup, yang perlu ditambahkan blower atau diatas kompor perlu adanya penyedot asap, agar aroma tidak terpancar.</p> <p>4) Dirancang ulang.</p> <p>5) Ya</p> <p>6) Denah ada.</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah sesuai</p> <p>2) Intalasi listrik kurang, karena tidak semua digunakan, untuk kapasitas listrik ada peningkatan</p> <p>3) Bak cuci harusnya stanlestill</p> <p>4) Meja kerja yang satnlestill lebih bagus.</p> <p>5) Ada, optimalisasi.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Sudah</p> <p>2) Memiliki SOP</p> <p>3) Belum</p> <p>4) Belum maksimal diterapkan.</p> <p>5) Tata tertip punya.</p> <p>6) Setiap 6 bulan sekali</p> <p>7) Selalu ada pengadaan, namun realisasi belum tentu disetujui.</p> <p>8) Penempatan belum maksimal</p> <p>9) Setiap habis praktik dan setiap awal semester</p> <p>10) Koor prodi yang akan mengusulkan.</p>

<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

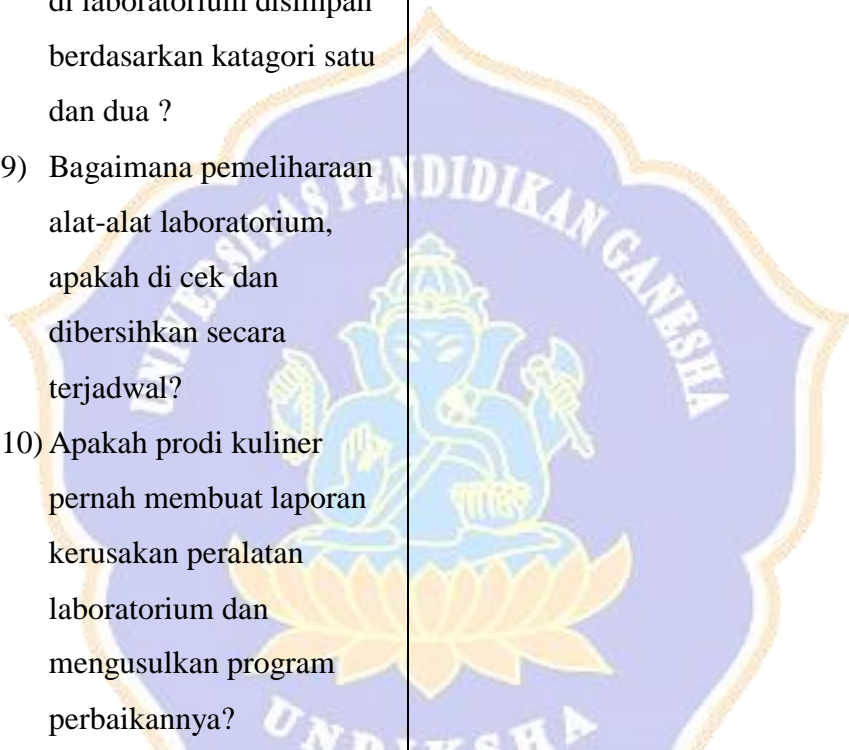
Narasumber : Ibu Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd (Dosen)

Hari/Tanggal : Selasa/ 12 januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah memenuhi</p> <p>2) Belum memenuhi</p> <p>3) Ventilasi dan pencahayaan sudah memenuhi</p> <p>4) Sudah memenuhi</p> <p>5) Sudah memenuhi area kerja yang memadai</p> <p>6) Ada</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi.</p> <p>2) Cukup baik dalam kegiatan praktik</p> <p>3) Belum, karena ada beberapa bak cuci yang sering mampet dan seharusnya bak cuci menggunakan bahan stanlestell sedangkan yang dimiliki berbahan kramik.</p> <p>4) Sudah cukup, untuk p3k masih kurang, setiap meja menggunakan polibek, sedangkan baksampah diletakkan di luar laboratorium.</p> <p>5) Cukup baik.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Penempatan kompor sudah rapi, dan alat-alat sudah sesuai.</p> <p>2) Ada tapi tidak pernah liat.</p> <p>3) Sedah memenuhi dan cukup baik.</p> <p>4) –</p> <p>5) Memiliki tata tertib laboratorium</p> <p>6) Dilakukan perawatan secara berkala, serta melakukan kerjasama dengan prodi mesin dan elektro.</p> <p>7) Dilakukan secara berkala, untuk bahan per semester, dan untuk alat dilakukan setahun sekali diajukan ke fakultas.</p> <p>8) Sudah dilakukan, seperti pengelompokkan diruang laboran.</p> <p>9) Ya dilakukan perbersihan setiap semester.</p> <p>10) Pernah, terutama bak cuci, lantai, dan meja kerja.</p>

<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

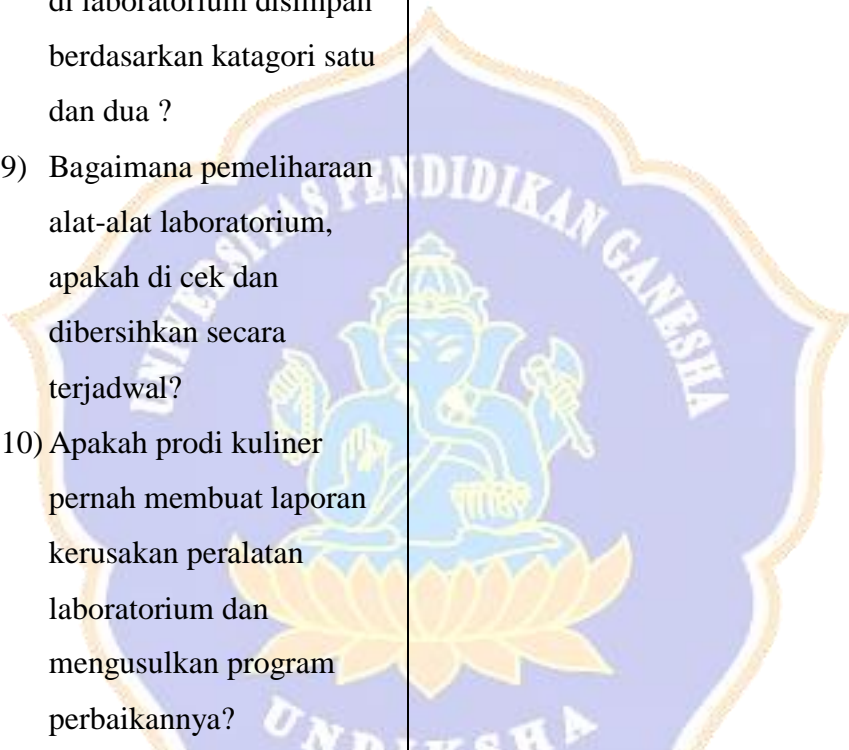
Narasumber : Ibu Ni Made Budiastini Sinarwati, S.Pd (Laboran)

Hari/Tanggal : Senin/ 04 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah memenuhi standar</p> <p>2) Belum, karena belum tertata dengan baik.</p> <p>3) Sudah, karena pencahayaan dan sirkulasi udara sudah bagus.</p> <p>4) Belum sesuai standar</p> <p>5) Belum.</p> <p>6) –</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi</p> <p>2) Sudah memadai</p> <p>3) Belum, karena tidak sesuai dengan standar pancuran air kurang tinggi, kurang besar, material kurang mendukung harusnya menggunakan stainlestit, dan peralatan yang sudah dicuci mengalir ke bak cuci, agar tidak mengalir kelantai.</p> <p>4) Masih belum memadai.</p> <p>5) Belum memadai</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Belum memenuhi standar.</p> <p>2) Ada, misalnya ada alat yang pecah wajib diganti.</p> <p>3) Belum sesuai, hrusnya memakai lemari kaca agar bisa melihat bahan yang ada.</p> <p>4) Sesuai dengan standar</p> <p>5) Memiliki tata tertib.</p> <p>6) Sudah memadai, karena jika ada peralatan yang rusak langsung diperbaiki agar tidak menghambat jalannya jalur praktik.</p> <p>7) Sudah memadai dengan dana yang ada</p> <p>8) Sudah namun belum tertata dengan baik.</p> <p>9) Sudah terjadwal dengan baik</p> <p>10) Sudah setiap 6 bulan sekali, atau bila ada peralatan yang berat yang rusak dilaporkan sewaktu-waktu.</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

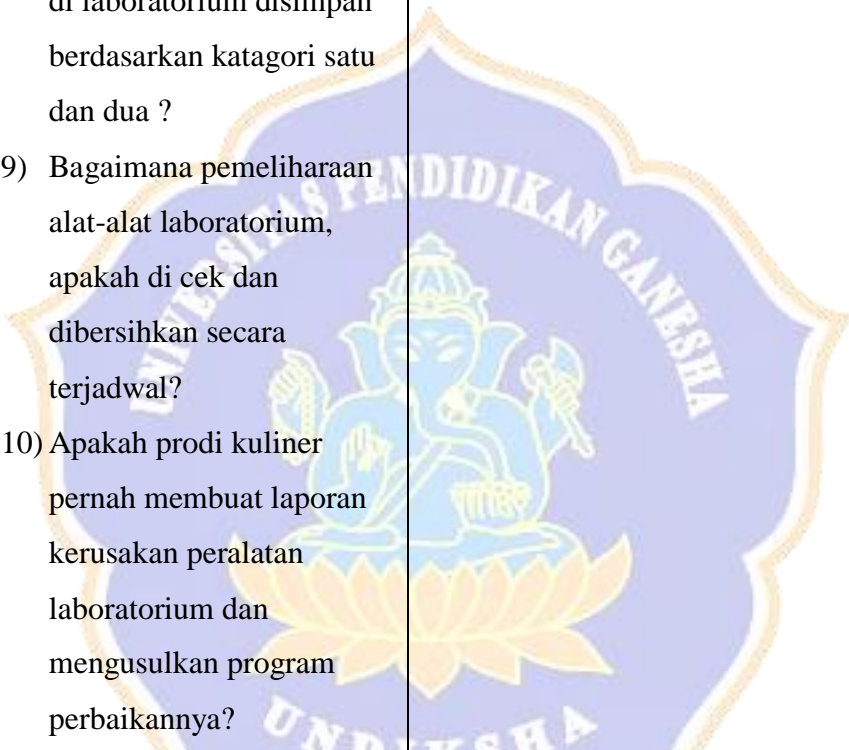
Narasumber : Ni Kadek Rika Andayani (Mahasiswa Semester VII)

Hari/Tanggal : Senin, 04 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah standar, karena luas laboratorium sudah melebihi dari standar minimal laboratorium</p> <p>2) Tata letak sudah standar, ada 2 pintu di laboratorium, pintu masuk dan pintu keluar.</p> <p>3) Pencahayaan sudah standar dilihat dari ventilasi dan jendela sudah sangat mencukupi.</p> <p>4) Desain sudah memenuhi standar, namun belum tertata dengan baik dan tidak menghambat alur praktik.</p> <p>5) Sudah memadai.</p> <p>6) -</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi standar</p> <p>2) Sudah memenuhi standar, karena saat praktik tidak pernah terkendala dalam pemakaian listrik</p> <p>3) Bak cuci sudah berfungsi dengan baik.</p> <p>4) Kelengkapan fasilitas sudah terpenuhi.</p> <p>5) Sudah terpenuhi.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Penyusunan alat-alat sudah sesuai dengan standar, seperti pengelompokan alat besar dan alat kecil.</p> <p>2) Ya memiliki, seperti peminjaman alat yang bersih harus kembali dengan keadaan bersih.</p> <p>3) Untuk bahan ditempatkan di troli agar memudahkan mahasiswa mengambil bahan, sisa bahan ditempatkan di tempat penyimpanan bahan.</p> <p>4) Penataan administrasi berupa jadwal pemakaian laboratorium, ditempel agar mudah dilihat.</p> <p>5) Memiliki tata tertib.</p> <p>6) Perawatan dilakukan setiap praktik.</p> <p>7) –</p> <p>8) Sudah sesuai dengan katagori satu dan dua</p> <p>9) Alat-alat di cek saat memulai praktik serta membersihkannya saat selesai praktik.</p> <p>10)–</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

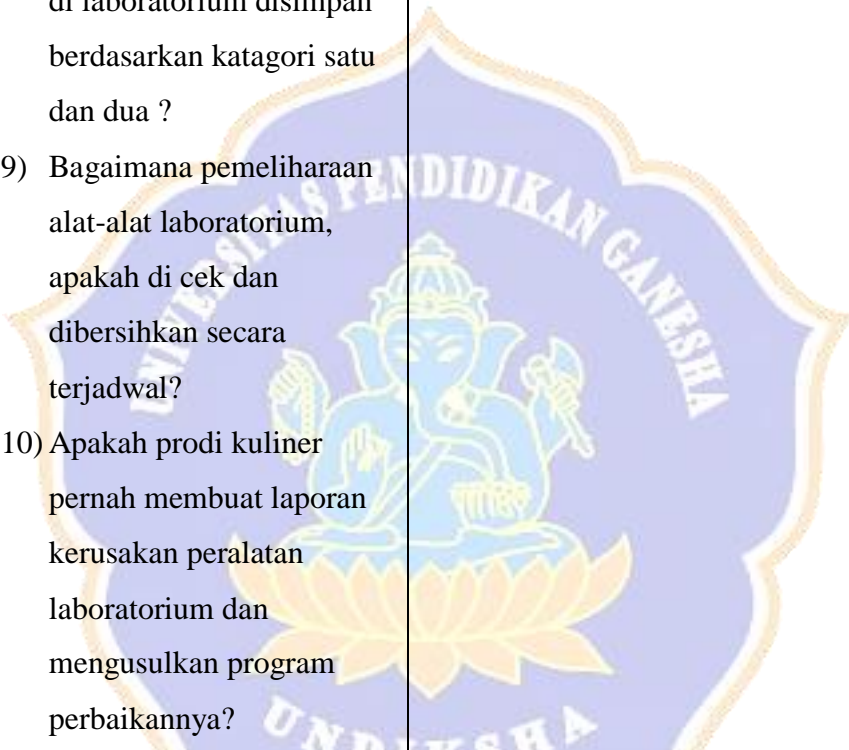
Narasumber : Gusti Ayu Dellayanti (Mahasiswa Semester V)

Hari/Tanggal : Rabu, 13 Januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah memenuhi standar</p> <p>2) Layout sudah memenuhi standar, seperti ada tebel Pembina, alat ditmpatkan dibelakang.</p> <p>3) Ventilasi dan pencahayaan sudah cukup baik, namun belum ada corong asap.</p> <p>4) –</p> <p>5) Sudah memadai</p> <p>6) Belum ada.</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi standar, cara kerja sudah bagus, cukup luas, dan jarak sudah standar.</p> <p>2) Sudah memadai</p> <p>3) Sudah berfungsi dengan baik.</p> <p>4) Sudah ada semua, dan baksampah sudah ada di masing-masing meja.</p> <p>5) Belum ada kecelakaan kerja.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Penyusunan sudah standar, tapi ada beberapa mahasiswa yang meletakkan alat tidak sesuai tempatnya.</p> <p>2) Tertulis belum ada, namun lisan sudah.</p> <p>3) Sudah standar namun untuk bahan belum tertutup dengan bagus, dan penempatan didalam kulkas.</p> <p>4) Sudah ada, baik itu peminjaman alat dan pengembalian peralatan.</p> <p>5) Ada</p> <p>6) Perawatan dari mahasiswa, disetiap kenaikan semester dilakukan oleh laboran.</p> <p>7) Permasing-masing mahasiswa melakukan pengadaan alat sesuai perencanaan praktik</p> <p>8) Sudah sesuai dengan katagori satu dan dua.</p> <p>9) Sudah terjadwal, pembersihan dilakukan setiap praktik.</p> <p>10) Pernah, dari prodi ke jurusan kemudian ke fakultas.</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

PEDOMAN WAWANCARA

Judul : Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha.

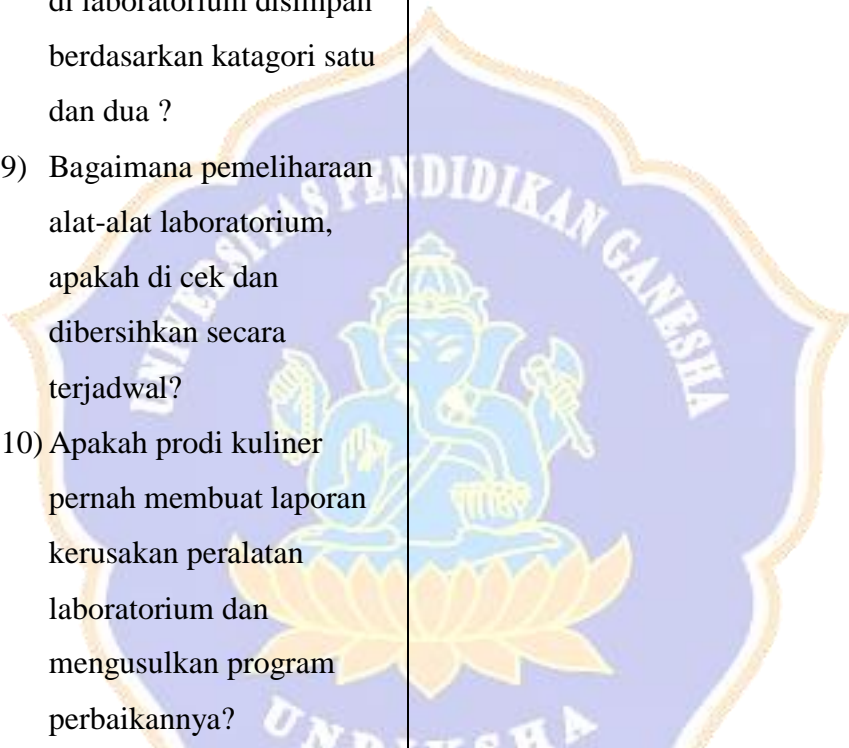
Narasumber : Ni Kadek Ayu Oktari Yuliasari (Mahasiswa Semester III)

Hari/Tanggal : Senin, 11 januari 2021

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	<p>Standar laboratorium pendidikan vokasional dilihat dari ruang.</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium pendidikan vokasional seni kuliner ini sudah termasuk kedalam laboratorium yang berstandar ?</p> <p>2) Apakah Ruang laboratorium di prodi ini sesuai dengan standardisasi tata letak atau layout Ruang labortaorium?</p> <p>3) Apakah tata letak ruangan sudah sesuai dengan standardisasi (seperti ventilasi dan pencahayaan) ?</p>	<p>1) Sudah memenuhi.</p> <p>2) Sudah memenuhi.</p> <p>3) Sudah memenuhi.</p> <p>4) –</p> <p>5) Ruangan menjadi satu, seperti ruang persiapan, ruang pengolahan dan penyajian.</p> <p>6) –</p>

	<p>4) Apakah laboratorium ini memiliki desain ruangan laboratorium?</p> <p>5) Apakah laboratorium kuliner ini memiliki kelengkapan ruang kerja yang memadai?</p> <p>6) Apakah laboratorium memiliki denah laboratorium?</p>	
2.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari luas area kerja mahasiswa</p> <p>1) Apakah ruang laboratorium di prodi ini telah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh Permendiknas No.40 Tahun 2008?</p> <p>2) Bagaimana dengan kelengkapan instalasi listrik di laboratorium?</p> <p>3) Bagaimana dengan kelengkapan bak cuci dilaboratorium, apakah sudah berfungsi dengan baik?</p> <p>4) Bagaimana dengan kelengkapan fasilitas</p>	<p>1) Sudah memenuhi.</p> <p>2) Sudah memenuhi.</p> <p>3) Ada beberapa keran yang mampet saat praktik.</p> <p>4) Tong sampah tidak ada didalam namun ada diluar laboratorium, kotak p3k ada.</p> <p>5) Lantai yang agak licin membuat mahasiswa terkadang terpeleset.</p>

	<p>seperti meja, kotak p3k, dan tong sampah di laboratorium?</p> <p>5) Bagaimana dengan keamanan dan keselamatan kerja di laboratorium?</p>	
3.	<p>Standar laboratorium ditinjau dari penempatan peralatan pengolahan.</p> <p>1) Bagaimana penyusunan peralatan dan bahan laboratorium yang standar?</p> <p>2) Apakah laboratorium di prodi memiliki SOP (penggunaan peralatan dan bahan)?</p> <p>3) Apakah penataan tempat alat dan bahan praktikum di laboratorium sudah standar?</p> <p>4) Bagaimana penataan administrasi peralatan laboratorium di prodi kuliner ?</p> <p>5) Apakah laboratorium di prodi kuliner memiliki tata tertib laboratorium?</p>	<p>1) Alat persiapan di tempatkan di dalam laboratorium, sedangkan alat hidang ditempatkan diruang laboran.</p> <p>2) Memiliki SOP</p> <p>3) Sudah</p> <p>4) Sudah sesuai dengan ketentuan yang ada.</p> <p>5) Memiliki tata tertib</p> <p>6) Setelah praktik dibersihkan, ditiriskan, dan dikembalikan ditempat semula.</p> <p>7) –</p> <p>8) Sesuai dengan katagori satu dan dua.</p> <p>9) Setiap satu semester sekali atau 6 bulan sekali.</p> <p>10) Untuk angkatan kami belum pernah merusakkan alat.</p>

	<p>6) Bagaimana perawatan dan perbaikan peralatan di laboratorium?</p> <p>7) Bagaimana rencana pengadaan alat dan bahan di laboratorium?</p> <p>8) Apakah penyimpanan alat di laboratorium disimpan berdasarkan katagori satu dan dua ?</p> <p>9) Bagaimana pemeliharaan alat-alat laboratorium, apakah di cek dan dibersihkan secara terjadwal?</p> <p>10) Apakah prodi kuliner pernah membuat laporan kerusakan peralatan laboratorium dan mengusulkan program perbaikannya?</p>	
--	--	---

Lampiran 06. Dokumentasi**DOKUMENTASI**

Gambar 01. Kondisi Ruang Laboratorium



Gambar 02. Area Kerja Mahasiswa





Gambar 03. Penataan Peralatan pengolahan dan lemari peralatan



Gambar 04. Wawancara yang dilakukan secara Virtual



Gambar 05. Wawancara yang dilakukan secara tatap muka



Gambar 06. Wawancara dengan Perwakilan mahasiswa per semester

Lampiran 07. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Tsani Hartani Suprpto Lahir di Nibas, Masbagik Utara Baru, Kec. Masbagik, Kab. Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat, Pada tanggal 30 April 1998. Penulis anak ke-2 dari pasangan Bapak H. Muh. Suprpto, S.Pd dan Ibu Hj. Hapizah, A.Md. Penulis memiliki kakak yang bernama Rina Ardina Suprpto, S.Farm., Apt. dan Adik yang bernama Ad'dhien Surya Permana Suprpto. Penulis berkebangsaan Indonesia dan beragama Islam. Penulis kini tinggal di rumahnya gayatri, jalan wijaya kusuma IV/7. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SDN 5 Masbagik Utara pada tahun 2010, kemudian penulis menyelesaikan sekolah pertama di SMPN 1 Masbagik pada Tahun 2013, dan Pada Tahun 2016 penulis lulus di SMK NW Pancor dengan konsentrasi Tata Boga. Pada Tahun 2016 penulis melanjutkan studi di Malang selama 1 tahun. Kemudian pada tahun 2017 penulis melanjutkan studi di Kosentrasi Tata Boga, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik Dan Kejuruan, Di Universitas Pendidikan Ganesha. Pada awal tahun 2021, penulis telah menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Analisis Standar Laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner Di Universitas Pendidikan Ganesha”.