



Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI Level 6 dan SKKNI

Fae Khansa Mora Iskandar^{1*}, Guspri Devi Artanti¹, Annis Kandriasari¹

¹Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jakarta, Indonesia

*Corresponding Author's e-mail: faekhansa.mora@gmail.com

Article History:

Received: January 1, 2026

Revised: January 27, 2026

Accepted: January 30, 2026

Keywords:

Alignment, Bread-processing Course, Indonesian Qualification Framework, Indonesian National Work Competency Standard

Abstract: This study aims to analyze the alignment of sub-competences in the Bread-processing Course with the Indonesian Qualification Framework Level 6 and the Indonesian National Work Competency Standard within the Culinary Education Study Program at Jakarta State University. For this research, qualitative approach is being used with descriptive analytic as the research method. Data were collected through direct observation in practicum session conducted involving 28 university students over 11 times practicum session. The findings indicate that the Bread-processing Course effectively develops student's sub-competences in line with Indonesian Qualification Framework and Indonesian National Work Competency Standard. The practical implications suggest that the course curriculum and implementation are on the right path toward producing graduates whose skills meet the national occupation standards. However, to further strengthen the overall alignment, several areas can be enhanced to achieve far better optimal outcomes

Copyright © 2026, The Author(s).

This is an open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Iskandar, F. K. M., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2026). Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI Level 6 dan SKKNI. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 5(1), 677-686. <https://doi.org/10.55681/sentri.v5i1.5575>

PENDAHULUAN

Ada berbagai macam industri di Indonesia, diantaranya yang terus mengalami pertumbuhan pesat sehingga menjadi kontributor utama dalam Produk Domestik Bruto (PDB) nasional di Indonesia adalah industri makanan dan minuman, salah satunya adalah sektor bakery dengan produknya yang paling umum dimasyarakat yaitu roti. Beberapa jenis roti yang umum dikenal masyarakat diantaranya adalah roti tawar, roti manis, roti adonan soft roll, dan roti adonan lean dough (Cahyana & Artanti, 2015). Kegemaran masyarakat terhadap roti berbanding lurus dengan jumlah industri roti skala besar maupun skala kecil di Indonesia yang terus meningkat. Pada tahun 2017 usaha toko roti di Indonesia baik dari skala besar maupun skala kecil terdiri atas 60% usaha tradisional UMKM, 20% produsen besar, dan 12% produsen roti dari kalangan artis (Jumantara, 2017, diacu dalam Ari Fadiati, 2021). Menurut (Wandhasari *et al.*, 2022) dalam penelitiannya, konsumsi roti tawar dan roti manis penduduk Indonesia cenderung mengalami peningkatan setiap tahun, hal ini juga disebabkan oleh meningkatnya jumlah produsen roti. Beriringan dengan perkembangan tersebut, kebutuhan akan tenaga kerja yang memiliki keterampilan tinggi dalam pengolahan roti menjadi semakin mendesak, di sinilah peran pendidikan vokasi, khususnya program studi kuliner atau patiseri, menjadi sangat penting.

Mata kuliah pengolahan roti menjadi salah satu pilar utama dalam membekali mahasiswanya dengan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan industri. Namun, fenomena di lapangan menunjukkan adanya indikasi kesenjangan antara keterampilan yang diajarkan di perguruan tinggi dan keterampilan yang dibutuhkan oleh industri bakery. Kesenjangan keterampilan staf bakery menjadi tantangan utama dalam pengelolaan SDM, karena lulusan pendidikan formal belum sepenuhnya siap menghadapi tuntutan kerja di lingkungan produksi komersial (Widri *et al.*, 2025). Hal ini menimbulkan kesenjangan mengenai sejauh mana kurikulum, khususnya mata kuliah pengolahan roti, telah selaras dengan standar kompetensi nasional.

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, selanjutnya disebut KKNI, pada bidang pendidikan tinggi dinyatakan dalam UU RI No. 12 tahun 2012 Pasal 29 Ayat 2 merupakan acuan pokok dalam penetapan kompetensi lulusan pendidikan akademik, pendidikan vokasi, dan pendidikan profesi. KKNI yang diterapkan pada bidang pendidikan tinggi dengan mengacu pada Permendikbud RI No. 73 tahun 2013 Pasal 10 ayat 4 menyatakan bahwa setiap program studi wajib menyusun deskripsi capaian pembelajaran minimal mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan jenjangnya, serta menyusun kurikulum, melaksanakan, dan mengevaluasi pelaksanaan kurikulum mengacu pada KKNI bidang pendidikan tinggi sesuai dengan kebijakan, regulasi, dan panduan tentang penyusunan kurikulum program studi. Hal ini bertujuan agar kompetensi yang dimiliki oleh mahasiswa sesuai dengan ekspektasi dunia kerja (Febriana *et al.*, 2017).

Sementara itu, Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) pada sektor makanan dan minuman menetapkan standar keterampilan kerja yang diakui oleh industri. Keselarasan antara KKNI dan SKKNI menjadi kunci untuk memastikan bahwa lulusan memiliki kompetensi yang diakui secara nasional baik dalam pendidikan maupun dunia kerja. Urgensi penelitian ini terletak pada kebutuhan untuk memastikan bahwa kurikulum mata kuliah pengolahan roti sudah relevan dengan tuntutan industri bakery yang dinamis yang tercakup dalam KKNI Level 6 dan SKKNI sehingga SDM yang nantinya akan terjun ke dalam dunia kerja akan memiliki kompetensi atau keterampilan kerja yang minimal setara dengan standar keterampilan yang dituntut oleh pekerjaan yang dipilih.

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk menganalisis apakah kompetensi keterampilan khusus yang ada dalam mata kuliah pengolahan roti pada Program Studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta sudah selaras dengan KKNI Level 6 dan SKKNI.

LANDASAN TEORI

Kompetensi

Kompetensi adalah kemampuan menerapkan pengetahuan, keterampilan, keberhasilan tindakan atau sikap berdasarkan pengalaman praktis dalam memecahkan masalah-masalah yang bersifat umum, juga dalam bidang luas tertentu (Valyavskiy *et al.*, 2018). Kompetensi juga bisa dikatakan sebagai pengetahuan, keterampilan, dan sikap terukur yang harus dimiliki pelajar agar sukses dalam kariernya. Mereka umumnya digunakan dalam pendidikan kedokteran dan pendidikan kejuruan (Ozdemir & Stebbins, 2017).

Meskipun terdapat beberapa perbedaan dalam definisinya ada beberapa kesamaan yang dapat dilihat, jika di satukan menunjukkan bahwa kompetensi terdiri dari pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang medasari kinerja pekerjaan yang efektif atau sukses. Dengan demikian kompetensi memiliki substansi, pengetahuan, keterampilan dan

sikap kerja yang profesional dalam bidang pekerjaan terkait. Kompetensi merupakan seperangkat pengetahuan, keterampilan, perilaku yang harus dimiliki seseorang dalam melaksanakan tugasnya sebagai seorang profesional.

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, yang selanjutnya akan di singkat KKNI, adalah kerangka penjenjangan kualifikasi adalah kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor. KKNI diatur dalam Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2012.

KKNI terdiri atas 9 (sembilan) jenjang kualifikasi, dimulai dari jenjang 1 (satu) sebagai jenjang terendah sampai dengan jenjang 9 sebagai jenjang tertinggi. Jenjang 1 sampai dengan jenjang 3 dikelompokkan dalam jabatan operator, jenjang 4 sampai dengan jenjang 6 dikelompokkan dalam jabatan teknisi atau analis, jenjang 7 sampai dengan jenjang 9 dikelompokkan dalam jabatan ahli. Setiap jenjang kualifikasi pada KKNI memiliki kesetaraan dengan capaian pembelajaran yang dihasilkan melalui pendidikan, pelatihan kerja atau pengalaman kerja. Penyetaraan capaian pembelajaran yang dihasilkan melalui pendidikan dengan jenjang kualifikasi pada KKNI terdiri atas:

1. Lulusan pendidikan dasar setara dengan jenjang 1;
2. Lulusan pendidikan menengah paling rendah setara dengan jenjang 2;
3. Lulusan Diploma 1 paling rendah setara dengan jenjang 3;
4. Lulusan Diploma 2 paling rendah setara dengan jenjang 4;
5. Lulusan Diploma 3 paling rendah setara dengan jenjang 5;
6. Lulusan Diploma 4 atau Sarjana Terapan dan Sarjana paling rendah setara dengan jenjang 6;
7. Lulusan Magister Terapan dan Magister paling rendah setara dengan jenjang 8;
8. Lulusan Doktor Terapan dan Doktor setara dengan jenjang 9;
9. Lulusan Pendidikan Profesi setara dengan jenjang 7 atau 8;
10. Lulusan Pendidikan Spesialis setara dengan jenjang 8 atau 9.

Pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi, selanjutnya disingkat SN-Dikti, Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) terdiri dari unsur sikap, keterampilan umum, keterampilan khusus, dan pengetahuan. Unsur sikap dan keterampilan umum telah dirumuskan secara rinci dan tercantum dalam lampiran SN-Dikti, sedangkan unsur keterampilan khusus dan pengetahuan harus dirumuskan oleh forum program studi sejenis yang merupakan ciri lulusan prodi tersebut (Junaidi, 2020).

Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia

Berdasarkan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 3 Tahun 2016 tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, selanjutnya akan disingkat sebagai SKKNI, adalah rumusan kemampuan kerja yang mencakup aspek pengetahuan, keterampilan dan/atau keahlian serta sikap kerja yang relevan dengan pelaksanaan tugas dan syarat jabatan yang ditetapkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. SKKNI dikembangkan melalui konsultasi dengan industri yang berkaitan, untuk memastikan kesesuaian kebutuhan di tempat kerja. SKKNI tersusun atas kumpulan unit-unit

kompetensi yang berasal dari identifikasi kebutuhan dalam dunia kerja. Unit kompetensi disusun berdasarkan kesamaan pada standar pekerjaan di berbagai tempat kerja sejenis. Hal ini memberikan peluang terciptanya standarisasi dalam melakukan pekerjaan, sehingga kualitas dan hasil kerja dapat terjamin. Unit kompetensi tidak terikat pada penggunaan peralatan atau alat produksi merek tertentu dan tidak memuat detail prosedur pekerjaan karena prosedur yang ada dapat bervariasi di setiap tempat kerja.

SKKNI berfungsi sebagai acuan fundamental bagi berbagai macam lembaga dan institusi yang terlibat dalam pengembangan sumber daya manusia. SKKNI dipergunakan terutama untuk merancang dan menerapkan pelatihan kerja, melakukan penilaian atau asesmen hasil pelatihan, tingkat keterampilan maupun keahlian terkini yang dimiliki oleh seseorang.

METODE PENELITIAN

Penelitian Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Praktikum Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNi Level 6 dan SKKNI secara garis besar bertujuan untuk memverifikasi atau membuktikan keselarasan antara mata kuliah terkait dengan standar kompetensi nasional KKNi. Fokus penelitian tertuju pada menganalisis keselarasan kompetensi yang terdapat pada CPMK dan sub-CPMK mata kuliah pengolahan roti dengan kompetensi yang ada pada KKNi Level 6 dan SKKNI yang kemudian dilihat keselarasannya berdasarkan keterampilan mahasiswa saat melakukan praktikum. Keselarasan ini menjadi dasar untuk menjamin bahwa kompetensi yang diajarkan sesuai dengan kebutuhan industri sehingga dapat menjamin setidaknya mahasiswa lulusan perguruan tinggi memiliki keterampilan yang minimal sesuai standar nasional yang ada. Mata kuliah pengolahan roti merupakan salah satu mata kuliah yang bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan kompetensi keterampilan khusus yang relevan. Oleh karena itu, perlu dilakukan analisis keselarasan antara kompetensi keterampilan yang diajarkan dan diamati selama praktikum dengan standar KKNi dan SKKNI.



Gambar 1. Kerangka Berpikir

Penelitian ini dilaksanakan di Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Subjek penelitian terdiri dari mahasiswa Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode Analisis Deskriptif. Data pada penelitian ini adalah hasil

observasi praktikum langsung terhadap 28 mahasiswa pada kegiatan praktikum pengolahan roti yang dilakukan sebanyak 11 kali pertemuan/praktikum serta dokumen-dokumen seperti Rancangan Pembelajaran Semester (RPS) pengolahan roti, dan dokumen-dokumen terkait KKNI dan SKKNI.

Instrumen lembar observasi penelitian merupakan alat utama yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini dengan fungsi sebagai instrumen pengukur keterampilan mahasiswa selama kegiatan praktikum pengolahan roti. Instrumen lembar observasi dikelompokkan dalam 5 indikator yang keseluruhannya terdiri dari 37 butir aspek penilaian. Instrumen lembar observasi disusun dengan mengacu pada Rencana Pembelajaran Semester (RPS) 121 Pengolahan Roti, KKNI Level 6, dan SKKNI. Skala penilaian yang digunakan pada instrumen tersebut adalah Skala Likert dengan rentang penilaian 1 sampai 4.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Akan disajikan kinerja kegiatan praktikum pengolahan roti yang didapatkan berdasarkan hasil observasi praktikum pada 28 mahasiswa selama 11 kali praktikum. Kinerja ini dinilai menggunakan instrumen yang dibuat berdasarkan butir-butir aspek penilaian yang diadaptasi dari gabungan tiga sumber utama, yaitu Rencana Pembelajaran Semester (RPS) mata kuliah Pengolahan Roti, KKNI Level 6, dan SKKNI yang menghasilkan 5 kelompok indikator penilaian dengan 37 butir aspek penilaian.

Tema-tema praktikum yang dilakukan terdiri dari Praktikum 1 – Roti Tawar; Praktikum 2 – Roti Manis; Praktikum 3 – Roti Buaya; Praktikum 4 – Soft Roll; Praktikum 5 – Lean dough; Praktikum 6 – Buns; Praktikum 7 – Cinnamon Roll; Praktikum 8 – Donat; Praktikum 9 – Pizza; Praktikum 10 – Croissant; dan Praktikum 11 – Danish Pastry.

1. Indikator Persiapan Kerja

Pada indikator persiapan kerja terdapat 7 butir aspek penilaian dengan nomor butir 1-7 yang terdiri atas: (1) Kelengkapan job sheet; (2) Kedisiplinan waktu kehadiran; (3) Kelengkapan atribut mahasiswa; (4) Personal hygiene; (5) Persiapan alat kecil/utensils; (6) Persiapan bahan; (7) Ketepatan dalam menimbang bahan.

Tabel 2. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Persiapan Kerja

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 1-7 (Persiapan Kerja)						
	1	2	3	4	5	6	7
Praktikum 1	3,56	4	3,89	3,93	4	3,89	3,93
Praktikum 2	3,56	4	3,89	3,93	4	4	4
Praktikum 3	3,89	3,71	3,82	3,75	4	4	3,89
Praktikum 4	3,82	3,64	3,86	3,86	4	3,79	4
Praktikum 5	3,75	3,64	3,86	3,82	4	3,79	4
Praktikum 6	3,93	3,71	3,75	3,86	3,96	3,96	4
Praktikum 7	3,93	3,71	3,75	3,82	4	4	4
Praktikum 8	3,93	3,68	3,75	3,93	4	4	4
Praktikum 9	3,93	3,68	3,75	3,93	4	4	4
Praktikum 10	3,79	3,43	3,82	3,93	4	4	4
Praktikum 11	3,68	3,39	3,82	3,93	4	4	4
Rata-rata Total	3,79	3,69	3,81	3,88	3,99	3,94	3,98

Secara keseluruhan aspek indikator persiapan kerja menunjukkan tingkat keselarasan tinggi dan sangat sesuai dengan tuntutan kompetensi pada KKNI Level 6, SKKNI, dan RPS pengolahan roti yang tercakup dalam kompetensi penilaian praktikum pada lembar observasi.

2. Indikator Proses Pengolahan

Pada indikator proses pengolahan terdapat 20 butir aspek penilaian dengan nomor butir 8-27 yang terdiri dari: (8) Penerapan metode pengolahan roti; (9) Kemampuan dalam mengoperasikan planetary mixer/spiral mixer; (10) Kesesuaian tingkat kekalisian adonan atau hasil akhir adonan; (11) Penerapan floor fermentation/ bowl fermentation; (12) Kemampuan dalam mengoperasikan dough divider; (13) Kemampuan dalam menerapkan teknik pembulatan adonan (Rounding); (14) Ketepatan waktu dalam pengembangan singkat (Intermediate Proofing); (15) Memporsikan pengisian (filling) pada adonan; (16) Kemampuan dalam mengoperasikan dough sheeter; (17) Penerapan teknik pembentukan adonan (Moulding); (18) Kemampuan dalam mengoperasikan proofing cabinet; (19) Penempatan adonan ke dalam cetakan dengan posisi yang tepat (Panning); (20) Ketepatan waktu dalam final proofing; (21) Melakukan pengolesan permukaan adonan; (22) Pengoperasian oven, pengaturan suhu pemanggangan; (23) Pengoperasian oven, pengaturan waktu/timer pemanggangan; (24) Melakukan tahapan pendinginan dengan benar; (25) Melakukan pengemasan sesuai dengan tema praktikum; (26) Kesesuaian langkah-langkah proses pembuatan produk berdasarkan tema praktikum; (27) Ketepatan waktu dalam penyelesaian praktikum.

Tabel 3.1. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Proses Pengolahan

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 8-17 (Proses Pengolahan)									
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Praktikum 1	4,00	2,89	3,81	3,81	2,78	3,41	3,81	-	-	3,37
Praktikum 2	3,81	3,00	3,81	3,81	2,74	3,30	3,81	3,63	-	3,04
Praktikum 3	4,00	4,00	4,00	4,00	-	3,57	4,00	4,00	-	3,39
Praktikum 4	4,00	4,00	4,00	4,00	3,43	3,43	4,00	-	-	3,50
Praktikum 5	4,00	4,00	4,00	4,00	3,50	3,43	4,00	-	-	3,50
Praktikum 6	4,00	4,00	4,00	4,00	3,61	3,93	4,00	-	-	4,00
Praktikum 7	4,00	4,00	4,00	4,00	3,61	3,89	4,00	3,39	3,00	4,00
Praktikum 8	4,00	4,00	4,00	4,00	3,64	3,64	4,00	3,79	-	3,43
Praktikum 9	4,00	4,00	4,00	4,00	3,64	3,86	4,00	-	-	3,82
Praktikum 10	4,00	4,00	4,00	4,00	-	3,89	4,00	-	3,61	3,46
Praktikum 11	4,00	4,00	4,00	4,00	-	3,89	4,00	-	3,61	3,36
Rata-rata Total	3,98	3,81	3,97	3,97	3,37	3,66	3,97	3,70	3,41	3,53

Tabel 3.2. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Proses Pengolahan

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 18-27 (Proses Pengolahan)									
	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
Praktikum 1	3,81	4,00	3,81	3,81	2,81	3,30	3,89	4,00	4,00	4,00
Praktikum 2	3,89	4,00	3,81	3,81	2,63	3,30	3,89	4,00	4,00	4,00
Praktikum 3	4,00	3,82	4,00	3,79	3,61	3,82	3,82	4,00	4,00	4,00
Praktikum 4	4,00	3,82	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Praktikum 5	4,00	3,82	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Praktikum 6	4,00	4,00	4,00	-	3,89	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Praktikum 7	4,00	3,89	4,00	4,00	3,79	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
Praktikum 8	4,00	4,00	4,00	-	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	3,82
Praktikum 9	4,00	4,00	4,00	-	4,00	3,57	4,00	4,00	4,00	3,82
Praktikum 10	4,00	3,79	4,00	4,00	3,82	4,00	3,82	4,00	4,00	4,00
Praktikum 11	4,00	3,79	4,00	4,00	3,82	4,00	3,82	4,00	4,00	4,00
Rata-rata Total	3,97	3,90	3,97	3,93	3,67	3,82	3,93	4,00	4,00	3,97

Berdasarkan hasil temuan observasi dapat dikatakan butir-butir aspek penilaian yang terdapat dalam indikator proses pengolahan sudah selaras dengan kompetensi pada KKNi Level 6 dan SKKNI.

3. Indikator Hasil Produk Eksternal

Pada indikator hasil produk internal terdapat 4 butir aspek penilaian dengan nomor butir 33-36 yang terdiri dari: (33) Rasa; (34) Aroma; (35) Pori-pori; (36) Tekstur remah.

Tabel 4. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Hasil Produk Eksternal

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 28-32 (Hasil Produk Eksternal)				
	28	29	30	31	32
Praktikum 1	4	3,85	3,96	3,70	3,63
Praktikum 2	3,59	3,85	3,81	3,81	3,59
Praktikum 3	3,71	3,82	3,82	3,75	3,64
Praktikum 4	3,54	3,93	3,82	3,79	3,71
Praktikum 5	3,14	3,54	3,11	3,71	3,71
Praktikum 6	3,43	3,82	3,29	3,64	3,54
Praktikum 7	2,82	3,61	3,07	3,21	3,21
Praktikum 8	3,00	4	3,68	4	4
Praktikum 9	3,82	3,57	4	3,36	3,25
Praktikum 10	4	4	3,61	3,82	3,36
Praktikum 11	4	4	3,61	4	3,36
Rata-rata Total	3,55	3,82	3,62	3,71	3,55

Rata-rata tertinggi pada indikator hasil produk eksternal terdapat pada butir aspek penilaian nomor 29, tekstur kulit dengan nilai rata-rata sebesar 3,82. Sedangkan rata-rata terendah terdapat pada butir 28, keserasaian bentuk dan butir 32, warna kerak dengan nilai rata-rata 3,55. Berdasarkan hasil temuan observasi dapat dikatakan butir-butir aspek penilaian yang terdapat dalam indikator hasil produk eksternal sudah selaras dengan kompetensi pada KKNi Level 6 dan SKKNI.

4. Indikator Hasil Produk Internal

Hasil produk internal merujuk pada karakteristik roti yang dapat diamati setelah produk dipotong, diiris, atau disobek. Kualitas internal roti merupakan cerminan dari keberhasilan proses biokimia selama proses pengolahan, terutama terkait pembentukan struktur gluten dan aktivitas ragi selama fermentasi. Pembahasan terhadap hasil penelitian dan pengujian yang diperoleh disajikan dalam bentuk uraian teoritik, baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Hasil percobaan sebaiknya

Tabel 5. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Hasil Produk Internal

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 33-36 (Hasil Produk Internal)			
	33	34	35	36
Praktikum 1	3,81	3,59	3,15	3,04
Praktikum 2	3,00	3,07	2,81	2,93
Praktikum 3	4,00	3,64	3,61	3,79
Praktikum 4	3,64	3,71	4,00	4,00
Praktikum 5	3,54	3,04	3,18	3,89
Praktikum 6	3,43	3,25	3,21	3,79
Praktikum 7	3,54	3,64	2,96	3,64
Praktikum 8	3,61	3,61	3,32	3,50
Praktikum 9	3,71	3,82	3,75	3,18
Praktikum 10	3,50	3,89	3,21	3,50
Praktikum 11	3,50	3,68	3,21	3,50
Rata-rata Total	3,57	3,54	3,31	3,52

Berdasarkan hasil observasi pada nilai rata-rata pada indikator hasil produk internal dapat disimpulkan bahwa butir-butir aspek penilaian yang terdapat pada indikator hasil produk internal adalah sudah selaras dengan kompetensi pada KKKNI Level 6 dan SKKNI.

5. Kebersihan Area Kerja

Pada indikator kebersihan area kerja terdapat 1 butir aspek penilaian dengan nomor butir 37 yaitu (37) Kebersihan area kerja. Rata-rata keseluruhan pada butir 37, Kebersihan Area Kerja adalah 3,87.

Tabel 6. Nilai Rata-rata Butir Aspek Penilaian Indikator Kebersihan Area Kerja

Praktikum	Rata-rata Butir Aspek Penilaian Nomor 37 (Kebersihan Area Kerja)
	37
Praktikum 1	4,00
Praktikum 2	4,00
Praktikum 3	3,97
Praktikum 4	3,79

Praktikum 5	3,79
Praktikum 6	3,68
Praktikum 7	3,57
Praktikum 8	4,00
Praktikum 9	4,00
Praktikum 10	4,00
Praktikum 11	4,00
Rata-rata Total	3,87

Kinerja ini menunjukkan bahwa mahasiswa telah memiliki kesadaran yang baik dalam kebersihan area kerja. Hasil ini menunjukkan perwujudan keselarasan pada salah satu deskriptor sikap pada KKNi yaitu: menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri. Sehingga dapat disimpulkan bahwa indikator kebersihan area kerja sudah selaras dengan KKNi Level 6 dan SKKNi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai keselarasan kompetensi keterampilan khusus pada mata kuliah pengolahan roti dengan KKNi Level 6 dan SKKNi, dapat disimpulkan bahwa keterampilan yang terdapat dalam RPS mata kuliah pengolahan roti telah selaras dengan kompetensi yang di tuntut dalam KKNi Level 6 dan SKKNi. Hal ini terlihat dari hasil observasi keterampilan mahasiswa yang menunjukkan bahwa sebagian besar butir-butir aspek penilaian sudah berada dalam kategori sesuai menuju sangat sesuai. Temuan utama yang mendasari kesimpulan ini adalah pencapaian pada semua indikator berada dalam kategori “Sesuai/Lengkap/Tepat/Baik” hingga “Sangat Sesuai/ Sangat Lengkap/ Sangat Tepat/ Sangat Baik” berdasarkan skala penilaian yang digunakan. Hasil ini menunjukkan bahwa mata kuliah pengolahan roti telah berhasil membentuk kompetensi keterampilan khusus mahasiswa yang selaras dengan KKNi Level 6 dan SKKNi.

DAFTAR REFERENSI

1. Cahyana, Cucu, dan Devi, Guspri Artanti. *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta, 2015.
2. Fadiati, Ari. “Daya Terima Konsumen pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-umbian).” *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(1), 2021: 61-69.
3. Wandhasari, Nadika Arum, Mohamad Harisudin, dan Setyowati. “Pengaruh Kualitas Produk, Harga, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen Latansa Bakery Surakarta.” *Agrista*, 2022: 1-12.
4. Windriani, Irdiana. “Kesesuaian Kompetensi Lulusan Prodi Pendidikan Tata Boga Terhadap KKNi dan Bahan Kajian.” *HEJ Home Economics Journal*, 4(1), 2020: 10-19.
5. Cahyana, C, dan M Dahlia. “Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Mata Kuliah Pengolahan Roti.” *Program Studi Pendidikan Tata Boga*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta, 2022.

6. Febriana, Rina, Agung Premono, dan Tuti Iriani. "Assesment to Technical and Employability Skills Students Based on KKNI (in Jakarta Region)." *Jurnal Pendidikan Vokasi Industrial*, 2017: 340-348
7. Creswell, John D. Third Edition *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. London: SAGE Publication, Inc., 2009.
8. Febriana, Rina. "Efektivitas Model Pembelajaran Berbasis Kompetensi dengan Pendekatan Dunia Kerja pada Program D3 Tata Boga." *Cakrawala Pendidikan*, 2017: 149-155.
9. Valyavskiy, A. Y, E. V Lukyanenko, dan N. V. Uchevatkina. Questions of formation of innovative of students at university. In *Handbook of Research on Students' Research Competence in Modern Educational Contexts* . IGI Global, 2018.
10. Ozdemir, D., dan C. Stebbins. A framework for the evaluation of competency-based curriculum. In *Handbook of Research on Competency-Based Education in University Settings* . IGI Global, 2017.
11. Junaidi, A. *et al.* *Panduan Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi di Era Industri 4.0 untuk Mendukung Merdeka Belajar-Kampus Merdeka*. Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020.