

EVALUASI PROGRAM *CULINARY BASIC & CULINARY BUSSINESS* PADA PENDIDIKAN 1 TAHUN di ION's *CULINARY ACADEMY* YOGYAKARTA

EVALUATION OF *CULINARY BASIC & CULINARY BUSINESSES* PROGRAMS at 1 YEAR EDUCATION IN ION's *CULINARY ACADEMY* YOGYAKARTA

Oleh : Ummu Auliya Handoko, Pedidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Email : aulyaummu@gmail.com

Dosen : Dr. Endang Mulyatiningsih

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian *context, input, process, product* penyelenggaraan program pendidikan 1 Tahun di ION's *Culinary Academy*. Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan menggunakan model CIPP (*context, input, process, product*). Pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan pengambilan keputusan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Program Pendidikan yang diselenggarakan sudah sesuai dengan perkembangan trend kuliner saat ini (2) Kualifikasi tenaga pengajar, sarana dan prasarana sudah baik dan memenuhi kualifikasi, tetapi sistem penyimpanan dan perawatan peralatan dapur masih harus dibenahi (3) Pelaksanaan pembelajaran sudah tersusun dengan baik, metode pembelajaran menggunakan metode eksplisit dengan komposisi 20% teori dan 80% praktek dengan menerapkan keunggulan pembangunan mental dan sikap profesionalisme kepada siswa, metode pembelajaran dan kurikulum pendidikan yang diterapkan mampu menghasilkan lulusan yang berkompeten dan profesional (4) Kuantitas dan kualitas lulusan pada setiap program pendidikan dapat terserap di industri sesuai dengan profesi keahlian yang dipelajari.

Kata kunci: Evaluasi Program, Context, Input, Process, Product

ABSTRACT

This study aims to determine the suitability of the context, input, process, management product of a 1-year education program at ION's Culinary Academy. This research is an evaluation research using CIPP model (context, input, process, product). Data collection is obtained using observation, interview, and documentation. Data analysis technique is employed in this study using descriptive qualitative analysis and decision making. The results of the study show that: (1) the Education Program held is in accordance with the development of the current culinary trend (2) Qualifications of teaching staff; facilities and infrastructure are good and qualify, but the storage and maintenance system for kitchen equipment still needs to be improved (3) Implementation of learning and teaching that includes methods, schedule of learning is well structured, learning method is explicit methods with 20% theory and 80% practice by applying the advantages of mental development and professional attitude to the students, method, and curriculum of education applied in this program is able to produce graduates who are competent and professional (4) The quantity and quality of graduates in each educational program, can be absorbed in the industry in accordance with the proficiency of the skills learned.

Keywords: Program Evaluation, Context, Input, Process, Product

PENDAHULUAN

Dunia kuliner saat ini sedang berkembang dengan sangat pesat di Indonesia yang dapat dilihat dari bermunculannya bisnis-bisnis baru yang berhubungan dengan penyediaan jasa pelayanan serta pengolahan bahan makanan yang diwujudkan dalam bentuk restoran, rumah makan, maupun catering. Dengan bermunculan properti baru di hospitality bisnis membuat profesi sebagai seorang *chef* sangat menjanjikan dan dijadikan ikon baru dalam *professional expertise*. Permintaan akan *chef* profesional menjadi lebih meningkat baik di dalam maupun diluar negeri. Perkumpulan *chef* Profesional Indonesia (PCPI, 2018) menyebutkan profesi *chef* semakin diminati karena didorong tumbuhnya industri kuliner di tanah air. Tahun 2017 pertumbuhannya mencapai 20 persen dan akan terus tumbuh di tahun-tahun mendatang. Sehingga ada kebutuhan sertifikasi terhadap profesi *chef*.

Sertifikasi Kompetensi bisa didapat melalui lembaga kursus dan pelatihan. Lembaga kursus dan pelatihan ketrampilan semakin berkembang, salah satu lembaga kursus dan pelatihan yang baru adalah ION's *Culinary Academy* Yogyakarta yaitu lembaga pendidikan non formal yang memfokuskan di bidang kuliner. ION's *Culinary Academy* mempunyai beberapa program pelatihan,

diantaranya adalah *Culinary Basic* dan *Culinary Business*, yang memiliki tujuan mencetak *professional chef* yang dapat berkecimpung di dunia kuliner dan mempersiapkan para siswa untuk menjadi wirausaha dalam bisnis kuliner masa depan. Tujuan pendidikan yang ingin dicapai, dijabarkan dalam visi dari ION's *Culinary Academy* adalah mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional. Untuk mencapai tujuan dan visi tersebut tentunya tidak terlepas dari kegiatan evaluasi terhadap program-program yang telah dilaksanakan untuk mengetahui tingkat pencapaian program-program tersebut.

Evaluasi program merupakan kegiatan pengumpulan data dan informasi untuk membuat keputusan tentang program (melanjutkan, memperluas, memperbaiki, dan menghentikan) yang sedang berjalan (Endang Mulyatiningsih, 2011: 113).

Evaluasi yang akan dilakukan melalui evaluasi CIPP, yaitu *Context, Input, Proccess, Product*. Alasan memilih tema mengenai evaluasi pelatihan *Culinary Basic dan Culinary Business* pada dengan menggunakan evaluasi CIPP adalah untuk mengetahui sejauh mana tujuan program dapat tercapai serta untuk

mengetahui apakah program tersebut sudah sesuai dengan standar yang berlaku.

Model evaluasi CIPP dikemukakan oleh Stufflebeam & Shinkfield (1985) sebagai sebuah pendekatan evaluasi yang berorientasi pada pengambil keputusan (*a decision oriented evaluation approach structured*) untuk memberikan bantuan kepada administrator atau *leader* pengambil keputusan. Stufflebeam mengemukakan bahwa hasil evaluasi akan memberikan alternatif pemecahan masalah bagi para pengambil keputusan.

Seperti telah diuraikan di atas, standar dalam model evaluasi CIPP pada penelitian ini terhadap penyelenggaraan program pendidikan 1 tahun Program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness*, dapat dijelaskan sebagai berikut:

Evaluasi konteks (*context*)

Standar dalam evaluasi konteks meliputi: menentukan kebutuhan, masalah-masalah asset, dan kesempatan untuk membantu mengambil keputusan menetapkan tujuan dan prioritas serta membantu kelompok lebih luas dalam pengambilan tujuan, prioritas dan hasil.

Dalam evaluasi Program Pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness* di ION's digunakan untuk mengevaluasi apakah ada yang perlu dibenahi dari program tersebut, atau di munculkan program – program baru yang sesuai dengan tujuan Program

Culinary Basic dan *Culinary Bussiness* di ION's *Culinary Academy* Yogyakarta.

Evaluasi input (*input*)

Standar dalam evaluasi input meliputi: menentukan alternatif pendekatan, pelaksanaan rencana kegiatan, penyediaan sarana, penyediaan biaya efektif untuk penyiapan kebutuhan dan pencapaian tujuan.

Dalam evaluasi program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness* di ION's, digunakan untuk mengidentifikasi dan menilai kapabilitas sumber daya bahan, alat, manusia, dan biaya (*material, machine, man, money*). Biasanya untuk mengevaluasi input, diadakan *workshop, outbond*, dilakukan evaluasi sistem pengajar/*chef* serta dilakukan juga evaluasi sistem bahan dan resep.

Evaluasi proses (*process*)

Standar dalam evaluasi proses meliputi: menilai pelaksanaan rencana untuk membantu staff melaksanakan kegiatan, kemudian membantu pengguna menilai kinerja program, dan menafsirkan hasil. Dalam evaluasi program *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness* di ION's, digunakan untuk mengevaluasi administrasi sistem pembelajaran yang terkait dengan gizi serta *costing*.

Evaluasi produk (*product*)

Standar dalam evaluasi produk meliputi: mengidentifikasi dan menilai hasil baik jangka pendek dan jangka panjang untuk membantu

staff untuk lebih fokus pada hasil penting Dan hasil akhir serta mengukur keberhasilan upaya dalam memenuhi target yang ditetapkan.

Adapun tujuan utama yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

(1) Kesesuaian program pendidikan 1 Tahun yang diselenggarakan di ION's Culinary Academy Yogyakarta dengan trend perkembangan dunia kuliner dan kebutuhan pasar saat ini.

(2) Tingkat kualifikasi tenaga pengajar, minat siswa, dan ketersediaan sarana dan prasarana pendukung dalam pembelajaran di ION's Culinary Academy Yogyakarta.

(3) Pelaksanaan belajar dan mengajar yang meliputi metode dan media pembelajaran, jadwal pembelajaran, serta partisipasi siswa di ION's Culinary Academy Yogyakarta berikut kendala-kendala dalam proses pelaksanaan belajar mengajar.

(4) Pencapaian hasil belajar peserta di ION's Culinary Academy Yogyakarta mencakup prestasi akademik dan non akademik, serta penyerapan tenaga kerja.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian evaluatif dengan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*). Penelitian evaluasi ini menilai keempat komponen tersebut. Harapan kedepan supaya dapat

digunakan sebagai masukan dalam penyelenggaraan di ION's Culinary Academy Yogyakarta. Keempat komponen tersebut merupakan satu kesatuan yang utuh. Kelebihan model CIPP ini terletak pada komponen *Context* (konteks), *Input* (masukan), *Process* (proses) dan *Product* (hasil).

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di IONs Culinary Academy Yogyakarta. Waktu penelitian dimulai dari bulan Februari 2017 – Agustus 2018.

Subjek Penelitian

Sasaran pada penelitian ini adalah pengelola program pendidikan yang terdiri dari unsur manajerial yang memiliki kewenangan dan tanggung jawab pengelolaan program pendidikan, departemen atau unit masing-masing jurusan atau bidang keahlian, serta Instruktur atau tenaga pengajar. Penelitian juga melibatkan siswa di ION's Culinary Academy Yogyakarta.

Prosedur

Prosedur penelitian diarahkan pada semua subyek yang berkaitan dengan penyusunan program, pelaksanaan program, dan pengevaluasian hasil pelatihan. Langkah-langkah prosedur penelitian adalah sebagai berikut: (1) Mempelajari program pelatihan, (2) Menyusun instrumen pelatihan, (3) Mengambil data *context, input, process, product* terhadap

program pelatihan, (4) Menyusun laporan dalam bentuk karya ilmiah.

Insrumen dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini dikumpulkan menggunakan teknik wawancara, observasi, yang berhubungan dengan *context, input, process, product*. Sedangkan dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan hasil dari penelitian dan program tersebut.

Interview juga sering disebut dengan wawancara, dilakukan untuk mengetahui informasi mengenai di *ION's Culinary Academy* Yogyakarta dan perkembangannya.

Penelitian ini juga menggunakan observasi, yaitu melakukan pengamatan langsung terhadap suatu subjek dan objek untuk mengetahui keberadaan subjek, objek, situasi, konteks dan maknanya dalam proses pembelajaran program pendidikan 1 Tahun *Culinary Basic* dan *Culinary Bussiness*.

Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data yang berhubungan dengan hasil dari penelitian dan program tersebut, dengan cara mengumpulkan data-data dari dokumen, laporan dan literatur terkait dengan permasalahan penelitian, serta mengambil objek foto sesuai metode penelitian yang diangkat yaitu CIPP.

Pengujian validitas isi dilakukan oleh ahli bertempat di kampus Pendidikan Teknik

Boga dan Busana. Berdasarkan pendapat ahli (Prihastuti Ekawatiningsih, 2018), instrument perlu diperbaiki bagian indikator pada rubrik penilaian. Pada bagian kisi-kisi/definisi operasional harus lebih spesifik lagi karena masih terlalu luas, bagian tersebut diganti dengan sub indikator. Lalu bab 2 sebaiknya diperbaiki, ditambahkan standar-standar evaluasi untuk penelitian. Untuk panduan observasi harus lebih spesifik, ditambahkan rubrik penilaian di bawahnya (standar kriteria penilaian). Instrumen penelitian berisi lembar observasi, angket wawancara yang diajukan kepada subjek yang diteliti.

Teknik Analisis Data

Analisis data menggunakan teknik analisis kualitatif sehingga dapat menjelaskan hasil penelitian dan membuat persepsi terhadap data yang terkumpul. Oleh karena itu, peneliti dapat memberikan data-data dan informasi serta dapat menjelaskan kondisi penyelenggaraan program *Culinary Basic* dan *Culinary Business* pada *ION's Culinary Academy* Yogyakarta.

Analisis Deskriptif Kualitatif

Menggunakan teknik analisis sesuai tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data hingga membuat kesimpulan berdasarkan data-data yang diperoleh dari hasil wawancara, dokumentasi dan interpretasi data-data kuantitatif.

Pengambilan Keputusan

Pengambilan keputusan dilakukan dengan cara membandingkan antara temuan dengan kriteria yang telah ditetapkan pada tujuan pelatihan atau standar program pada semua komponen konteks, input, proses, dan produk. Proses pengambilan keputusan ini menggunakan standar yang telah ditetapkan sebelumnya. Standar dapat diperoleh dari rancangan program, standar dari program lain yang sejenis atau standar yang telah ditetapkan oleh pemerintah sebelumnya. Jika tidak menemukan standar, standar pengambilan keputusan dikembangkan berdasarkan standar sendiri saat akan merancang instrumen dengan menyusun rubrik penilaian dan kriteria.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Evaluasi Konteks

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ION's *Culinary Academy* melihat adanya kebutuhan profesional kuliner, baik sebagai pelaku maupun pengusaha yang terus berkembang dan selalu menumbuhkan persaingan, sehingga untuk menjembatani hal tersebut IONs Culinary College Yogyakarta mengembangkan program dengan membuka IONs Culinary Academy dengan menyediakan program pendidikan 1 tahun untuk Chef Culinary Basic dan Culinary Business.

Tabel 1. Kondisi Saat Ini Hasil Evaluasi *Context*

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
Trend dan Kebutuhan Pasar	Mampu mengikuti tuntutan Pasar	ION's telah menerapkan model pembelajaran dan materi pembelajaran sesuai dengan tuntutan industri dan tren perkembangan culinary.
Tujuan	Pencapaian tujuan kedalam Pencapaian institusi keluar	ION's dapat mencapai tujuan penyelenggaraan program pendidikan profesi 1 Tahun, yaitu: mencetak sumber daya manusia yang kompeten di bidang kuliner sesuai dengan standar kompetensi nasional Indonesia serta standar kompetensi Internasional, olahan kuliner tradisional dipadukan dengan kuliner Internasional adalah salah satu tujuan utama program yang ada ION's <i>Culinary Academy</i> .
Visi-Misi Pendidikan	Pengembangan kebijakan dan budaya organisasi Pada program pendidikan	ION's dapat mewujudkan visi pendidikan melalui pendidikan berbasis praktis dan sertifikasi profesional, pengembangan mental bisnis dan pengetahuan kewirausahaan.

Evaluasi Input

Kajian evaluasi input mencakup empat komponen yaitu *material, machine, man, money*. Yang dijabarkan dalam latar belakang pengajar, kurikulum pendidikan, minat siswa serta sarana dan prasarana yang tersedia di IONs *Culinary Academy*. Berdasarkan dokumentasi data kepegawaian ION's *Culinary Academy* diketahui komposisi pegawai sebagai berikut:

Tabel 2. Data Chef Pengajar IONs *Culinary Academy*

No	Nama	Pendidikan	Jabatan
1	Yopie	Culinary Course	Manajer
2	Fikria Rachmahani	S1	Kepala Chef / Pengajar
3	Novi Dwi Utami	S1	Chef / Pengajar
4	Ivan Putra Emir	D4	Chef / Pengajar
5	Henrico Andrevian	D4	Chef / Pengajar
6	R. Adang Wahyudi	D3	Chef / Pengajar
7	Monalisa Saputri Ali	D3	Chef / Pengajar
8	Subhan Kinam		Chef / Pengajar
9	Sulaiman		Chef / Pengajar
10	Setyo Prasiyono Nugroho	S1	Chef / Pengajar
11	Nurvita Affriliana	S1	Administrasi
12	Kandi Hawanti	SMK	Administrasi

Tabel 4. Kondisi Saat Ini Hasil Evaluasi Proses

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
Perencanaan Pembelajaran	Memiliki rencana pembelajaran yang terstruktur, terukur dan sistematis.	ION's menerapkan rencana pembelajaran yang baik, mulai dari tahapan seleksi, pengembangan kemampuan siswa sampai dengan pengembangan ketrampilan tingkat lanjutan
Pengembangan Pembelajaran teori	Rujukan referensi dan literasi	Pengembangan materi pembelajaran disusun dari sumber materi yang valid dan mengikuti perkembangan teori yang relevan dengan perkembangan industri
Pengembangan Pembelajaran praktek	Pengembangan ketrampilan teknis dan pengelolaan	Memberikan Pengembangan mental dan kemampuan kewirausahaan Untuk menyiapkan lulusan yang siap terjun di industri
Pembelajaran luar lembaga	OJT, Magang, kerjasama Industri	Telah menjalin kerjasama dengan hotel berbintang, restoran dan jasa catering
Pelayanan administrasi kependidikan	Pelayanan administrasi pendidikan yang efektif	Pengelolaan administrasi cukup efektif, sehingga mendorong pelaksanaan tahapan pembelajaran

Tabel 3 . Kondisi Saat Ini Hasil Evaluasi Input

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
Kurikulum pendidikan	Mengacu kurikulum Dinas Pendidikan Standar Kreiteria Kompetensi Industri	ION's mengembangkan kurikulum dengan pendidikan dengan mengacu standar industri dan kurikulum pendidikan, mengembangkan medode pembelajaran 20% teori 80% praktek serta menerapkan kualifikasi sebelum memulai pembelajaran.
Kualifikasi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan	Memenuhi kualifikasi pendidikan dan tenaga ahli	Tenaga pendidik ION's telah memenuhi kualifikasi profesional
Standar mutu layanan pendidikan	Memenuhi akreditasi lembaga pendidikan	ION's menyelenggarakan program pendidikan dengan didukung fasilitas pembelajaran, laboratorium praktek dan sumber referensi modern sesuai dengan standar mutu industri, serta sertifikasi profesi chef profesional
Ketersediaan sarana dan prasarana pembelajaran (Teori dan Praktek)	Memenuhi standar internasional industry	ION's menyelenggarakan program pendidikan dengan didukung sarana dan prasarana pembelajaran teori dan praktek yang modern sehingga mampu memberikan kenyamanan peserta dalam mengikuti materi pembelajaran.

Evaluasi Produk

Lembaga pendidikan ION^s *Culinary Academy* tidak hanya membekali siswa pada skill kuliner tetapi juga dibekali dengan ketrampilan bahasa internasional yaitu bahasa Inggris dan Bahasa Mandarin. Keunggulan lain adalah kesiapan *skill* dan kompetensi lulusan ION^s *Culinary Academy* dapat dipertanggungjawabkan. Serta melahirkan calon Chef profesional yang berkompeten dan memiliki standar sertifikasi profesi yang mampu membangun profesionalisme, ketrampilan dan mental wirausahawan yang memiliki pola pikir semangat wirausaha, sehingga setelah lulus mengikuti program pendidikan lulusan dapat bersaing dalam dunia kerja maupun menjalankan usaha kuliner.

Evaluasi Proses

Evaluasi Process yang meliputi proses pembelajaran, jadwal pembelajaran, dan partisipasi siswa.

Tabel 5. Kondisi Saat Ini Hasil Evaluasi Produk

Aspek	Kondisi Ideal	Kondisi Saat Ini
Mutu / Prestasi Lulusan	Mencapai Indeks Prestasi yang memuaskan. Penguasaan skill yang dibutuhkan industri	Setiap lulusan peserta program Pendidikan Profesional Chef 1 Tahun di ION's mendapatkan Sertifikasi Profesional Chef dan pembekalan ketrampilan dan mental yang memadai sehingga lulusan benar-benar siap terjun di dunia industri
Kemampuan dan Daya Saing lulusan di Industri	Memiliki daya saing di Industri	Lulusan Pendidikan Profesional Chef 1 Tahun di ION's sebagian besar telah bekerja di dalam maupun di luar negeri pada perusahaan ternama seperti hotel, restaurant, kapal pesiar dan menjalankan bisnis kuliner

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan penelitian sekaligus menjawab rumusan masalah dalam penelitian yang diajukan maka diperoleh simpulan yang didasarkan pada bukti-bukti empiris dan fenomena yang terjadi pada ION's Culinary Academy, sebagai berikut:

ION's Culinary Academy, mampu mengembangkan program keahlian bidang kuliner dengan melihat potensi yang ada berdasarkan trend perkembangan pasar dan permintaan masyarakat dengan menjabarkan dalam visi-misi dan tujuan lembaga pendidikan. Latar belakang penyelenggaraan paket pendidikan pada di ION's Culinary Academy Yogyakarta sudah sesuai dengan trend perkembangan dunia kuliner dan kebutuhan pasar saat ini, bahkan dalam melaksanakan kurikulum pembelajaran, chef langsung mengajarkan kepada siswa tren kuliner yang sedang berkembang. Disisi lain segmentasi siswa peserta program pendidikan

di ION's Culinary Academy adalah siswa yang ingin mengembangkan skill dan kemampuan bidang kuliner untuk mengembangkan usaha kuliner atau menjadi profesional di dunia *hospitality*.

ION's Culinary Academy Yogyakarta sudah memiliki dukungan input yang sangat baik dalam menyelenggarakan program pendidikan profesi. Kebutuhan input dipenuhi dengan standar industri internasional dan pengelolaan pembelajaran yang efektif. Ketersediaan dan kualifikasi tenaga pengajar sudah cukup baik, yaitu direkrut dari chef yang masih aktif di industri *hospitality*, dukungan sarana dan prasarana dalam pembelajaran di ION's Culinary Academy Yogyakarta sudah memenuhi standar kelayakan dan dalam kondisi yang baik, namun demikian ada beberapa hal yang perlu dibenahi yaitu sistem penyimpanan dan perawatan peralatan dapur karena dalam penyimpanan masih belum tersusun rapi dan kurang mempertimbangkan keamanan peralatan yang dapat menyebabkan kecelakaan kerja.

Proses penyelenggaraan program pendidikan di ION's dalam kondisi yang baik, perencanaan pembelajaran telah tersusun dengan baik, sehingga pada tahapan pelaksanaan pembelajaran tidak mengalami kendala baik bagi instruktur maupun bagi para siswa. Dalam proses pembelajaran penekanan

pada proporsi 20% teori dan 80% praktek dengan menerapkan keunggulan pembangunan mental dan sikap profesionalisme kepada siswa sehingga dengan metode pembelajaran dan kurikulum pendidikan yang diterapkan mampu menghasilkan lulusan yang berkompeten dan profesional di bidang kuliner. Disisi lain siswa yang tergabung dalam program pendidikan di ION's Culinary Academy sangat antusias dan menumbuhkan partisipasi siswa secara aktif.

Kuantitas dan kualitas lulusan/alumni pada setiap program pendidikan ION's Culinary Academy Yogyakarta secara umum dapat terserap di industri kuliner baik di dalam kota Yogyakarta, kota lain bahkan banyak lulusan yang bekerja di luar negeri sesuai dengan profresi keahlian yang dipelajari di ION's Culinary Academy.

Saran

Saran yang dapat diajukan setelah melihat hasil kesimpulan di atas, khususnya yang berkaitan dengan pengembangan konteks dan proses pendidikan di ION's Culinary Academy sebagai berikut:

Lembaga kursus ION's Culinary Academy dapat mengembangkan konsep pembelajaran profesi tingkat lanjutan.

Perlu adanya pembenahan sistem penyimpanan peralatan dan kelengkapan

dengan melaksanakan secara disiplin kepada setiap pegawai yang bertanggungjawab.

Meningkatkan kompetensi dan kapasitas instruktur atau chef melalui program pendidikan lanjutan atau kompetisi profesional untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap lembaga pendidikan ION's Culinary Academy.

Memperluas jaringan kerjasama dengan industri dalam penyelenggaraan pendidikan luar lembaga seperti *Industry Visit* maupun pelaksanaan *On the Job Training*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto Suharsimi, Cepi Safrudin AJ. (2007). *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumiaksara.
- Endang, Mulyatiningsih. (2011). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- PCPI. (2016). Segera Sertifikasi Profesi Chef: *Berita* <http://www.beritasatu.com/rasa/485190-pcpi-segera-sertifikasi-profesi-chef.html>.
- Stufflebeam, D.L & Shinkfield, AJ. 1985. *Systemic Evaluation: a instructional guide to theory & practice*. Boston: Klower-nijhoff-publishing.