

NORMA & STANDAR

LABORATORIUM/
BENGKEL SMK

Kompetensi Keahlian
Tata Boga



DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN VOKASI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
2021

NORMA & STANDAR LABORATORIUM/BENGKEL SMK KOMPETENSI KEAHLIAN TATA BOGA

Penanggung Jawab

Dr. Ir. M. Bakrun, M.M. (Direktur Pembinaan SMK)

Ketua Tim

Dr. Arie Wibowo Khurniawan, S.Si, M.Ak. (Koordinator Bidang Sarana dan Prasarana)

Penulis

Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si.
Noor Fitrihana, M.Eng.
Dr. K. Ima Ismara, M.Pd., M.Kes.
Prof. Herman Dwi Surjono, M.Sc., M.T., Ph.D.
Prof. Ir. Moh. Khairudin, M.T., Ph.D.
Drs. Darmono, M.T.
Khusni Syauqi, S.Pd., M.Pd.
Adam Jerusalem Ph.D.
Purwanti, S.Pd.
Hernita, ST., M.Sc
Niken Dwiyanthi
Gustriza Erda

ISBN:

Editor

Diah Indah Pratiwi, S.Pd.

Desain

Alip Irfandi

Layout

Ali Zuhdi

Ilustrasi Gambar

Adhi Nugroho

Gambar pada sampul merupakan gambar bebas lisensi dari pikisuperstar di freepik.com

Cetakan I, 2021

© Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apa pun tanpa ijin tertulis dari penulis

DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN VOKASI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
2021

KATA PENGANTAR

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bertujuan untuk menghasilkan tenaga kerja terampil, wirausaha pemula dan pembelajar sepanjang hayat untuk mengembangkan potensi dirinya dalam mengadopsi dan beradaptasi dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni serta tuntutan kebutuhan kualifikasi dan kompetensi dunia kerja saat ini dan masa depan. Dalam rangka mewujudkan tujuan SMK tersebut diperlukan sarana dan prasarana yang memadai untuk mendukung terlaksananya kegiatan pembelajaran bermutu.

Disrupsi teknologi di era revolusi industri 4.0 ditandai dengan semakin meluasnya penerapan otomatisasi, *artificial intelligence*, *big data*, *internet of things* (IoT) di industri dunia usaha dan dunia kerja (IDUKA) mengakibatkan perubahan-perubahan besar pada cara belajar, cara berinteraksi dan cara bekerja. SMK dituntut menghasilkan lulusan yang semakin relevan dan adaptif dengan tuntutan kebutuhan sumber daya manusia (SDM) di IDUKA saat ini dan masa depan. Untuk menyiapkan SDM yang berkualitas dan berdaya saing dalam mendukung agenda *Making Indonesia 4.0* diperlukan dukungan dan adopsi peralatan yang relevan dengan kebutuhan industri 4.0 di SMK sehingga lulusan SMK memiliki keterampilan baru yang dibutuhkan pasar kerja ke depan.

Untuk menjamin kualitas proses pembelajaran yang bermutu dan relevan di SMK, maka diperlukan norma dan standar peralatan yang menunjang terwujudnya capaian pembelajaran di setiap kompetensi keahlian. Pengembangan norma dan standar peralatan ini dilandaskan pada kebutuhan kurikulum, klaster uji kompetensi kerangka kualifikasi kerja nasional (KKNI) untuk SMK, kompetensi jabatan pertama lulusan SMK dan berorientasi pada kebutuhan dunia kerja di era industri 4.0.

Dengan adanya norma dan standar ini diharapkan dapat menjadi acuan penyediaan peralatan di SMK baik oleh pemerintah, penyelenggara SMK, IDUKA dan para pemangku kepentingan lainnya. Norma dan standar ini disusun sebagai bagian penjaminan mutu dalam pengembangan dan penyelenggaraan SMK.

Akhirnya tim penyusun memanjatkan puji syukur kepada Allah SWT dan mengucapkan terima kasih kepada Direktorat SMK yang telah memfasilitasi penyusunan buku ini dan semua pihak yang telah memberikan bantuan sehingga terselesaikannya penyusunan buku Norma dan Standar Peralatan SMK.

Jakarta, November 2020

Direktur Sekolah Menengah Kejuruan



Dr. Ir. M. Bakrun, M.M.

NIP 196504121990021002

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. RUANG LINGKUP	2
C. METODOLOGI.....	3
BAB II RUANG PRAKTIK DAN PERALATAN.....	7
A. RUANG PRAKTIK	7
B. NORMA DAN STANDAR RUANG PRAKTIK.....	8
C. RUANG PRAKTIK SMK TATA BOGA.....	29
D. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK DAPUR LATIH	37
E. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK DAPUR PRODUKSI.....	48
F. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK PERSIAPAN DAN TATA HIDANG/RESTORAN/MINI BAR.....	71
G. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG INSTRUKTUR DAN RUANG SIMPAN.....	83
H. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG OUTLET TEACHING FACTORY DAN KEWIRAUSAHAAN (BLUD).....	87
BAB III PENUTUP	89
A. KESIMPULAN.....	89
B. SARAN DAN REKOMENDASI.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	91
LAMPIRAN	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Profil kompetensi lulusan tata boga	4
Gambar 2.	Metode <i>design thinking non linier</i>	5
Gambar 3.	Ilustrasi perlindungan diri pada saat terjadi gempa.....	18
Gambar 4.	Ilustrasi pengangkuran lemari	18
Gambar 5.	Minimum jarak antar meja di ruang kelas	18
Gambar 6.	Ilustrasi pengikatan pot bunga pada tiang.....	19
Gambar 7.	Komponen non-struktur harus diberi pengaku	19
Gambar 8.	Ilustrasi struktur yang diberikan <i>isolation bearing</i>	20
Gambar 9.	Ilustrasi penempatan pipa <i>hydrant</i> di jalan.....	21
Gambar 10.	Ilustrasi penempatan <i>hydrant box</i> , alarm dan alat pemadam api ringan (APAR)	21
Gambar 11.	Ilustrasi lemari penyimpanan APD	22
Gambar 12.	Ilustrasi pemasangan <i>smoke detector</i> dan <i>sprinkler</i>	22
Gambar 13.	Ilustrasi <i>sprinkler</i>	22
Gambar 14.	Ilustrasi <i>smoke detector</i>	23
Gambar 15.	Ilustrasi akses ke bangunan untuk mobil pemadam kebakaran.....	24
Gambar 16.	Ilustrasi akses jalan untuk mobil pemadam kebakaran.....	24
Gambar 17.	Titik kumpul evakuasi.....	24
Gambar 18.	Ilustrasi jalur evakuasi	25
Gambar 19.	Protokol kesehatan di lab/bengkel	26
Gambar 20.	Prosedur penggunaan ruang	28
Gambar 21.	Visualisasi 2D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga .	32
Gambar 8.	Visualisasi 3D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga tampak 1	33
Gambar 22.	Visualisasi 3D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga tampak 2.....	34
Gambar 23.	<i>Showroom/outlet</i> bidang keahlian tata boga	35
Gambar 24.	<i>Smart classroom</i>	36
Gambar 25.	Sub ruang praktik dapur latihan	94
Gambar 26.	Sub ruang praktik persiapan tata hidang dan bar.....	95
Gambar 27.	Sub ruang praktik dapur produksi.....	96
Gambar 28.	Budaya 5S/5R di ruang praktik SMK.....	97

Gambar 29. Budaya <i>safety</i> /K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) di SMK.....	98
Gambar 30. Budaya <i>safety</i> /K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) di SMK.....	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Definisi kebutuhan luas minimum ruang praktik tata boga	7
Tabel 2.	Penggunaan material untuk bangunan ruang praktik siswa	9
Tabel 3.	Material struktur kolom.....	12
Tabel 4.	Sistem struktur lantai untuk bangunan.....	13
Tabel 5.	Persyaratan struktur atap.....	13
Tabel 6.	Kebutuhan minimal luasan ruang praktik siswa	29
Tabel 7.	Peralatan <i>smart classroom</i>	30
Tabel 8.	Daftar peralatan praktik pada ruang praktik dapur latih	37
Tabel 9.	Daftar peralatan praktik pada ruang praktik dapur produksi.....	48
Tabel 10.	Daftar peralatan praktik pada ruang praktik persiapan dan tata hidang/restoran/mini bar	71
Tabel 11.	Daftar peralatan praktik pada sub ruang instruktur dan ruang simpan	83
Tabel 12.	Daftar peralatan praktik pada ruang <i>outlet teaching factory</i> dan kewirausahaan (BLUD)	87

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Guna mewujudkan visi Indonesia menjadi top 10 ekonomi dunia pada tahun 2030 pemerintah Indonesia melalui kementerian perindustrian telah menyiapkan peta jalan *making Indonesia 4.0* dalam menghadapi tantangan era revolusi industri 4.0. Pembangunan kualitas sumber daya manusia menjadi salah satu prioritas dalam agenda *making Indonesia 4.0*. Memasuki revolusi industri 4.0, transformasi dan integrasi lingkungan kerja fisik ke lingkungan kerja digital seperti penggunaan kecerdasan buatan (*Artificial Intelligence, AI*), robotika, dan inovasi digital lainnya sudah semakin banyak digunakan di tempat kerja. Untuk itu pengembangan peta jalan pendidikan vokasi Indonesia 2020–2035 harus mengantisipasi perubahan besar yang terjadi akibat disrupsi teknologi baik cara belajar, cara bekerja dan kebiasaan hidup di masa depan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bagian dari pendidikan vokasi pada jenjang menengah diharapkan mampu menghasilkan tenaga teknis industri yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja saat ini dan masa depan. Untuk meningkatkan kualitas dan daya saing SDM pemerintah telah mengeluarkan instruksi Presiden nomor 9 tahun 2016 tentang Revitalisasi SMK. Untuk semakin menguatkan program peningkatan kualitas lulusan SMK, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah menetapkan Standar Nasional Pendidikan SMK melalui Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomer 34 tahun 2018 (SNP SMK). Dalam SNP

SMK standar kompetensi lulusan SMK meliputi 9 area kompetensi yang mencakup aspek karakter (*soft skills*), kompetensi teknis dan kewirausahaan.

Prosser & Quigley (1950) menyatakan pendidikan kejuruan akan efektif jika peralatan, mesin, dan tugas kerja sesuai dengan lingkungan dimana lulusan akan bekerja. Dukungan peralatan yang relevan dengan industri, penataan lingkungan belajar sesuai dengan lingkungan kerja di industri dan program pembelajaran yang sesuai dengan tugas-tugas yang akan dikerjakan di industri menjadi faktor penting dalam pencapaian kompetensi lulusan SMK. Menghadapi era revolusi industri 4.0, kemajuan teknologi di berbagai bidang akan mengubah kebutuhan SDM di dunia kerja. Untuk itu diperlukan dukungan dan pengembangan peralatan praktik yang mendukung penyiapan lulusan SMK sebagai tenaga kerja yang memenuhi kualifikasi dan kompetensi SDM di era revolusi industri 4.0. Diperlukan pembaharuan terus-menerus peralatan praktik SMK, kompetensi guru, dan kurikulum menyesuaikan dengan dinamika yang ada di industri.

Untuk meminimalkan gap teknologi dan kompetensi dengan dunia kerja dan memberikan penjaminan mutu maka diperlukan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang sarana prasarana SMK. Norma dan standar peralatan praktik SMK bertujuan untuk memberikan panduan bagi para pemangku kepentingan dalam pengembangan sarana dan prasarana SMK yang relevan dengan tuntutan pasar kerja nasional dan global. Norma dan standar peralatan praktik ini dirancang berlandaskan pada kebutuhan kurikulum, kerangka kualifikasi dan standar kompetensi kerja nasional Indonesia, relevan dengan jabatan lulusan SMK di industri, kebutuhan pedagogis dan berorientasi industri 4.0 memenuhi persyaratan keselamatan dan kesehatan kerja.

B. RUANG LINGKUP

Norma, standar, prosedur, dan kriteria peralatan praktik SMK ini dikembangkan berlandaskan dokumen standar sarana prasarana dalam SNP dan struktur kurikulum SMK 2018 untuk menjabarkan lebih spesifik seperangkat peralatan praktik yang menunjang kompetensi keahlian. Untuk memenuhi kebutuhan SDM di era revolusi 4.0 diperlukan meng-*upgrade* peralatan sesuai dengan spesifikasi terbaru dan atau menambah ruang praktik baru sebagai pengembangan dari SNP SMK 2018.

Norma, standar, prosedur, dan kriteria peralatan praktik SMK ini dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan seperangkat peralatan praktik yang menunjang untuk kompetensi keahlian Konstruksi Gedung, Sanitasi & Perawatan untuk menghasilkan profil lulusan seperti dijelaskan dalam gambar 1.

C. METODOLOGI

Penyusunan norma dan standar ini menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan tahapan *design thinking non linear*. Pertama, tahapan *Empathy* yaitu memahami kebutuhan pengguna meliputi SMK sebagai pengguna peralatan praktik dan IDUKA sebagai pengguna lulusan. Kedua, tahapan *Define* mendefinisikan kebutuhan standar sarana prasarana berlandaskan SNP SMK 2018 dan kebutuhan pasar kerja saat ini dan masa depan. Ketiga adalah tahapan *Ideate* yaitu mengembangkan norma dan standar peralatan praktik SMK yang relevan dengan kebutuhan kompetensi tenaga kerja industri yang berorientasi pada kebutuhan tenaga kerja di era revolusi industri 4.0. Keempat, tahapan pengembangan *prototype*, desain gambar ruang praktik 2 dimensi, 3 dimensi dan daftar peralatan-peralatan praktik yang menunjang kompetensi keahlian sesuai spektrum serta kurikulum SMK. Kelima adalah tahapan *Test/Validasi* yaitu memvalidasi rancangan *prototype* kepada para pemangku kepentingan seperti SMK, IDUKA dan para pengambil kebijakan di bidang sarana dan prasarana SMK. Proses pada setiap tahapan dapat diulang sesuai kebutuhan (*non linear*) sehingga didapatkan hasil akhir buku Norma dan Standar Laboratorium/Bengkel SMK.

Dasar pertimbangan yang digunakan dalam pengembangan norma dan standar fasilitas seperangkat peralatan praktik SMK adalah kebutuhan pedagogi dalam implementasi kurikulum, kebutuhan kompetensi untuk posisi jabatan pertama lulusan SMK di industri, pelaksanaan uji kompetensi skema sertifikasi KKN level II/III, dan mengantisipasi perubahan struktur tenaga kerja masa depan di era revolusi industri 4.0. Untuk mendukung efektifitas pembelajaran maka pemenuhan seperangkat peralatan menggunakan rasio peralatan adalah 1: 1 atau 1:2 dan atau 1:4 yang disesuaikan dengan strategi pembelajaran, capaian kompetensi, kapasitas ruang, level teknologi, level keterampilan dan pembiayaan. Untuk mendukung pengembangan *teaching factory* melalui tata kelola SMK Badan Layanan Umum Daerah (BLUD) dapat dikembangkan peralatan yang mendukung untuk meningkatkan nilai jual produk/jasa seperti peralatan kemasan, *point of sale* dan sejenisnya sebagai peralatan penunjang untuk mendukung kegiatan *teaching factory* SMK dalam menumbuhkan kompetensi, kemandirian, dan kewirausahaan.

PROFIL KOMPETENSI LULUSAN TATA BOGA

Bekerja menjadi:

- *Kitchen Hand*
- *Butcher*
- *Baker*
- *Commis Pastry*
- *Trainee Waiter*
- *Trainee Server*
- *Restaurant And Bar Service Agent*

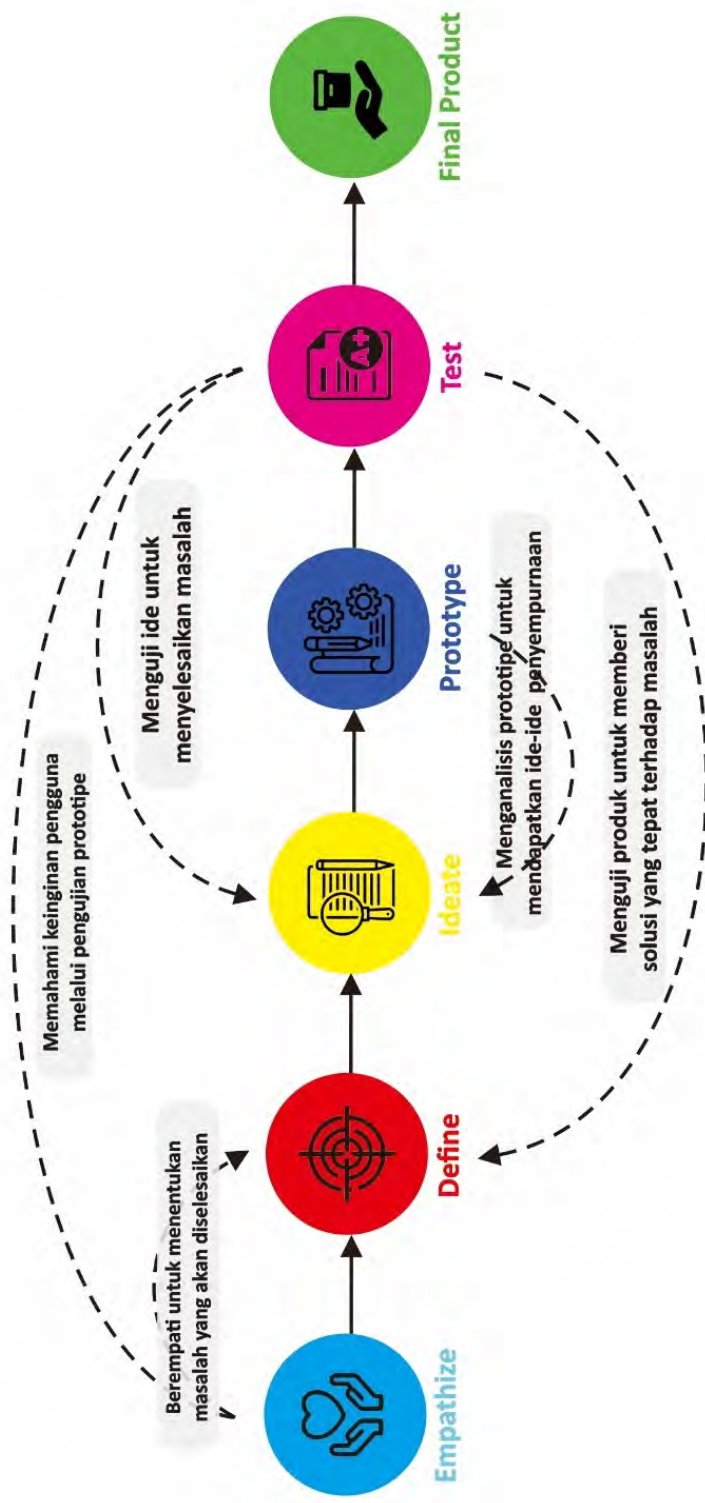
Melanjutkan studi:

- D3 , S1
(Manajemen Tata Boga,
Manajemen Tata Hidang,
Manajemen Patiseri,
Pendidikan Teknik, Boga/
Kuliner, Akademi Pariwisata /
Perhotelan, Ilmu Gizi, atau yang
sesuai peminatan di dalam
maupun di luar negeri)

Wirausahawan:

- Penyedia barang & jasa Tata Boga
- Penyedia jasa *trainee* Tata Boga
- Pengusaha *catering*
- Freelancer : *waiter*, juru masak rumah sakit, *baker*, *staff catering*,
- *Culinary youtuber / content creator*

Gambar 1. Profil kompetensi lulusan tata boga



Gambar 2. Metode *design thinking* non linier

BAB II

RUANG PRAKTIK DAN PERALATAN

A. RUANG PRAKTIK

Dalam SNP SMK 2018 praktik Kompetensi Keahlian Tata Boga berfungsi sebagai tempat pelaksanaan kegiatan pembelajaran seperti pembuatan berbagai macam makanan, penyiapan tata hidang, penataan, penyajian pesanan, produksi makanan dalam jumlah besar dan massal, serta aneka kue basah dan kering. Besarnya luasan minimum ruang kompetensi keahlian Tata Boga adalah 150 m² (seratus lima puluh meter persegi). Selanjutnya, detail luas minimum ruangan praktik tercantum di dalam Tabel 1.

Tabel 1. Definisi kebutuhan luas minimum ruang praktik tata boga

No	Jenis	Rasio	Deskripsi
1	Ruang praktik dapur latihan	3 m ² /peserta didik	Kapasitas untuk 9 peserta didik.
2	Ruang praktik dapur produksi	3 m ² /peserta didik	Kapasitas untuk 9 peserta didik.
3	Ruang praktik persiapan dan tata hidang/restoran/ mini bar	3 m ² /peserta didik	Kapasitas untuk 9 peserta didik.
4	Sub ruang instruktur dan ruang simpan	3 m ² /instruktur	Kapasitas untuk 9 instruktur

Pengembangan desain ruang menggunakan prinsip fleksibilitas ruang praktik yang dapat digunakan untuk memenuhi standar minimal ruang praktik, sebagai *maker space* dan sebagai ruang praktik untuk membentuk kompetensi siswa melalui pembelajaran berbasis *teaching factory* atau *project*. Pengembangan ruang dapat disesuaikan dengan kondisi yang ada dengan memperhatikan minimal luasan ruang, fungsi, kontur tanah, ergonomi dan K3.

B. NORMA DAN STANDAR RUANG PRAKTIK

Norma dan Standar desain ruang praktik siswa SMK dikembangkan untuk memberikan ilustrasi desain lingkungan belajar yang modern untuk mendukung proses pembelajaran abad 21, namun sekolah diberikan fleksibilitas sesuai dengan kondisi yang ada di sekolah disesuaikan dengan memperhatikan minimal luasan ruang praktik, fungsi, kontur tanah, ergonomi, dan K3. Lingkungan belajar yang modern mengoptimalkan pemanfaatan teknologi terkini untuk memfasilitasi sarana dan prasarana bagi siswa dan guru yang mendukung pembelajaran berpusat pada siswa, berbasis project, teaching factory, pengembangan kewirausahaan dan pengembangan profesional berkelanjutan. Fasilitas lingkungan belajar modern di SMK mencakup enam elemen yaitu:

1. Ketersediaan jaringan internet
2. Peralatan audiovisual
3. Perabot yang mudah dipindahkan/diatur sesuai kebutuhan strategi pembelajaran
4. Lingkungan belajar yang mendukung interaksi sosial secara formal dan informal
5. Peralatan yang mendukung penguasaan kompetensi tenaga kerja industri dan kewirausahaan di era revolusi industri 4.0
6. Lingkungan area kerja laboratorium dan bengkel untuk menumbuhkan budaya kerja industri seperti 5R dan K3 (lihat gambar 28,29 dan 30).

Lingkungan belajar di SMK dirancang memiliki fleksibilitas sebagai pusat pengembangan kompetensi, membentuk iklim tumbuhnya budaya industri dan menumbuhkan kreatifitas dan inovasi wirausaha pemula. Ada sembilan aspek yang harus diperhatikan dalam menciptakan ruang belajar yang aman, nyaman, selamat, sehat dan indah yaitu kualitas air, kebisingan, pencahayaan dan pemandangan, ventilasi, kualitas udara, kelembaban, suhu, pengendalian debu dan serangga serta sistem keamanan dan keselamatan. Norma dan standar ruang praktik SMK ini merupakan panduan untuk perencanaan dan pengembangan dalam membangun fasilitas sarana dan prasarana SMK untuk mencapai kinerja yang lebih optimal. Norma dan standar ruang praktik SMK meliputi :

1. SISTEM ELEKTRIKAL LABORATORIUM

Standar minimal untuk sistem elektrikal laboratorium kotak kontak/stop kontak 1 *phase* dengan jarak masing-masing 3 m, pada sepanjang dinding bagian dalam ruang praktik.

2. PERSYARATAN MATERIAL BANGUNAN

Material yang digunakan untuk beton bertulang, baja ataupun kayu mengikuti Standar Nasional Indonesia (SNI) yang terbaru dan telah ditetapkan. Material yang dimaksud juga dapat disesuaikan dengan kemajuan ilmu dan teknologi bahan. Tidak terbatas hanya itu, penggunaan material juga disesuaikan dengan kemampuan sumber daya setempat dengan tetap mempertimbangkan kekuatan dan keawetan sesuai pedoman SNI. Selanjutnya, prioritas material bangunan menggunakan produk dalam negeri, termasuk untuk bahan dari sistem pabrikasi. Persyaratan material bangunan dapat dijelaskan pada Tabel 2.

Tabel 2. Penggunaan material untuk bangunan ruang praktik siswa

No	Material	Alternatif material
1.	Penutup lantai	- Bahan teraso, keramik, papan kayu, <i>vinyl</i>, marmer, <i>homogenius tile</i> dan karpet yang disesuaikan dengan fungsi ruang dan klasifikasi bangunan; - Adukan atau perekat harus memenuhi persyaratan teknis dan sesuai dengan jenis material yang digunakan.
2.	Dinding pengisi	Batu bata, beton ringan, bata tela, batako, papan kayu, kaca dengan rangka kayu/aluminium, panel GRC dan/atau aluminium
	Dinding partisi	Papan kayu, kayu lapis, kaca, <i>calcium board</i>, <i>particle board</i>, dan/atau <i>gypsum-board</i> dengan rangka kayu kelas kuat II atau rangka lainnya, yang dicat tembok atau bahan finishing lainnya, sesuai dengan fungsi ruang dan klasifikasi bangunannya.
	Prasyarat bahan perekat	Adukan/perekat yang digunakan harus memenuhi persyaratan teknis dan sesuai jenis bahan dinding yang digunakan;
	Prasyarat komponen pracetak	Jika ada komponen pracetak yang telah digunakan pada dinding, maka dapat digunakan bahan pracetak yang sudah ada.

No	Material	Alternatif material
3.	Kerangka Langit-langit	Kayu lapis atau yang setara, digunakan rangka kayu kelas kuat II dengan ukuran minimum: • 4/6 cm untuk balok pembagi dan balok penggantung; • 6/12 cm untuk balok rangka utama; dan • 5/10 cm untuk balok tepi; • Besi <i>hollow</i> atau <i>metal furring</i> 40 mm x 40 mm dan 40 mm x 20 mm lengkap dengan besi penggantung Ø8 mm dan pengikatnya;
	Bahan penutup langit	• Untuk bahan penutup akustik atau <i>gypsum</i> digunakan kerangka aluminium yang bentuk dan ukurannya disesuaikan dengan kebutuhan;
	Lapisan finishing	Harus memenuhi persyaratan teknis dan sesuai dengan jenis bahan penutup yang digunakan sesuai prosedur SNI.
4.	Bahan penutup atap	• Bahan harus memenuhi persyaratan SNI yang berlaku. • Material penutup atap dapat terdiri dari atap beton, genteng, metal, <i>fibre cement</i>, <i>calcium board</i>, sirap, seng, aluminium, maupun asbes/asbes gelombang; • Atap dari beton harus dilapisi <i>waterproofing</i>; • Penggunaan material atap dapat disesuaikan dengan fungsi, klasifikasi dan kondisi daerahnya.
	Bahan kerangka penutup atap	Untuk penutup atap genteng digunakan rangka kayu kelas kuat II dengan ukuran: • 2/3 cm untuk reng atau 3/4 cm untuk reng genteng beton; • 4/6 cm atau 5/7 cm untuk kaso, dengan jarak antar kaso disesuaikan ukuran penampang kaso;
	Kerangka atap non-kayu	• Gording baja profil C, dengan ukuran minimal 125 x 50 x 20 x 3,2; • Kuda-kuda baja profil WF, dengan ukuran minimal 250 x 150 x 8 x 7; • Struktur baja ringan (<i>cold form steel</i>); • Beton plat dengan tebal minimum 12 cm.

No	Material	Alternatif material
5.	Kusen dan daun pintu/jendela	- Kayu kelas kuat/kelas awet II dengan ukuran jadi minimum 5,5 cm x 11 cm dan dicat kayu atau dipelitur sesuai persyaratan standar yang berlaku; - Rangka daun pintu yang dilapisi kayu lapis/<i>teakwood</i>, menggunakan kayu kelas kuat II dengan ukuran minimum 3,5cmx10cm. Sedangkan ambang bawah 3,5x20cm. Daun pintu dilapis dengan kayu lapis yang dicat atau dipelitur; - Daun pintu panil kayu digunakan kayu kelas kuat/kelas awet II, dicat kayu atau dipelitur; - Daun jendela kayu, digunakan kayu kelas kuat/kelas awet II, dengan ukuran rangka minimum 3,5 cm x 8 cm, dicat kayu atau dipelitur; - Rangka pintu/jendela yang menggunakan bahan aluminium ukuran rangkanya disesuaikan dengan fungsi ruang dan klasifikasi bangunannya; - Kusen baja profil E, dengan ukuran minimal 150 x 50 x 20 x 3,2 dan pintu baja BJLS 100 diisi <i>glas woll</i> untuk pintu kebakaran; - Penggunaan kaca untuk daun pintu maupun jendela disesuaikan dengan fungsi ruang dan klasifikasi bangunannya.

3. PERSYARATAN STRUKTUR BANGUNAN

Struktur bangunan harus memenuhi standar mutu keselamatan (*safety*) dan kelayakan (*serviceability*) dan persyaratan SNI yang berlaku. Spesifikasi teknik untuk sistem struktur yang dimaksud diuraikan seperti di bawah ini.

a. Fondasi

Struktur fondasi harus direncanakan mampu untuk menahan beban di atasnya (beban sendiri, beban hidup, beban mati). Untuk daerah dengan tanah berpasir atau lereng dengan kemiringan di atas 15 derajat, jenis fondasi disesuaikan dengan bentuk massa bangunan untuk menghindari terjadinya likuifaksi pada saat gempa.

Fondasi untuk sekolah harus disesuaikan dengan jenis dan kondisi tanah, serta klasifikasi bangunannya. Fondasi dengan karakter khusus, maka kekurangan biaya dapat diajukan secara khusus di luar biaya standar sebagai fondasi non-standar. Untuk bangunan lebih dari tiga lantai, maka harus didukung dengan penyelidikan kondisi tanah oleh tim ahli geoteknik yang bersertifikat.

b. Kolom

Struktur kolom dapat dibedakan berdasarkan material penyusunnya sebagai berikut.

Tabel 3. Material struktur kolom.

No	Material kolom	Keterangan
1.	Kolom beton bertulang	- Tebal minimum 15cm, tulangan 4Ø12-15cm; - Selimut beton minimum 2.5cm; - Mutu bahan sesuai dengan SNI yang berlaku.
2.	Kolom beton bertulang (praktis)	- Tebal minimum 15cm, tulangan 4Ø12-20cm; - Selimut beton minimum 2.5cm; - Mutu bahan berdasarkan kepada pedoman SNI yang berlaku.
3.	Kolom baja	- Mempunyai kelangsingan (λ) maksimum 150; - Dibuat dari profil tunggal maupun tersusun harus mempunyai minimum 2 sumbu simetris; - Sambungan antara kolom baja pada bangunan bertingkat tidak boleh dilakukan pada tempat pertemuan antara balok dengan kolom, dan harus mempunyai kekuatan minimum sama dengan kolom; - Sambungan kolom baja yang menggunakan las harus menggunakan las listrik, sedangkan yang menggunakan baut harus menggunakan baut mutu tinggi; - Penggunaan profil baja tipis yang dibentuk dingin, harus berdasarkan perhitungan-perhitungan yang memenuhi syarat kekuatan, kekakuan, dan stabilitas yang cukup; - Mutu bahan sesuai dengan SNI yang berlaku.
4.	Struktur kolom kayu	- Dimensi kolom bebas diambil minimum 20 cm x 20 cm; - Mutu bahan sesuai dengan SNI yang berlaku.
5.	Struktur dinding geser (jika ada)	- Dinding geser harus direncanakan untuk secara bersama-sama dengan struktur secara keseluruhan agar mampu memikul beban yang diperhitungkan terhadap pengaruh-pengaruh aksi sebagai akibat dari beban-beban yang mungkin bekerja selama umur layanan struktur, baik beban muatan tetap maupun muatan beban sementara yang timbul akibat gempa dan angin; - Dinding geser mempunyai ketebalan sesuai dengan ketentuan dalam SNI yang berlaku.

c. Struktur Lantai

Material untuk struktur lantai mengikuti persyaratan sebagai berikut:

Tabel 4. Sistem struktur lantai untuk bangunan

No.	Sistem struktur lantai	Keterangan
1.	Kayu	- Jika tebal papan lantai 2 cm, jarak balok anak tidak boleh lebih dari 60 cm; - Ukuran balok anak minimal adalah 6/12 cm; - Balok lantai yang masuk ke dalam dinding harus dilapisi bahan pengawet terlebih dahulu; - Material dan tegangan untuk syarat kekuatan dan kekakuan material harus memenuhi SNI yang berlaku.
2.	Beton	- Harus dipasang lapisan pasir dengan tebal minimal 5cm; dengan lantai kerja minimal 5cm; - Material dan tegangan yang dipersyaratkan harus memenuhi standar SNI yang berlaku; - Analisis struktur pelat lantai beton dilakukan oleh tenaga ahli yang bersertifikasi.
3.	Baja	- Ketebalan pelat diperhitungkan agar memenuhi batas lendutan yang dipersyaratkan; - Kekuatan sambungan dan analisa struktur harus dihitung oleh tenaga ahli bersertifikasi; - Material dan tegangan yang dipersyaratkan harus memenuhi kriteria SNI yang berlaku.

d. Struktur Atap

Struktur atap merupakan salah satu komponen penting dalam suatu bangunan. Kemiringan atap, persyaratan material dan analisa struktur mengacu kepada Tabel 5.

Tabel 5. Persyaratan struktur atap

No.	Sistem struktur	Keterangan
1.	Kayu	- Ukuran yang digunakan harus sesuai dengan ukuran yang dinormalisir; - Rangka atap kayu harus menggunakan bahan anti rayap; - Material dan tegangan yang dipersyaratkan harus memenuhi kriteria SNI yang berlaku.

No.	Sistem struktur	Keterangan
2.	Beton bertulang	Material dan tegangan yang dipersyaratkan harus memenuhi kriteria SNI yang berlaku.
3.	Baja	• Sambungan pada rangka atap baja yang berupa baut, paku keling, atau las listrik, harus memenuhi kriteria SNI yang berlaku; • Rangka atap baja harus dilapisi pelapis anti korosi; • Pada bangunan sekolah yang telah ada komponen fabrikasi, struktur rangka atap dapat digunakan komponen prefabrikasi yang sudah ada; • Material dan tegangan yang dipersyaratkan harus memenuhi kriteria SNI yang berlaku.

4. PERSYARATAN UMUM BANGUNAN GEDUNG

Persyaratan aspek keselamatan yang harus dipenuhi dalam rangka mewujudkan sekolah yang aman dari beban eksternal seperti gempa bumi, kebakaran dan lainnya adalah sebagai berikut.

- Memiliki struktur yang stabil dan kukuh sampai dengan kondisi pembebanan maksimum dalam mendukung beban hidup dan beban mati, serta untuk daerah atau zona tertentu memiliki kemampuan untuk menahan gempa dan kekuatan alam lainnya;
- Dilengkapi sistem proteksi pasif dan atau proteksi aktif untuk mencegah dan menanggulangi bahaya kebakaran dan petir;
- Bangunan gedung harus memenuhi syarat fasilitas dan aksesibilitas yang mudah, aman, nyaman, untuk difabel (penyandang cacat);
- Bangunan gedung juga hendaknya dilengkapi dengan pengarah jalan (*guiding block*) untuk tunanetra;
- Persyaratan kewanaman juga harus dipenuhi termasuk di dalamnya adalah mampu meredam getaran dan kebisingan saat pelajaran, kontrol kondisi ruangan, dan lampu penerangan.
- Kualitas bangunan gedung tahan gempa mengacu kepada Standar Nasional Indonesia SNI 1726:2019;
- Kemampuan memikul beban yang diperhitungkan terhadap pengaruh aksi sebagai akibat dari beban yang mungkin bekerja selama umur layanan struktur, baik beban muatan tetap maupun beban muatan sementara yang timbul akibat gempa sesuai dengan zonasi, angin, pengaruh korosi, jamur dan serangga perusak;

- h. Ketentuan rencana yang detail sehingga pada kondisi pembebanan maksimum yang direncanakan, apabila terjadi keruntuhan kondisi strukturnya masih memungkinkan pengguna bangunan gedung menyelamatkan diri;
- i. Bangunan gedung sekolah baru dapat bertahan minimum 20 tahun; dan
- j. Bangunan gedung dilengkapi izin mendirikan bangunan dan izin penggunaan sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

5. PERSYARATAN UMUM UTILITAS RUANGAN

Persyaratan umum utilitas ruangan harus memenuhi persyaratan minimum sebagai berikut.

- a. Jamban antara pria dan wanita dibangun secara terpisah
- b. Daftar kelengkapan jamban minimal terdiri dari:
 - 1) Pompa penarik dan pendorong ke Tangki air bersih;
 - 2) Tangki air kapasitas 2 x 1.000 liter;
 - 3) Instalasi listrik dan lampu penerangan;
 - 4) Dua kloset jongkok untuk toilet pria dan 3 kloset jongkok untuk toilet wanita;
 - 5) Dua unit urinoir untuk toilet pria;
 - 6) Dua unit tempat cuci tangan dilengkapi cermin; dan
 - 7) Beberapa utilitas yang dapat digunakan bersama antara toilet pria dan wanita adalah sumber air bersih, menara air, dan septik tank.

6. TINJAUAN KESELAMATAN, KESEHATAN, DAN KENYAMANAN RUANG

Keselamatan, Kesehatan, dan Kenyamanan (K3) ruang yang dimaksudkan adalah mengacu pada kategori sebagai berikut:

- a. Buka pintu depan toilet ke arah luar (selasar), dimaksudkan untuk mempermudah proses evakuasi;
- b. Setiap bilik toilet dilengkapi pintu, yang dapat dikunci dari dalam dan membuka keluar;
- c. Tersedia sumber air bersih melalui PDAM maupun air tanah;
- d. Dilengkapi instalasi air bersih, instalasi air kotor/limbah dan kotoran, *septic tank*, dan sumur resapan.
- e. Buka cahaya minimal 10% dan bukaan ventilasi udara minimal 5% dari luas ruang jamban, untuk sehatnya kondisi ruang dengan penerangan alami, sirkulasi udara, dan kelembaban normal; dan
- f. Dilengkapi *floor drain*, sehingga tidak terjadi genangan air di lantai toilet.

7. PERSYARATAN KESEHATAN GEDUNG

a. Persyaratan Sistem Penghawaan

Persyaratan sistem penghawaan dengan memenuhi ruang dengan ventilasi yang baik. Setiap bangunan gedung harus mempunyai ventilasi alami dan atau ventilasi mekanik/buatan sesuai dengan fungsinya. Bangunan gedung tempat tinggal, bangunan gedung pelayanan kesehatan khususnya ruang perawatan, bangunan gedung pendidikan khususnya ruang kelas, dan bangunan pelayanan umum lainnya harus mempunyai bukaan permanen, kisi-kisi pada pintu dan jendela dan atau bukaan permanen yang dapat dibuka untuk kepentingan ventilasi alami.

Jika ventilasi alami tidak mungkin dilaksanakan, maka diperlukan ventilasi mekanis seperti pada bangunan fasilitas tertentu yang memerlukan perlindungan dari udara luar dan pencemaran. Persyaratan teknis sistem ventilasi, kebutuhan ventilasi, harus mengikuti:

- 1) SNI 03-6390-2000 tentang konservasi energi sistem tata udara pada bangunan gedung;
- 2) SNI 03-6572-2001 tentang tata cara perancangan sistem ventilasi dan pengkondisian udara pada bangunan gedung, atau edisi terbaru;
- 3) Standar tentang tata cara perencanaan, pemasangan, dan pemeliharaan sistem ventilasi;
- 4) Standar tentang tata cara perencanaan, pemasangan, dan pemeliharaan sistem ventilasi mekanis.

b. Persyaratan Sistem Pencahayaan

- 1) Persyaratan sistem pencahayaan pada bangunan gedung meliputi:
 - a) Setiap bangunan gedung untuk memenuhi persyaratan sistem pencahayaan harus mempunyai pencahayaan alami dan atau pencahayaan buatan, termasuk pencahayaan darurat sesuai dengan fungsinya;
 - b) Bangunan gedung pendidikan, harus mempunyai bukaan untuk pencahayaan alami;
 - c) Pencahayaan alami harus optimal, disesuaikan dengan fungsi bangunan gedung dan fungsi masing-masing ruang di dalam bangunan gedung;
 - d) Pencahayaan buatan harus direncanakan berdasarkan tingkat iluminasi yang dipersyaratkan sesuai fungsi ruang-dalam bangunan gedung dengan mempertimbangkan efisiensi, penghematan energi yang digunakan, dan penempatannya tidak menimbulkan efek silau atau pantulan;

- e) Pencahayaan buatan yang digunakan untuk pencahayaan darurat harus dipasang pada bangunan gedung dengan fungsi tertentu, serta dapat bekerja secara otomatis dan mempunyai tingkat pencahayaan yang cukup untuk evakuasi yang aman;
 - f) Semua sistem pencahayaan buatan, kecuali yang diperlukan untuk pencahayaan darurat, harus dilengkapi dengan pengendali manual, dan/atau otomatis, serta ditempatkan pada tempat yang mudah dicapai/dibaca oleh pengguna ruang;
 - g) Pencahayaan alami dan buatan diterapkan pada ruangan baik di dalam bangunan maupun di luar bangunan gedung;
- 2) Persyaratan pencahayaan harus mengikuti:
- a) SNI 03-6197-2000 tentang konservasi energi sistem pencahayaan buatan pada bangunan gedung, atau edisi terbaru;
 - b) SNI 03-2396-2001 tentang tata cara perancangan sistem pencahayaan alami pada bangunan gedung, atau edisi terbaru;
 - c) SNI 03-6575-2001 tentang tata cara perancangan sistem pencahayaan buatan pada bangunan gedung, atau edisi terbaru. Dalam hal masih ada persyaratan lainnya yang belum tertampung, atau yang belum mempunyai SNI, digunakan standar baku dan/atau pedoman teknis.

8. *DISASTER RESILIENCE DESIGN*

Merujuk kepada Peraturan Menteri Pekerjaan Umum No.29 tahun 2006, beberapa hal penting yang harus diperhatikan dalam mendesain dan merencanakan ruang kelas agar aman dari bencana adalah sebagai berikut.

- a. Setiap kelas harus memiliki dua pintu dengan satu pintu membuka keluar
- b. Memiliki jalur evakuasi dan akses aman yang dapat dicapai dengan mudah dan dilengkapi dengan rambu penunjuk arah jelas, serta dapat dikenal dengan baik oleh seluruh komponen sekolah;
- c. Memiliki titik kumpul yang mudah di jangkau.

Selain dari ketiga hal penting di atas, desain dan penataan kelas meliputi sebagai berikut:

- a. Meja cukup kuat sebagai tempat berlindung sementara ketika terjadi gempa;



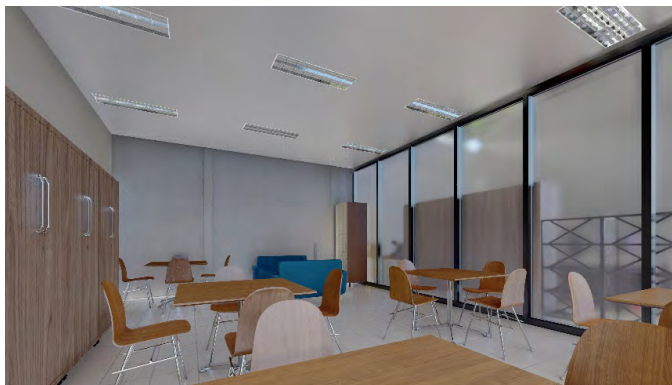
Gambar 3. Ilustrasi perlindungan diri pada saat terjadi gempa.

- b. Rak lemari dan sejenisnya diberi angkur ke dinding serta lantai;



Gambar 4. Ilustrasi pengankuran lemari

- c. Ukuran meja belajar dengan lebar minimal sebesar 95 cm untuk mengadopsi siswa berkebutuhan khusus;



Gambar 5. Minimum jarak antar meja di ruang kelas

- d. Vas bunga atau pot diikatkan pada kait tertentu agar tidak jatuh dan pecah;



Gambar 6. Ilustrasi pengikatan pot bunga pada tiang

- e. *Frame* dan sejenisnya yang termasuk komponen arsitektur harus di baut sedemikian rupa untuk mencegah terjadinya rusak pada saat gempa;



Gambar 7. Komponen non-struktur harus diberi pengaku

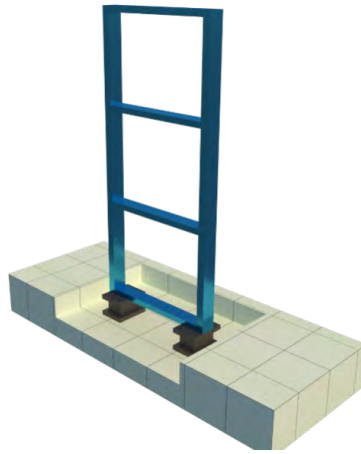
9. MITIGASI BENCANA

Persiapan mitigasi harus dipahami oleh seluruh satuan pendidikan, karena Indonesia merupakan kategori daerah rawan bencana (*ring of fire*). Secara umum, mitigasi dibagi menjadi dua yaitu.

- a. Mitigasi Struktural

Mitigasi diperlukan untuk mengurangi resiko bencana alam melalui pembangunan prasarana fisik dan pendekatan teknologi. Dalam hal ini mencakup beberapa item seperti pembuatan kanal khusus banjir, pendeteksi aktivitas gunung berapi, bangunan yang di desain dengan sistem struktur tahan gempa, ataupun sistem peringatan dini untuk evakuasi akibat gelombang tsunami. Mitigasi struktural sendiri berfungsi untuk mengurangi keren-

tanan (*vulnerability*) terhadap bencana alam yang akan terjadi, karena bagaimanapun juga lebih awal lebih baik untuk dipersiapkan.



Gambar 8. Ilustrasi struktur yang diberikan *isolation bearing*

b. Mitigasi Non-Struktural

Mitigasi non-struktural diperlukan sebagai upaya untuk mendukung mitigasi non-struktural diantaranya adalah pembuatan kebijakan atau undang-undang terkait dengan Penanggulangan Bencana No. 24 Tahun 2007. Beberapa contoh mitigasi non-struktural lainnya adalah pembuatan tata ruang kota atau daerah, peningkatan keterlibatan masyarakat sadar bencana, advokasi dan sosialisasi. Berbagai contoh lain terkait kebijakan non-struktural adalah legislasi, perencanaan wilayah dan daerah, dan identifikasi menyeluruh atau studi analisis terhadap resiko yang akan terjadi jika bencana melanda disuatu kawasan rawan bencana.

10. PENCEGAHAN BAHAYA KEBAKARAN

Setiap gedung negara yang didirikan harus memiliki fasilitas terhadap pencegahan dan penanggulangan bahaya kebakaran. Hal ini tertuang di dalam:

- a. Keputusan Menteri Pekerjaan Umum No. 26/2008 tentang ketentuan teknis pengamanan terhadap bahaya kebakaran pada bangunan dan lingkungan; dan;
- b. Peraturan Daerah tentang bangunan gedung dan peraturan daerah tentang penanggulangan dan pencegahan bahaya kebakaran; beserta standar-standar teknis yang terkait.

Terdapat dua sistem proteksi kebakaran yaitu sistem proteksi aktif dan pasif. Penerapan sistem proteksi ini didasarkan pada fungsi klasifikasi risiko kebakaran, luas bangunan, ketinggian bangunan, geometri ruang, bahan bangunan terpasang, dan atau jumlah dan kondisi penghuni dalam bangunan gedung.

a. Sistem Proteksi Aktif

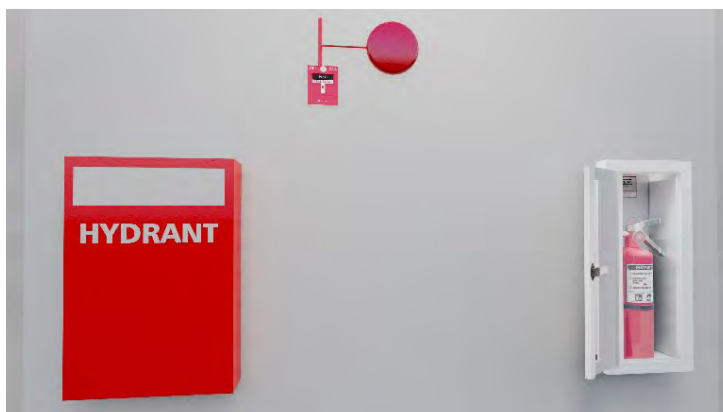
Sistem ini merupakan perlindungan terhadap kebakaran dengan menggunakan peralatan yang bekerja secara otomatis ataupun manual. Setiap bangunan gedung harus dilindungi dengan proteksi ini berdasarkan pada fungsi, klasifikasi, luas, ketinggian, volume bangunan dan atau jumlah dan kondisi penghuni di dalam bangunan. Dalam sistem proteksi ini, beberapa hal yang harus diperhatikan adalah: (1) Sistem pemadam kebakaran; (2) Sistem deteksi dan alarm kebakaran; (3) Sistem pengendalian asap kebakaran; dan (4) Pusat pengendali kebakaran.

Sistem proteksi aktif yang dimaksud di atas mengikuti peraturan sebagai berikut.

- 1) SNI 03-1745-2000 tentang tata cara perencanaan dan pemasangan sistem pipa tegak dan slang untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan gedung;



Gambar 9. Ilustrasi penempatan pipa *hydrant* di jalan



Gambar 10. Ilustrasi penempatan *hydrant box*, alarm dan alat pemadam api ringan (APAR)



Gambar 11. Ilustrasi lemari penyimpanan APD

- 2) SNI 03-3985-2000 tentang tata cara perencanaan, pemasangan dan pengujian sistem deteksi dan alarm kebakaran untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan gedung;



Gambar 12. Ilustrasi pemasangan *smoke detector* dan *sprinkler*

- 3) SNI 03-3989-2000 tentang tata cara perencanaan dan pemasangan sistem *sprinkler* otomatis untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan gedung;



Gambar 13. Ilustrasi *sprinkler*

- 4) SNI 03-6571-2001 tentang sistem pengendalian asap kebakaran pada bangunan gedung; dan



Gambar 14. Ilustrasi *smoke detector*

- 5) SNI 03-0712-2004 tentang sistem manajemen asap dalam mal, atrium, dan ruangan bervolume besar.
- b. Sistem Proteksi Pasif

Sistem ini merupakan perlindungan terhadap kebakaran dengan melakukan pengaturan terhadap komponen bangunan Gedung, ditinjau berdasarkan aspek arsitektur dan struktur, agar penghuni dan benda di dalamnya terhindar dari kerusakan fisik saat terjadi kebakaran. Sistem proteksi yang dijelaskan di atas harus mengacu kepada:

 - 1) SNI 03-1736-2000 tentang tata cara perencanaan sistem proteksi pasif untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan gedung; dan
 - 2) SNI 03-1746-2000 tentang tata cara perencanaan dan pemasangan sarana jalan ke luar untuk penyelamatan terhadap bahaya kebakaran pada bangunan gedung.
 - c. Persyaratan Aksesibilitas untuk Pemadam Kebakaran

Dalam perencanaan sebuah gedung, hal ini jarang sekali untuk ditinjau, bahkan diabaikan. Padahal aksesibilitas untuk pemadam kebakaran sangatlah perlu agar tidak menimbulkan kerugian material yang lebih besar lagi. Untuk detail persyaratannya sebagaimana tercantum didalam peraturan sebagai berikut:

 - 1) SNI 03-1735-2000 tentang tata cara perencanaan akses bangunan dan akses lingkungan untuk pencegahan bahaya kebakaran pada bangunan rumah dan gedung; dan



Gambar 15. Ilustrasi akses ke bangunan untuk mobil pemadam kebakaran

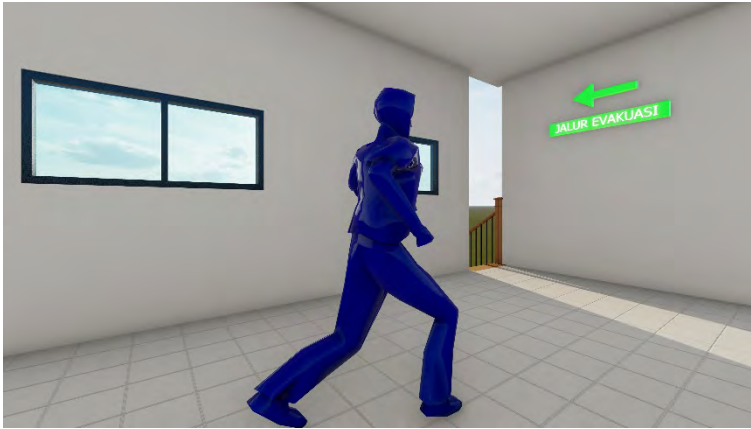


Gambar 16. Ilustrasi akses jalan untuk mobil pemadam kebakaran

- 2) SNI 03-1736-2000 tentang tata cara perencanaan dan pemasangan sarana jalan keluar untuk penyelamatan terhadap bahaya kebakaran pada gedung.



Gambar 17. Titik kumpul evakuasi



Gambar 18. Ilustrasi jalur evakuasi

11. PENERAPAN BUDAYA 6S (*SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU, SHITSUKE, SAFETY*)

Laboratorium dan bengkel sebagai lingkungan kerja untuk menumbuhkan budaya industri dengan mengimplementasikan 6S dan protokol kesehatan untuk pencegahan Covid 19. Budaya 5S/5R dilihat pada lampiran gambar 28 dan Budaya K3 C.A.N.T.I.K. atau T.A.M.P.A.N. pada lampiran gambar 29 dan 30.

a. Prosedur memasuki ruang

- 1) Peserta didik/pengguna ruangan belajar diharuskan melengkapi diri dengan alat pelindung diri (APD) yakni dengan menggunakan masker kain 3 (tiga) lapis atau 2 (dua) lapis yang di dalamnya diisi tisu dengan baik serta diganti setelah digunakan selama 4 (empat) jam/lembar. Apabila akan memasuki ruangan praktik, maka peserta didik harus menggunakan APD sesuai dengan panduan SOP Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3), seperti sarung tangan, pelindung wajah, sabuk pengaman (*safety belt*), sepatu boot, sepatu pengaman (*safety shoes*), masker, penyumbat telinga (*ear plug*), penutup telinga (*ear muff*), kacamata pengaman (*safety glass*) dan sebagainya.
- 2) Mewajibkan setiap orang yang akan masuk untuk mencuci tangan pakai sabun (CTPS) dengan air mengalir atau cairan pembersih tangan (*hand sanitizer*).
- 3) Memasuki ruangan dengan antri dan dibuat jarak antrian dengan standar kesehatan 1,5 meter antar peserta didik. dan tidak melakukan kontak fisik seperti bersalaman dan cium tangan.
- 4) Meminimalisir kontak telapak tangan dengan gagang pintu ketika membuka/ menutup ruangan.
- 5) Menerapkan prosedur pemeriksaan suhu bagi guru/laboran/siswa sebelum pelaksanaan pembelajaran teori/praktik, untuk memastikan bahwa kondisi tubuh dalam keadaan sehat dengan suhu tubuh dibawah 37.3 derajat.

PROTOKOL KESEHATAN DI LAB/BENGKEL



Wajib menggunakan Alat Pelindung Diri (APD)



Masker kain 3 atau 2
Lapis (Tisu)



Ganti Tisu Setelah
digunakan 4 Jam

Suhu tubuh di bawah 37.3



Segera periksa jika suhu
tubuh di atas 37.3



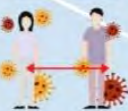
Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS)
dengan Air Mengalir,
Dan Hand Sanitizaer



Salam Sapa tanpa jabat tangan



Jaga jarak 1 - 2 Meter



Hindari menyentuh
Mata, Hidung dan mulut



Hindari kontak
langsung



Hindari kerumunan



Upayakan tidak sering
menyentuh
fasilitas/peralatan
yang di pakai bersama



Gunakan siku untuk
membuka pintu dan
menekan tombol lift

Gambar 19. Protokol kesehatan di lab/bengkel

b. Prosedur penggunaan ruang

- 1) Menempelkan poster dan/atau media komunikasi, informasi, dan edukasi lainnya pada area strategis di lingkungan SMK, antara lain pada gerbang SMK, papan pengumuman, kantin, toilet, fasilitas CTPS, lorong, tangga, lokasi antar jemput, dan lain-lain yang mencakup informasi pencegahan Covid-19 dan gejalanya protokol kesehatan selama berada di lingkungan SMK informasi area wajib masker, pembatasan jarak fisik, CTPS dengan air mengalir serta penerapan etika batuk/bersin ajakan menerapkan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) prosedur pemantauan dan pelaporan kesehatan warga SMK informasi kontak layanan bantuan kesehatan jiwa dan dukungan psikososial dan protokol kesehatan sesuai panduan dan Keputusan Bersama ini.
- 2) Melakukan pembersihan dan disinfeksi di SMK setiap hari selama 1 (satu) minggu sebelum penyelenggaraan tatap muka dimulai dan dilanjutkan setiap hari selama SMK menyelenggarakan pembelajaran tatap muka, antara lain pada lantai, pegangan tangga, meja dan kursi, pegangan pintu, toilet, sarana CTPS dengan air mengalir, alat peraga/edukasi, komputer dan papan tik, alat pendukung pembelajaran, tombol lift, ventilasi buatan atau AC, dan fasilitas lainnya.
- 3) Menyediakan fasilitas cuci tangan pakai sabun yang memadai di area gerbang sekolah, depan ruang belajar teori dan praktik atau di tempat lain yang mudah di akses oleh warga sekolah.

PROSEDUR PENGUNAAN RUANGAN

PEMASANGAN MEDIA INFOGRAFIS



Tempel **Poster** di tempat **strategis**

Gerbang SMK, Papan Pengumuman, Kantor, Toilet, Fasilitas CTPS, Lorong, Tangga, dan Lokasi antar jemput

PROSEDUR PEMBERSIHAN & DISINFEKSI

Pembersihan
Setiap Hari selama 1 Minggu
sebelum tatap muka

Lantai, Pegangan tangga, Meja dan Kursi, Pegangan pintu, Toilet, Sarana CTPS, Alat peraga/Edukasi, Komputer, Papan TIK, Alat pendukung pembelajaran, Tombol lift, Ventilasi buatan atau AC dan Fasilitas lainnya



Gambar 20. Prosedur penggunaan ruang

C. RUANG PRAKTIK SMK TATA BOGA

Berdasarkan analisis kebutuhan ruang praktik dalam SNP 2018, Kompetensi Keahlian Tata Boga dilengkapi dengan:

1. Ruang Praktik dapur latih
2. Ruang Praktik dapur produksi
3. Ruang Praktik persiapan dan tata hidangan/restoran/mini bar
4. Sub Ruang instruktur dan ruang simpan

Contoh analisis kebutuhan luasan area kerja di ruang praktik siswa dapat dilihat pada tabel 6, analisis dapat disesuaikan dengan strategi pembelajaran yang diterapkan di sekolah.

Tabel 6. Kebutuhan minimal luasan ruang praktik siswa

No	Area Kerja / Laboratorium /Ruang	Rasio	Kapasitas	Luasan (m ²)	Total Luas (m ²)
1	<i>Cooking class</i>	6	6	36	303
2	<i>Production kitchen</i>	7	9	63	
3	<i>Bakery & pastry</i>	6	3	18	
4	<i>Beverages</i>	4	3	12	
5	<i>Butcher</i>	6	2	12	
6	<i>Dishwashing</i>	6	2	12	
7	<i>Receiving</i>	3	2	6	
8	<i>Mini restaurant</i>	8	9	72	
9	<i>Chef / instruktur room</i>	6	3	18	
10	Ruang sirkulasi			54	

Di samping itu perlu juga dilengkapi ruang pembelajaran yang mengikuti dan mencirikan perkembangan industri 4.0 yaitu ruang kelas pintar (*smart classroom*) untuk mendukung pembelajaran berbasis *virtual reality* (VR), *augmented reality* (AR), dan telekonferensi, diantaranya terdiri atas peralatan berikut.

Tabel 7. Peralatan *smart classroom*

No.	Sarana	Gambar
1	<i>Smart board Whiteboard interaktif</i>	 A large interactive whiteboard with a mounted camera at the top. The screen displays a mind map diagram with a central node labeled 'Marketing' and several surrounding nodes like 'Produk', 'Harga', 'Promosi', 'Tempat', 'Waktu', and 'Manajemen'.
2	<i>Smart TV videoconference</i>	 A large flat-screen TV on a stand, displaying a video conference with multiple participants in a grid layout. The screen also shows some graphical information on the left side.
3	<i>HD Pro Cam Live Casting</i>	 A professional HD Pro Cam with a large lens and a flip-out LCD screen, designed for live casting and video production.
4	<i>Smart Table Interaktif</i>	 A large, flat, interactive table with a black frame and a wide screen displaying a colorful interface with various icons and data.
5	<i>Smart Controlroom Console</i>	 A professional control room console with multiple monitors displaying various data and graphics, mounted on a stand with storage compartments below.

No.	Sarana	Gambar
6	<i>Smart Document Camera</i>	
7	<i>Platform pendukung smart classroom seperti student response system, digital learning content, mobile learning</i>	 Student response software  Classroom Clickers  Carrying bag  Receiver

Berdasarkan analisis kebutuhan penyelarasan kurikulum dengan industri dan implementasi *teaching factory* maka dibutuhkan tambahan ruang *Showroom/ outlet* untuk keahlian Tata Boga. Berikut ini denah tata letak ruang dan sub ruang untuk kompetensi keahlian Tata Boga :

Gambar 21. Visualisasi 2D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga



Gambar 8. Visualisasi 3D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga tampak 1



Gambar 22. Visualisasi 3D ruang praktik siswa kompetensi keahlian tata boga tampak 2



Gambar 23. Showroom/outlet bidang keahlian tata boga



Gambar 24. Smart classroom

D. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK DAPUR LATIH

Tabel 8. Daftar peralatan praktik pada ruang praktik dapur latihan

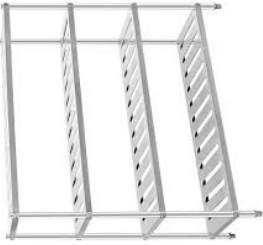
No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
1	Gas Range Stove 4 Burner with Oven	1 unit/ 2 orang peserta didik	Kompore untuk memasak dengan 4 tungku, menggunakan gas, bahan <i>stainless steel</i> 304. Spesifikasi: Dimensi 640 x 760 x 840/1390 mm. <i>International certified safety gas valve</i> dilengkapi dengan tabung gas, regulator, dan selang		1	Basic
2	Baking Oven 2 Deck	1 unit/ ruang	Oven untuk memanggang roti Spesifikasi: <i>Max Electric power: 0.3 kW</i> <i>Rated power: 220V/50 hz.</i> <i>Min inner size: 860x610x200 mm</i> <i>Minimum 4 naman</i> <i>Minimum 2 deck</i> Menggunakan gas dan listrik Material <i>stainless steel</i> 304 Dilengkapi dengan tabung gas, regulator, dan selang		2	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
3	Worktable with undershelf	1 unit/3 peserta didik	Meja kerja dengan ruang kosong dibawahnya Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 890 x 760 x 840/990 mm		1	Basic
4	Washing sink	1 unit/3 peserta didik	Digunakan untuk mencuci bahan makanan Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Kapasitas : min. 80 Liter Dimensi : min 890 x 740 x 840/990 mm Dilengkapi faucet		1	Basic
5	Mixer	1 unit/ ruang	Untuk mencampur adonan Spesifikasi: Voltage 220V/50 Hz Kapasitas bowl : ± 20 Power ± 1 100 Watt Dough Capacity: 5-6 kg Mixing Speed: 105/180/425 r/min		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
6	<i>Chiller</i>	1 unit/ ruang	Untuk menyimpan makanan agar selalu segar. Spesifikasi: <i>Main Material stainless steel 304</i> Dimensi min 1190 x 790 x 1990mm. Kapasitas <i>approx 1.200 L</i> <i>Approx 1000 watt</i>		2	<i>Medium</i>
7	<i>Up Right Freezer 2 Pintu</i>	1 unit/ ruang	Untuk membekukan bahan makanan. Spesifikasi: <i>Main material : stainless steel 304</i> Kapasitas <i>approx. 650 L</i> <i>Power: 50-1000 watt</i> Dimensi : min 690 x 790 x 1990mm		2	<i>Medium</i>
8	<i>Stand Mixer</i>	4 unit/ ruang praktek	Digunakan untuk mencampur adonan Spesifikasi: <i>Capacity 5.00</i> <i>Depth 14-1/10 in</i> <i>Height 13-9/10 in</i> <i>Net Weight 23lbs</i>		3	<i>Advance</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
9	Mixer Planetary	2 unit/ ruang	Untuk mencampur adonan Spesifikasi: Voltage: 220V / 50Hz Kapasitas bowl: ± 20 L Power ± 1100 Watt		2	Medium
10	Bread Proofer	1 Unit/ ruang	Digunakan untuk menyimpan adonan roti, adonan beragi agar proses fermentasi adonan maksimal sebelum adonan dimasukkan ke oven Spesifikasi: Dimensi 50x67x165cm Stainless Steel Kapasitas maksimal 14 tray 600 watt pengatur suhu digital pengatur kelembaban digital roda+rem kaki sparepart		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
11	Multifunction Blender	4 Set / Ruang Praktik	Digunakan untuk mengaduk, menggiling, mencampur, melunakkan bahan makanan. Spesifikasi: Capacity: Min. 1L Voltage: 220V / 50 Hz Power: Approx. 1.8 kW Rotation Speed: Approx. 28000rpm Full Copper Motor Cup Material: Food grade		2	Medium
12	Service Trolley	4 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk membawa bahan makanan. Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel / Plastik Dimensi : min. 590 x 690 x 780 mm		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
13	Punch Rack 4 Tiers	4 unit/ ruang	Rak berlubang untuk menempatkan peralatan atau bahan makanan. Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 1190 x 490 x 1540 mm		1	Basic
14	Chocolate compresor air brush	1 unit/ ruang	Untuk mewarnai produk produk dari chocolate		3	Advance
15	Chocolate tempering Aubain marie	1 unit / ruang	Digunakan untuk memanaskan makan dengan direndam air dan melelehkan chocolate Spesifikasi: Material: stainless steel Min. 2 pans Dimension: min. 570x360x280 power: approx. 1.6 kW voltage: 220V 50H		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
16	<i>Sugar lamp</i>	1 unit/ ruang	Digunakan pada pembuatan sugar produk		2	<i>Medium</i>
17	<i>Microwave Oven</i>	1 Unit/ Ruang Praktik	Alat untuk memanggang Spesifikasi: Power Source: 220 V / 50 Hz Power: approx. 1.000 W Frequency: 2.450 MHz		3	<i>Advance</i>
18	<i>Food Processor</i>	4 unit/ ruang	Untuk melunakkan bahan makanan Spesifikasi: • Power: 600W • Multifunction: Yes • See Through Glass: Yes • Pulse: Yes • material: Plastic • Capacity (Ltr): 2 • Number of Speeds: 15 • Number of Blades: 5		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
19	Bakery Rack Trolley	1 Unit / Ruang praktek	Rak untuk menempatkan loyang Jumlah rak 16 susun Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> Dimensi : min. 470 x 620 x 1590 mm		1	Basic
20	Undercounter Chiller	1 Unit / Ruang praktek	Lemari pendingin yang dilengkapi dengan meja kerja Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> Kapasitas : approx. 420 Liter Power approx. 300 watt Dimensi : min. 1490 x 740 x 790 mm		3	Advanced
21	Electric Convection Oven	1 Unit / Ruang praktek	Oven Elektrik untuk memanggang menggunakan sirkulasi uap panas Spesifikasi: <i>Maximum Power: approx. 6.4 kW</i> <i>Voltage: 220 V / 50 Hz</i> <i>Baking temperature: 50 - 300</i>		2	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
22	<i>Bowl Chopper</i>	1 Unit / Ruang praktek	Digunakan untuk membuat adonan daging Spesifikasi: Power: approx. 900 W Voltage/Frequency: 220V/50Hz Productivity: approx. 100 Kg/h		2	Medium
23	<i>Portable Induction Wok</i>	4 Unit / Ruang Praktek	Digunakan untuk memasak aneka makanan menggunakan wajan Spesifikasi: Konsumsi Daya : 3700 watt Tegangan : 220 volt Frekuensi : 50 Hertz Sistem pemanas : Induksi dengan sistem pengatur waktu Material bahan: Stainless Steel 304, Aluminium		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
24	<i>Induction Hob</i>	4 Unit / Ruang Praktek	Digunakan untuk memasak aneka makanan Spesifikasi: Tegangan : 220V Frekuensi : 50 Hz Sistem pemanas : Induksi <i>Input Power : 3000W</i> Material : <i>Stainless Steel</i> 304, Aluminium Dilengkapi dengan pengatur suhu (temperatur)		2	<i>Medium</i>
25	<i>Induction Griddle</i>	2 Unit / Ruang Praktek	Digunakan untuk memanggang makanan dengan sistem pemanasan induksi Spesifikasi: <i>Power Consumption : 3,7 kW</i> <i>Voltage : 220V</i> <i>Heating system : Induction</i> Material : <i>Stainless Steel</i> 304 <i>With Temperature control</i>		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
26	<i>Working Table With Shelf and Backsplash</i>	4 Unit / Ruang Praktik	Meja kerja dengan tatakan belakang dan ketinggian rak yang dapat disesuaikan Jumlah rak 1 susun Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 1090 x 740 x 840/990 mm		1	<i>Basic</i>
18	<i>Hand Mixer (Hand Blender)</i>	4 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk mengaduk, menghancurkan dan melembutkan bahan makanan Mixer tool length : approx. 390mm Voltage : 220V Frequency : 50 Hz Input power : approx. 250 W Output power : approx. 500W Speed : up to 9000 RPM		2	<i>Medium</i>

E. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK DAPUR PRODUKSI

Tabel 9. Daftar peralatan praktik pada ruang praktik dapur produksi

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
1	Gas Range Stove 4 Burner With Oven	1 unit/ 2 orang peserta didik	Kompore untuk memasak dengan 4 tungku, menggunakan gas, bahan <i>stainless steel 304</i> . Spesifikasi: Dimensi 640 x 760 x 840/1390 mm <i>International certified safety gas valve</i> Dilengkapi dengan tabung gas, regulator, dan selang.		1	Basic
2	Baking Oven 2 Deck	1 unit/ ruang	Oven untuk memanggang roti Spesifikasi: <i>Max Electric power: 0.3 kW</i> <i>Rated power: Voltage: 220V/50 hz.</i> <i>Min inner size: 860x610x200 mm</i> <i>Minimum 4 naman</i> <i>Minimum 2 deck</i> Menggunakan gas dan listrik <i>Material stainless steel 304</i> Dilengkapi dengan tabung gas, regulator, dan selang		2	Basic

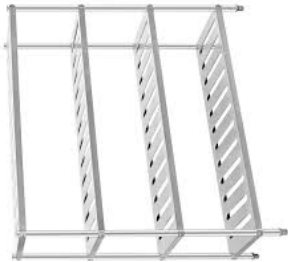
No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
3	<i>Worktable with undershelf</i>	1 unit/3 peserta didik	Meja kerja dengan ruang kosong dibawahnya. Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Dimensi : min. 890 x 760 x 840/990 mm</i>		1	<i>Basic</i>
4	<i>Washing sink</i>	1 unit/3 peserta didik	Digunakan untuk mencuci bahan makanan Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Kapasitas : min. 80 Liter</i> <i>Dimensi : min 890 x 740 x 840/990 mm</i> <i>Dilengkapi faucet</i>		1	<i>Basic</i>
5	<i>Mixer</i>	1 unit/ ruang	Untuk mencampur adonan Spesifikasi: <i>Voltage 220V/50 Hz</i> <i>Kapasitas bowl : ± 20</i> <i>Power ± 1100 Watt</i> <i>Dough Capacity: 5-6 kg</i> <i>Mixing Speed: 105/180/425 r/min</i>		2	<i>Medium</i>

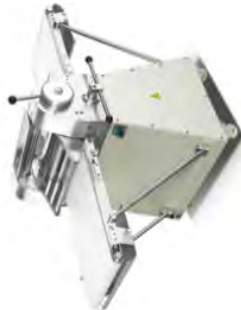
No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
6	Chiller	1 unit/ ruang	Untuk menyimpan makanan agar selalu segar. Spesifikasi: Main Material <i>stainless steel</i> 304. Dimensi min 1190 x 790 x 1990mm. Kapasitas <i>approx</i> 1.200 L. <i>Approx</i> 1000 watt		2	Basic
7	Up Right Freezer 2 Pintu	1 unit/ ruang	Untuk membekukan bahan makanan. Spesifikasi: Main material : <i>stainless steel</i> 304. Kapasitas <i>approx.</i> 6501 Power: 550-1000 Watt Dimensi : min 690 x 790 x 1990mm		2	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
8	<i>Bread Proofer</i>	1 Unit/ ruang	Digunakan untuk menyimpan adonan roti, adonan beragi agar proses fermentasi adonan maksimal sebelum adonan dimasukkan ke oven. Spesifikasi: Dimensi 50x67x165cm. <i>Stainless Steel</i> Kapasitas maksimal 14 tray 600 watt pengatur suhu digital pengatur kelembaban digital roda+rem kaki <i>sparepart</i>		2	<i>Medium</i>
9	<i>Gas Salamander</i>	1 Unit / Ruang Praktik	Alat memasak bagian atas hidangan menjadi renyah. Spesifikasi: <i>Power: using gas Minimum heat flux: 9 kW/h Material body: stainless steel</i>		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
10	Basket Gas Fryer	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk melakukan penggorengan dengan metode celup. Spesifikasi: <i>Minimum heat flux: 12 kW/h</i> <i>Minimum capacity: 27 L</i> <i>Minimum number of tank: 1 pcs</i> <i>Minimum number of basket: 2 pcs</i> <i>Material body: stainless steel</i>		2	Medium
11	Blower Kwali Range Gas	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk memasak makanan Spesifikasi: <i>Voltage : 220V, 50/60 Hz</i> <i>Features : - Stainless steel construction - Cast iron pan support - Two burner and one soup ring - Individual air blower for each wok 15</i>		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
12	Gas Rice Cooker	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk memasak nasi Spesifikasi: Material: <i>Stainless steel</i> , Dimensi: approx. 1000 x 700 x 600 mm Sumber panas: <i>LPG Steam presser: 0,02 Mpa</i> Kapasitas 9 liter		2	Medium
13	Multifunction Blender	4 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk mengaduk, menggiling, mencampur, melunakkan bahan makanan Spesifikasi: <i>Capacity: Min. 1L Voltage: 220V / 50 Hz Power: Approx. 1.8 kW Rotation Speed: Approx 28000rpm Full Copper Motor Cup Material: Food grade</i>		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
14	Service Trolley	4 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk membawa bahan makanan. Spesifikasi: Material : <i>Stainless Steel</i> / Plastik Dimensi : min. 590 x 690 x 780 mm		1	<i>Basic</i>
15	Punch Rack 4 Tiers	4 unit/ ruang	Rak berlubang untuk menempatkan peralatan atau bahan makanan. Main Spesifikasi: Material : <i>Stainless Steel</i> 304 Dimensi : min. 1190 x 490 x 1540 mm		1	<i>Basic</i>
16	Boiling Pan	1 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk memasak berbagai jenis makanan cair Spesifikasi: Main Material : <i>Stainless steel</i> 304 Dimensi : min. 1390 x 790 x 990 mm Heating Style: <i>Electric Voltage: 380 V / 3 phase</i>		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
17	<i>Packaging Machine</i>	1 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk mengemas produk barang Spesifikasi: Power: approx. 220V 50/60HZ 2.4kW Packing Speed : 40-330bag/min Products High : max.55mm Bag Width : 30-110mm Bag Length : 65-280MM		3	Advance
18	<i>Stand Mixer</i>	4 unit/ rung praktik	Digunakan untuk mencapur adonan Spesifikasi: Capaxitas 5.00 Depth 14-1/10 in Height 13-9/10 in Net Weight 23lbs		3	Advance
19	<i>Dough sheeter</i>	1 unit/ ruang praktik	Digunakan untuk menipiskan adonan Spesifikasi: Capacity: Up To 22 Pounds (10 Kg) Of Dough at Rs 185000/piece		3	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
20	<i>Dough divider</i>	1 unit/ ruang	Digunakan untuk membagi adonan Sumber Energi : Manual + Hydraulic Spesifikasi: Material Moulding : <i>Stainless Steel</i> 304 Foodgrade Kapasitas Produksi : 36 Pcs / Press Berat Adonan : @ 30-120 Gram Berat : 80 Kg Dimensi : 300 mm x 450 mm x 1200 mm		2	<i>Medium</i>
21	<i>Mixer Planetary</i>	2 unit/ ruang	Untuk mencampur adonan Spesifikasi: Voltage: 220V / 50Hz Kapasitas bowl: ± 20 L Power ± 1100 Watt		3	<i>Advance</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
22	<i>Hand washer portable</i>	1 unit/ ruang	Digunakan untuk mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan		1	Basic
23	<i>Ice maker</i>	1 unit/ ruang	Untuk membuat es batu Spesifikasi: Kapasitas : min. 30 Kg/Hari Power approx. 280 Watt		3	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
24	Food Processor	4 unit/ ruang	Untuk melunakkan bahan makanan • Spesifikasi: • Power: 600W Multifunction: Yes See Through Glass: Yes • Pulse: Yes material: Plastic Capacity (Ltr): 2 Number of Speeds: 15 Number of Blades: 5		2	Medium
25	Ice cream maker	1 unit/ ruang	Alat pembuat es krim Spesifikasi: Voltage (V): 220V Production Capacity: 18L/H		3	Advance

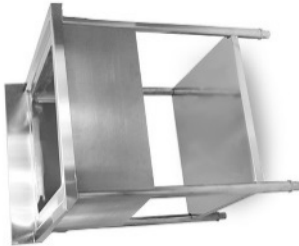
No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
26	Mixer Bakery /Planetary Mixer	2 Unit/ ruang Praktek	Untuk mencampur adonan Spesifikasi: Kapasitas: ±7 L Power ±300 Watt		2	Medium
27.	Gas Half-Grooved Griddle	1 Unit/ ruang praktek	Untuk memanggang steak. Spesifikasi: Power: using gas Minimum heat flux: 15 kW/h Material body: stainless steel		2	Medium
28.	Gas Stove	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan sebagai kompor pemanas untuk memproses masakan. Spesifikasi: Power: using gas Minimum heat flux: 24 kW/h Material body: stainless steel Minimum number of burner: 6 pcs		2	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
29.	Noodle Cooker	1 Unit/ ruang praktek	Untuk merebus mie Spesifikasi: Power: using electricity Maximum power: approx. 6 kWh Voltage: 220 V / 50 Hz Minimum number of basket: 6 pcs Material body: stainless steel		2	Medium
30.	Meat Grinder	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk menggiling daging Spesifikasi: Material: stainless steel Productivity: approx. 120kg/h Power: approx. 850W Overload protection motor come with extra plate and knife		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
31.	Potato Peeler Machine	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk mengupas kentang Spesifikasi: Voltage : 220V/50Hz Power : approx. 0.75kW Loading capacity : min. 15kg/time Output capacity: min. 160kg/h Timer : 0~5 minutes		3	Advance
32.	Bowl Chopper	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk membuat adonan daging Spesifikasi: Power: approx. 0.37 kW Voltage/Frequency: 220V/50Hz; Productivity: approx. 80 Kg/h; Capacity: min. 5L.		2	Medium
33.	Meat Slicer	1 Unit/ ruang praktek	Untuk memotong daging Spesifikasi: Material : Body of aluminium, Gravity slicer with blade sharpener Maksimum daya listrik: 380 watt Ketebalan pemotongan: 0,5 ~ 12 mm		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
34.	Marinator	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk pengasinan/ penyerapan bumbu ke daging Spesifikasi: Function: meat salting machine, make the meat to be ready for cooking in a short time. Dimension (mm): min. 900x450x1000 Power: Approx. 0.18kW Voltage: 220V 50Hz		2	Medium
35.	Sousvide	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk membuat makanan dengan prinsip gastronomi molekuler Spesifikasi: Power: Approx. 1200 Watt Temperature range: Approx. 0-95°C Dimensions: Min. 37 x 18 x 7 cm Weight: Approx. 1 kg AC: 220-230V, 60Hz Safety: Thermal fuse		3	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
36.	Liquid Nitrogen Tank	1 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk membuat makanan dengan prinsip gastronomi molekuler Spesifikasi: Capacity: approx. 5 (Nm ³ /h); Power: approx. 5W; Purity (%): ≥99.5; Air Source Pressure (Mpa): 0.8-1.0; N2 Pressure (Mpa): 0.1-0.65		3	Advance
37.	Gas Noodle Cooker	1 Unit/ ruang praktek	Untuk merebus mie Spesifikasi: Minimum number of basket: 6 pcs Main Material : Stainless Steel 304 Power : using gas Dimensi : min. 590 x 760 x 840/990 mm International Certified Safety Gas Valve		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
38.	Sauce Table	4 Unit/ ruang praktek	Meja untuk menempatkan bumbu Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 390 x 760 x 840/990 mm		1	Basic
39.	Single Over Shelf	1 Unit/ ruang praktek	Rak untuk menempatkan gas salamander Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 690 x 290 x 590 mm		1	Basic
40.	Single Sink	6 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk mencuci bahan makanan Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Kapasitas : min. 80 Liter Dimensi : min 890 x 740 x 840/990 mm Dilengkapi faucet		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
41.	<i>Grease Trap</i>	7 Unit/ ruang praktek	Digunakan untuk menyaring lemak saat pencucian Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Kapasitas : min. 25 Liter</i> <i>Dimensi : min. 390 x 290 x 240 mm</i>		1	<i>Basic</i>
41.	<i>Working Table With Shelf</i>	2 Unit/ ruang praktek	Meja kerja dengan ketinggian rak yang dapat disesuaikan Spesifikasi: <i>Jumlah rak 1 susun</i> <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Dimensi : min. 1090 x 740 x 840 mm</i>		1	<i>Basic</i>
42.	<i>Spiral Mixer</i>	2 Unit/ ruang praktek	Untuk mencampur adonan. Spesifikasi: <i>Voltage: 220V / 50Hz</i> <i>Kapasitas bowl: ± 20L</i> <i>Power ± 1500 Watt</i>		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
43	<i>Boiling Pan</i>	1 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk memasak berbagai jenis makanan cair <i>Material: Stainless steel</i> <i>Heating Style: Electric</i> <i>Voltage: 220V/380V</i>		2	<i>Medium</i>
44	<i>Up Right Chiller 2 Pintu</i>	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk mendinginkan bahan makanan <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Kapasitas : approx. 650 L</i> <i>Power approx. 350 Watt</i> <i>Dimensi : min. 690 x 790 x 1990 mm</i>		2	<i>Basic</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
45	Gas Salamander	1 Unit / Ruang Praktik	Alat memasak bagian atas hidangan menjadi renyah. <i>Power: using gas</i> <i>Main Material : stainless steel 304</i> <i>Dimensi : min. 690 x 390 x 390 mm</i> <i>International Certified Safety Gas Valve</i>		2	Medium
46	Basket Gas Fryer	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk melakukan penggorengan dengan metode celup. <i>Minimum Capacity: 27 L</i> <i>Minimum number of tank: 1 pcs</i> <i>Minimum number of basket: 2 pcs</i> <i>Main Material : stainless steel 304</i> <i>Dimensi : min. 390 x 760 x 840/1190 mm</i> <i>International Certified Safety Gas Valve</i>		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
47	Gas Half-Grooved Griddle	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk memanggang steak. <i>Power: using gas</i> <i>Main Material : stainless steel 304</i> <i>Dimensi : min. 590 x 760 x 840/1390 mm</i> <i>International Certified Safety Gas Valve</i>		2	Medium
48	Gas Stove	1 Unit / Ruang Praktik	Digunakan sebagai kompor pemanas untuk memproses masakan. <i>Power: using gas</i> <i>Main Material : stainless steel 304</i> <i>Minimum number of burner: 6 pcs</i> <i>Dimensi : min. 940 x 760 x 840/1390 mm</i> <i>International Certified Safety Gas Valve</i> <i>Include : Table Base</i>		2	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
49	Gas Rice Cooker	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk memasak nasi Spesifikasi: Main Material: Stainless steel 304 Dimensi: min. 690 x 690 x 1300 mm Sumber panas: LPG Kapasitas : min. 22 Kg		2	Medium
50	Blower Kwali Range Gas	1 Unit / Ruang Praktik	Untuk memasak makanan Voltage: 220V, 50/60 Hz Main Material : stainless steel 304 Dimensi : min. 2140 x 1140 x 740/1190 mm Features : - Cast iron pan support - Environmental Friendly Super Burner - Individual air blower for each wok		2	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
51	Planetary Mixer	2 Unit / Ruang Praktek	Untuk mencampur adonan. Voltage: 220V / 50Hz Kapasitas bowl: ± 20 L Power ± 1100 Watt		2	Medium
52	Laboratory Electric convection oven	1 Unit / Ruang Praktek	Alat untuk memanggang. Power: approx. 3 Kw Voltage: 220 V/50 Hz Temperature: up to 300°C Main Material: Stainless Steel Dimensi: 585 x 600 x 580 mm		2	Medium
53	Laboratory Noodle cooker	1 Unit / Ruang Praktek	Untuk merebus mie dengan skala laboratorium Spesifikasi: Power: using electricity Power: approx. 4 kW Voltage: 220 V / 50 Hz Minimum number of basket: 4 pcs Main Material: Stainless Steel		2	Medium

F. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG PRAKTIK PERSIAPAN DAN TATA HIDANG/RESTORAN/MINI BAR

Tabel 10. Daftar peralatan praktik pada ruang praktik persiapan dan tata hidang/restoran/mini bar

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
1	Meja Table Manner	1 unit/4 peserta didik	Meja yang digunakan untuk table manner Round Table Spesifikasi: Diameter 100 cm untuk 4 orang dan 152 cm untuk 8 orang		1	Basic
2	Kursi table manner	9 unit / ruang praktik	Kursi yang digunakan untuk table manner Spesifikasi: Standar kursi dari lantai ke ujung sandaran 100 cm, tinggi tempat duduk dari lantai 46 cm, lebar 46		1	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
3	Sideboard, Side station	1 unit/ 4 peserta didik	Meja yang memiliki beberapa rak dan laci yang diletakkan di sisi restoran berfungsi untuk menyimpan alat saji, <i>equipment service</i> , dan menyimpan persediaan bumbu siap pakai, Spesifikasi: Dimensi 100 x 50 x 100 cm, Material kayu		1	Medium
4	Espresso mechine	1 unit/ ruang	Alat yang digunakan untuk membuat minuman kopi Spesifikasi: Material stainless steel Power 1800 Watt Voltage 220-240 V Dimensi 370 x 440 x 430 mm Berat 30 Kg Boiler 3 Kg Type boiler head exchanger Pump Type rotary pump		2	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
5	Coffee grinder	1 unit/ ruang	Mesin penghalus kopi Spesifikasi: Flat blades 50 mm, motor 1400 rpm, bean hopper capacity 250 g, dosing hopper capacity 200 g, power supply 110/230 V-50/60 Hz-150 W, weight 5,2 Kg. Dimensions weight 152 mm x D 250 mm x height 470 mm		2	Medium
6	Display Cooler	1 Unit/ Ruang Praktik	Alat untuk mendisplay aneka minuman. Spesifikasi: Material: stainless steel, kaca min. 5 rak Dimensi: approx. 1800 x 650 x 1900 mm Volume: approx. 1500 L Daya: approx. 500 Watt Suhu: approx. +2 - +8°C		1	Medium

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
7	Buffet	1 Set / Ruang Praktik	Digunakan untuk menyajikan makanan / meletakkan makanan. Spesifikasi: Dimension: min. 1500x950x850+600; Voltage/frequency: 220V/50Hz; 1x1x100mm GN pan x 4; Power: approx. 2.5 kW		2	Medium
8	Bain Marie	1 Unit/ Ruang Praktik	Digunakan untuk memanaskan makan dengan direndam air Spesifikasi: Material: stainless steel Min. 2 pans Dimension: min. 570x360x280 power: approx. 1.6 kW voltage: 220V 50H		2	Medium
9	Service Trolley	4 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk membawa bahan makanan Spesifikasi: Material : Stainless Steel / Plastik Dimensi : min. 590 x 690 x 780 mm		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
10	<i>Multifunction Blender</i>	4 Set / Ruang Praktik	Digunakan untuk mengaduk, menggiling, mencampur, melunakkan bahan makanan Spesifikasi: Capacity: Min. 1L Voltage: 220V / 50 Hz Power: Approx. 1.8 kW Rotation Speed: Approx. 28000rpm Full Copper Motor Cup Material: Food grade		2	Medium
11	<i>Microwave Oven</i>	1 Unit/ Ruang Praktik	Alat untuk memanggang Spesifikasi: Power Source: 220 V / 50 Hz Power: approx.1.000 W Frequency: 2.450 MHz		3	Advance
12	<i>Table Cloth</i>	1 unit/ meja	Material kain, ukuran menyesuaikan dengan menyisakan 15-40 cm dari permukaan meja. Warna menyesuaikan		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
13	Guest Napkin	1 unit/1 peserta didik	Serbet untuk tamu restoran Material damas ukuran 60 x 60 cm. Warna menyesuaikan <i>table cloth</i>		1	Basic
14	Anykind of plate	1 unit/1 peserta didik	Aneka Plate untuk meyajikan makanan Berbahan keramik berbagai ukuran sesuai peruntukan		1	Basic
15	Silver ware	1 set/1 peserta didik	Aneka alat makan berbahan <i>stainless steel</i> untuk keperluan makan		1	Basic
16	Dishwasher with Dryer	1 Unit/ Ruang Praktik	Digunakan untuk mencuci piring. Spesifikasi: <i>Dimension (cm): min. 115 x 77</i> <i>Dimension with Dryer (cm): min. 175 x 77</i> <i>Detergent Dispenser: Standard Electrical power supply (V/Hz/Ph): approx. 400/50/3</i> <i>Productivity (Rack/hr): 50-100</i>		3	Advance

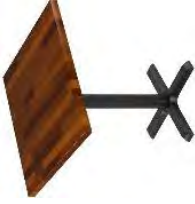
No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
17	<i>Shafing dish</i>	4 unit/ ruang praktrk	Digunakan untuk memanaskan makanann Spesifikasi: <i>Dimensions:</i> Volume: 9 ltr container depth: 65 mm Length (Width): 630 mm Height: 290 mm Depth: 360 mm		2	<i>Medium</i>
18	<i>Round sahfbg dish</i>	2 unit/ ruang	Digunakan untuk memanaskan makanan		2	<i>Medium</i>
19	<i>Juice dispenser</i>	2 unit/ ruang	Digunakan untuk menyimpan minuman jus		1	<i>Basic</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
20	Air conditioning	4 PK/ ruang	Digunakan untuk mendinginkan ruangan Spesifikasi: Daya Listrik 815 watt 10,44 ERR		2	Medium
21	Portable plate storage	1 unit/ sekolah	Digunakan untuk menyimpan plate Spesifikasi: Logam stainless steel		1	Basic
22	Food warmer cabinet	1 unit/ ruang	Digunakan untuk menjaga kehangatan makanan		3	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
23	<i>Hand washer portable</i>	1 unit/ ruang	Digunakan untuk mencuci tangan sebelum memulai pekerjaan		1	<i>Basic</i>
24.	<i>Elektric Coffee Maker</i>	1 unit/ ruang	Mesin pembuat Coffee Spesifikasi: <i>Housing: Stainless steel</i> <i>Voltage/Frequency: 220-240V/50-60Hz</i> <i>Power: approx. 2 kW</i>		2	<i>Advance</i>
25.	<i>Slush And Smoothie Machine</i>	1 unit/ ruang	Digunakan untuk membuat minuman dingin dan dapat dicampur dengan buah Spesifikasi: <i>Daya : approx. 700W,</i> <i>Voltage : 220 V / 50 Hz</i> <i>Suhu: -2 ~ +4 °C</i> <i>Volume : Min. 2 x 12 L</i>		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
26.	Milkshake Machine	1 unit/ ruang	Digunakan untuk mencampur dan mengocok bahan minuman dengan es Spesifikasi: <i>Zinc Alloy Motor Housing and base with stainless steel brushed appearance; Stainless Steel Cup with approx. 0.9 liter capacity; Stepless speed regulation switch or high/low switch; Voltage/Frequency: 220(V)/50(Hz) Power: approx. 0.3 (kW)</i>		2	Basic
27.	Dishwasher	1 unit/ ruang	Digunakan untuk mencuci piring Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304 Productivity (Rack / hr) : Up to 50 Power Max. 3500 Watt</i>		3	Advance

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
28.	<i>Ice Maker</i>	1 unit/ ruang	Untuk membuat es batu Spesifikasi: <i>Kapasitas : min. 30 Kg/Hari</i> <i>Power approx. 280 Watt</i>		2	<i>Basic</i>
29.	Cocktail Stasion	1 unit/ ruang	Digunakan untuk mencuci gelas, menyimpan es batu, menaruh blender dan menaruh botol sirup Spesifikasi: <i>Main Material : Stainless Steel 304</i> <i>Dimensi : min. 1190 x 740 x 840/990 mm</i> <i>Dilengkapi faucet</i>		2	<i>Medium</i>
30	<i>Bain Marie</i>	1 Unit / Ruang Praktik	Digunakan untuk memanaskan makan dengan direndam air <i>Main Material : stainless steel 304</i> <i>Min. 2 pans</i> <i>Dimension: min. 570 x 360 x 280 mm</i> <i>power: max. 1.6 kW</i> <i>voltage: 220V 50Hz</i>		2	<i>Advance</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
31	Meja Table Manner	1 unit/4 peserta didik	Meja yang digunakan untuk table manner <i>Square table 137 x 76 cm, Daun meja multiplek 20 mm, finishing taco kaki besi hollo 3x3 finishing cat duco/stainless steel</i>		1	Medium

G. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG INSTRUKTUR DAN RUANG SIMPAN

Tabel 11. Daftar peralatan praktik pada sub ruang instruktur dan ruang simpan

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
1	<i>Up Right Chiller 4 Pintu</i>	1 unit/ ruang	Untuk menyimpan makanan agar selalu segar. Spesifikasi: Main Material <i>stainless steel</i> 304. Dimensi min 1190 x 790 x 1990mm. Kapasitas approx 1.200 L. Approx 1000 watt		2	<i>Medium</i>
2	<i>Up Right Freezer 2 Pintu</i>	1 unit/ ruang	Untuk membekukan bahan makanan. Spesifikasi: Main material : <i>stainless steel</i> 304 Kapasitas approx. 6501 Power: 550-1000 Watt Dimensi : min 690 x 790 x 1990mm		2	<i>Medium</i>

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
3	Lemari Cabinet Stainless Steel	2 Unit/ ruang	Untuk menyimpan bahan kering. Spesifikasi: <i>Main Material stainless steel 201.</i> Dimensi 120 x 50 x 180 cm		1	Basic
4	Meja kerja	9 unit/ ruang instruktur	Ukuran memadai untuk melakukan pekerjaan		1	Basic
5	Kursi kerja	12 unit /ruang instruktur	Ukuran memadai untuk duduk dengan nyaman.		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
6	Combi Chiller Freezer Cabinet	1 Unit / ruang praktek	Untuk tempat penyimpanan Spesifikasi: Kapasitas approx. 900 liter Material: stainless steel Power Source: 220 V/50 Hz Power: approx. 180-300 W		2	Basic
7	Uncercounter Chiller	1 Unit / ruang praktek	Lemari pendingin yang dilengkapi dengan meja kerja Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Kapasitas : approx. 420 Liter Power approx. 300 watt Dimensi : min. 1490 x 740 x 790 mm		2	Basic
8	Working Table Cross	1 Unit / ruang praktek	Meja kerja dengan ruang kosong dibawahnya Spesifikasi: Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 890 x 760 x 840/990 mm		1	Basic

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
9	Bakery Rack Trolley	1 Unit / ruang praktek	Rak untuk menempatkan loyang Spesifikasi: Jumlah rak 16 susun Main Material : Stainless Steel 304 Dimensi : min. 470 x 620 x 1590 mm		2	Basic
10	Up Right Chiller 4 Pintu	1 Unit / ruang praktek	Untuk menyimpan bahan makanan agar selalu segar Spesifikasi: Main Material : Stainless steel Kapasitas: approx.1.200 L Power approx. 1.000 watt		2	Basic

H. DAFTAR PERALATAN PRAKTIK PADA RUANG OUTLET TEACHING FACTORY DAN KEWIRAUSAHAAN (BLUD)

Tabel 12. Daftar peralatan praktik pada ruang outlet teaching factory dan kewirausahaan (BLUD)

No	Nama Peralatan	Rasio Minimal	Deskripsi dan Spesifikasi	Gambar	Level Teknologi	Level Keterampilan
1	Display Cooler	1 Unit/ Ruang Praktik	Alat untuk mendisplay aneka minuman. Spesifikasi: Material: <i>stainless steel</i> , kaca min. 5 rak Dimensi: approx. 1800 x 650 x 1900 mm Volume: approx. 1500 L Daya: approx. 500 Watt Suhu: approx.+2 - +8°C		2	Medium
2	Food warmer display	1 unit .ruang display	Alat untuk display dan menghangatkan makanan		2	Medium

BAB III PENUTUP

A. KESIMPULAN

Untuk meningkatkan relevansi peralatan praktek di SMK kompetensi Tata Boga terhadap kebutuhan IDUKA maka diperlukan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Penyediaan peralatan yang lebih modern yang mendukung untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas kerja SDM di industry kuliner sebagai salah satu industry prioritas dalam Agenda *Making Indonesia 4. 0.*
2. Penyediaan peralatan yang mendukung pembelajaran yang fleksibel di rumah, sekolah dan industri baik secara sinkron maupun asinkron dengan mengoptimalkan teknologi.
3. Optimalisasi pemanfaatan peralatan untuk pembelajaran berbasis *project/teaching factory* guna menghasilkan produk yang dibutuhkan masyarakat sebagai media untuk mencapai kompetensi lulusan SMK.
4. *Reskilling* dan *upskilling* SDM untuk peningkatan profesionalisme berkelanjutan, pengoperasian dan pemeliharaan peralatan.
5. Penyediaan standar operasional prosedur pengelolaan, tata letak yang ergonomis laboratorium/bengkel, keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta budaya kerja industri.

B. SARAN DAN REKOMENDASI

Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran di SMK dalam penyediaan peralatan harus mempertimbangkan aspek-aspek berikut :

1. Teknologi : peralatan harus memiliki relevansi dengan teknologi dan kinerja peralatan yang ada di industry dengan kapasitas produksi dan daya disesuaikan dengan kemampuan operasional di SMK.
2. Aspek Pedagogi : penyediaan peralatan harus mempertimbangkan implementasi strategi dan model pembelajaran *teaching factory/industry*, pembelajaran berbasis proyek dan fasilitasi kegiatan kewirausahaan di SMK.
3. Peralatan harus dilengkapi alat pelindung diri dan peralatan K3 yang sesuai dengan jenis pekerjaan dalam penggunaan peralatan
4. Aspek *Space* (ruang) : kapasitas ruang praktik dan alat letak peralatan yang mendukung strategi pembelajaran abad 21.

DAFTAR PUSTAKA

- Armfield. 2019. *Engineering Teaching & Research Equipment For Schools, Colleges and Universities*. www.discoverarmfield.com. diakses tanggal 30 Agustus 2020.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-6197-2000 tentang Konservasi Energi Sistem Pencahayaan pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-1735-2000 tentang Tata Cara Perencanaan Akses Bangunan dan Akses Lingkungan untuk Pencegahan Bahaya Kebakaran pada Bangunan Rumah dan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-1736-2000 tentang Tata Cara Perencanaan Sistem Proteksi Pasif untuk Pencegahan Bahaya Kebakaran pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-1745-2000 tentang Tata Cara Perencanaan dan Pemasangan Sistem Pipa Tegak dan Slang untuk Pencegahan Bahaya Kebakaran pada Bangunan Gedung
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-1746-2000 tentang Tata Cara Perencanaan dan Pemasangan Sarana Jalan ke Luar untuk Penyelamatan terhadap Bahaya Kebakaran pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-3985-2000 tentang Tata Cara Perencanaan, Pemasangan dan Pengujian Sistem Deteksi Dan Alarm Kebakaran Untuk Pencegahan Bahaya Kebakaran pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 03-3989-2000 tentang Tata Cara Perencanaan dan Pemasangan Sistem Sprinkler Otomatik untuk Pencegahan Bahaya Kebakaran pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 03-2396-2001 tentang Tata Cara Perancangan Sistem Pencahayaan Alami pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 03-6571-2001 tentang Sistem Pengendalian Asap Kebakaran pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 03-6572-2001 tentang Tata Cara Perancangan Sistem Ventilasi dan Pengkondisian Udara pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 03-6575-2001 tentang Tata Cara Perancangan Sistem Pencahayaan Buatan pada Bangunan Gedung.

- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 03-7012-2004 tentang Sistem Manajemen Asap Dalam Mal, Atrium, dan Ruangan Bervolume Besar.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 03-6390-2011 tentang Konservasi Energi Sistem Tata Udara pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 1729:2015 tentang Spesifikasi untuk Bangunan Gedung Baja Struktural
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 2847-2019 tentang Persyaratan Beton Struktural untuk Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI 1726:2019 tentang Tata Cara Perencanaan Ketahanan Gempa untuk Struktur Bangunan Gedung dan Non-gedung.
- Consortium of Local Education Authorities for the Provision of Science Services (CLE-APSS). 2009. *Designing and Planning Laboratories*. Consortium of Local Education Authorities for the Provision of Science Services: Brunel University London.
- Departemen Pekerjaan Umum. 2000. Keputusan Menteri Negara Pekerjaan Umum No. 10/KPTS/2000 tentang Ketentuan Teknis Pengamanan terhadap Bahaya Kebakaran pada Bangunan dan Lingkungan.
- Department of Petroleum Engineering. 2003. *PETE 203: DRILLING ENGINEERING LABORATORY MANUAL*. King Fahd Of Petroleum & Minerals: Dhahran.
- Elangovan, M., Thenarasu, M., Narayanan, S., & Shankar, P. S. 2018. *Design Of Flexible Spot Welding Cell For Body-In-White (BIW) Assembly*. Periodicals of Engineering and Natural Sciences, 6(2), 23-38.
- Habib P. Mohamadian. 2019. *Adopt a Lab Campaign*. College of Engineering Southern University and A&M College: Baton Rouge.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2018. *Standar Nasional Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan*. <http://jdih.kemdikbud.go.id>. diakses tanggal 01 September 2020.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2020. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Petunjuk Operasional Dana Alokasi Khusus Fisik Bidang Pendidikan Tahun 2020.
- Kementerian Pekerjaan Umum. 2006. Peraturan Menteri Pekerjaan Umum No. 29/PR-T/M/2006 tentang Pedoman Persyaratan Teknis Bangunan Gedung.
- Kementerian Negara Pekerjaan Umum. 2008. Keputusan Menteri Negara Pekerjaan Umum No.26/PRT/M/2008 tentang Ketentuan Teknis Pengamanan terhadap Bahaya Kebakaran pada Bangunan dan Lingkungan

Kementerian Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat. 2018. Peraturan Menteri Pekerjaan Umum dan Perumahan Rakyat No. 22/PRT/M/2018 tentang Pedoman Pembangunan Bangunan Gedung Negara.

LKPP. 2020. Katalog Elektronik. <https://e-katalog.lkpp.go.id/>. diakses tanggal 31 Agustus 2020.

VISUALISASI AREA KERJA RUANG PRAKTIK SISWA¹



Gambar 25. Sub ruang praktik dapur latih

¹ Gambar desain, denah dan layout yang dipaparkan disini adalah contoh yang dapat disesuaikan dengan kondisi yang ada dengan memperhatikan minimal luasan ruang, fungsi, kontur tanah, ergonomi dan K3.



Gambar 26. Sub ruang praktik persiapan tata hidang dan bar



Gambar 27 . Sub ruang praktik dapur produksi



Gambar 28. Budaya 5S/5R di ruang praktik SMK

PASTIKAN SISWI SMK SUDAH

C.A.N.T.I.K



C Cekatan dalam bekerja

A APD digunakan dan anti kerja ceroboh

N Niatkan bekerja dengan tulus

T Terbiasa dengan budaya K3

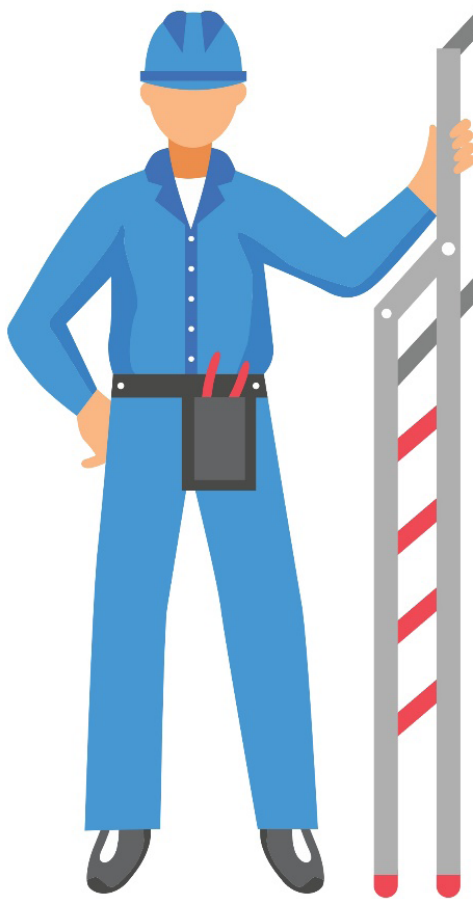
I Ikhlas dalam bekerja

K Kerja giat dan semangat

Gambar 29. Budaya safety/K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) di SMK

PASTIKAN SISWA SMK SUDAH

T.A.M.P.A.N



- T** Teliti potensi bahaya yang timbul
- A** Analisa faktor resiko yang akan timbul
- M** Menggunakan APD yang sesuai
- P** Pastikan diri anda dalam kondisi siap
- A** Amati kondisi sekitar
- N** Niatkan ibadah agar Berkah

Gambar 30. Budaya *safety*/K3 (keselamatan dan kesehatan kerja) di SMK

