**Evaluation Of Competency Test Implementation At Professional Certification Institution 1 Nhi Tourism Polytechnic In Bandung**

**Ridwan Iskandar1, Heru Riyadi2**

**1,2 Politeknik Pariwisata Nhi Bandung**

**Correspondence : Program Studi Manajemen Tata Hidang**

**Email :** [**rii@stp-bandung.ac.id**](mailto:rii@stp-bandung.ac.id)

DOI : <https://doi.org/10.36983/japm.v10i2.339>

***ABSTRACT***

*The implementation of the Competency Test is carried out for each 6th semester student in the F&B Management Study Program at the Tourism Polytechnic of NHI Bandung. The aims of this study were to determine: (1) the implementation of student competency test of the F&B Management Study Program; (2) the results of student competency test of the F&B Management Study Program. The research method used in this research is descriptive research method. This study uses two independent variables, namely: the distribution of competency test units and competency test results. As a result, 48 students or 100% were declared Competent in the 5th Certificate Qualification Certification Scheme for Food and Beverage Service for Supervisor-Supervisor and Administration*

*Keywords: Competency Test, Assessor, Certification*

**Evaluasi Pelaksanaan Uji Kompetensi Pada Lembaga Sertifikasi Profesi 1 Politeknik Pariwisata Nhi Bandung**

**ABSTRAK**

Pelaksanaan Uji Kompetensi dilakukan bagi setiap mahasiswa semester enam pada Prodi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) pelaksanaan uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang; (2) hasil uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan dua variabel mandiri, yaitu: sebaran unit uji kompetensi dan hasil uji kompetensi. Hasilnya 48 mahasiswa / asesi atau 100% dinyatakan Kompeten pada Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Bidang Tata Hidang (*Food And Beverage Service*) Untuk Supervisor-Penyelia dan Administrasi

Kata Kunci : Uji Kompetensi, Asesor, Sertifikasi

**PENDAHULUAN**

Politeknik Pariwisata NHI (PPNHI) Bandung sebelumnya bernama Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STP Bandung) sebagai Perguruan Tinggi Pariwisata dibawah Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia berperan dalam meningkatkan kompetensi bagi para mahasiswa dilingkungannya. Dalam mewujudkan visi dan misi menjadi lembaga pendidikan tinggi kepariwisataan tingkat dunia, sejak awal berdirinya, PPNHI Bandung secara konsisten terus mengembangkan kurikulum berbasis kompetensi. Kurikulum yang diterapkan selalu bersifat *link* and *match* dengan dunia usaha dan dunia industri. Mengingat trend Sumber Daya Manusia ( SDM ) pariwisata saat ini dan masa datang semakin menuntut akan adanya jaminan kompetensi yang *uptodate*, maka PPNHI berupaya terus berkembang kearah yang lebih strategis.

Hal ini sejalan karena PPNHI Bandung sebagai salah satu pendidikan tinggi vokasi bidang kepariwisataan di bawah Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif / Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang memiliki komposisi pola pembelajaran 70% adalah praktik dan 30% teori. Sarana praktek laboratorium dipersiapkan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa (Iskandar, 2021).

Peran serta PPNHI Bandung dalam mengembangkan Standar Kompetensi Kerja Nasional dan Sertifikasi Profesi tenaga kerja dibidang pariwisata sangat diperlukan, oleh sebab itu, salah satu langkah strategis yang dilakukan PPNHI Bandung adalah memberikan sertifikat kompetensi kepada mahasiswa melalui Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Pihak Pertama (P1), yang merupakan salah satu unit dari PPNHI Bandung dan bertanggung jawab melaksanakan sertifikasi profesi pariwisata khusus bagi mahasiswa PPNHI Bandung.

Untuk mewujudkan akuntabilitas yang tinggi dalam menjalankan sertifikasi profesi, maka LSP P1 PPNHI Bandung : (1) mengembangkan sikap independen dalam setiap proses sertifikasi yang dilakukannya; (2) mengacu pada pedoman BNSP 217 dan ISO 17024 dalam mengelola organisasinya; (3) menggunakan Standar dalam melakukan sertifikasi profesi. Standar yang digunakan adalah Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) dan akan dikembangkan pada Standar Internasional, dan Standar Khusus di bidang hotel, restoran,perjalanan, dan pariwisata, baik pada tingkatan operasional maupun manajerial; (4) Secara periodik akan diverifikasi oleh Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) sebagai lembaga negara yang secara nasional berwenang menangani sertifikasi profesi, (5) Ruang Lingkup LSP P1 PPNHI Bandung, hanya menyelenggarakan Unit Kompetensi pada Sektor Pariwisata. (Iskandar & Setiawan, 2015). Hal ini menyesuaikan pada Jurusan dan Program Studi yang terdapat di PPNHI Bandung yaitu : Jurusan Hospitaliti terdapat Administrasi Hotel, Manajemen Divisi Kamar, Manajemen Tata Boga, Manajemen Tata Hidangan, Manajemen Patiseri. Pada Jurusan Kepawriwsataan terdapat Manajemen Destinasi Pariwisata, Manajemen Bisnis Pariwisata dan Jurusan Perjalanan terdiri dari Manajemen Pengaturan Perjalanan, Manajemen Bisnis Perjalanan, Manajemen Konvensi Dan Event.

Salah satu Program Studi Diploma III yaitu Manajemen Tata Hidangan (MTH) melaksanakan kegiatan Uji Kompetensi bagi mahasiswa tingkat akhir atau semester 6 pada bidang *Food & Beverage Service*  (FBS). Uji kompetensi adalah proses penentuan seseorang kompeten (K) atau belum kompeten (BK) dalam suatu unit kompetensi atau kualifikasi tertentu yang didasarkan proses penilaian teknis maupun non teknis dengan pengumpulan bukti yang relevan terkait unit kompetensi atau kualifikasinya (BNSP, 2008). Pelaksanaan Uji Kompetensi (Ujikom) ini merupakan bagian dari Indikator Kinerja Utama Perguruan Tinggi maupun Program Studi di Lingkungan PPNHI Bandung. Bagi lulusan nantinya selain mendapat Ijasah juga memperoleh Sertifikat Kompetensi. Hal ini sesuai dengan amanah pada UU No 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi yaitu; Pasal 44; (1). Sertifikat kompetensi merupakan pengakuan kompetensi atas prestasi lulusan yang sesuai dengan keahlian dalam cabang ilmunya dan/atau memiliki prestasi di luar program studinya, (2) Serifikat kompetensi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diterbitkan oleh Perguruan Tinggi bekerja sama dengan organisasi profesi, lembaga pelatihan, atau lembaga sertifikasi yang terakreditasi kepada lulusan yang lulus uji kompetensi. (3) Sertifikat kompetensi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat digunakan sebagai syarat untuk memperoleh pekerjaan tertentu.(Kementrian Hukum dan HAM, 2012)

PPNHI Bandung melalui LSP P1 berupaya memenuhi Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 bagian kelima tentang standar penilaian pembelajaran pasal 25 ayat (5) yang menyatakan bahwa mahasiswa yang dinyatakan lulus berhak memperoleh ijazah, sertifikat profesi bagi lulusan program profesi, sertifikat kompetensi, gelar, dan surat keterangan pendamping ijazah. Lebih lanjut dijelaskan dalam ayat (7) sertifikat kompetensi sebagaimana dimaksud pada ayat (5) huruf c diterbitkan oleh perguruan tinggi bekerja sama dengan organisasi profesi, lembaga pelatihan, atau lembaga sertifikasi yang terakreditasi.(Permenristekdikti, 2015)

Dalam pelaksanaan Ujikom bagi mahasiswa Prodi MTH, LSP P1 PPNHI Bandung telah menyusun Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Tata Hidang (*Food and Beverages Services*) untuk Supervisor/Penyelia dan Administrasi adalah skema sertifikasi yang dikembangkan oleh Komite Skema Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP-P1, 2020). untuk memenuhi kebutuhan sertifikasi kompetensi kerja di LSP STPB. Kemasan yang digunakan mengacu pada Skema Sertifikasi Kompetensi Profesi KKNI Kementerian Pariwisata 2014 Berdasarkan AQRF, ACCSTP dan CATC Sektor Pariwisata Bidang Tata Hidang (Food and Beverage Service). Skema sertifikasi ini digunakan sebagai acuan pada pelaksanaan asesmen oleh Asesor Kompetensi LSP STPB dan memastikan kompetensi pada Kualifikasi Sertifikat V Tata Hidang (*Food and Beverages Services*) (LSP-P1, 2020). Pada Skema Sertifikasi Level 5 ini terdapat 46 unit kompetensi. Uji kompetensi dilakukan dengan menggunakan metode observasi langsung / praktek demonstrasi, pertanyaan tertulis, pertanyaan lisan, dan wawancara yang andal dan objektif, serta berdasarkan dan konsisten dengan skema sertifikasi. Pelaksanaan Ujikom menggunakan Tempat Uji Kompetensi (TUK) Laboratorium Praktek Nusantara Restaurant untuk ujian Praktek dan Ruang Kelas di Lantai 4 Gedung Ciremai pada Kampus PPNHI Bandung dalam melaksanakan ujian lainnya.

Berdasarkan penjelasan yang sudah disampaikan, penelitian evaluasi pelaksanaan uji kompetensi di TUK Prodi MTH untuk mengetahui (1) bagaimana pelaksanaan uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang; (2) bagaimana hasil uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui: (1) pelaksanaan uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang; (2) hasil uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang.

Adapun manfaat dalam penelitian ini, yaitu: (1) memberikan informasi pelaksanaan uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang; (2) mendapatkan hasil uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang khususnya pada periode Juni 2022; (3) menjadi bahan evaluasi uji kompetensi mahasiswa tingkat akhir Prodi Manajemen Tata Hidang

**METODE PENELITIAN**

**Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Penelitian ini menggunakan dua variabel mandiri, yaitu: sebaran unit uji kompetensi dan hasil uji kompetensi. Tujuan utama dari metode penelitian ini adalah mendeskripsikan fakta, karakteristik objek maupun subjek penelitian secara sistematik dan tepat. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang melibatkan pengukuran, perhitungan atau angka dan kuantitas.

**Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan bersamaan dengan kegiatan Uji Kompetensi 6 – 17 Juni 2022. Dilaksanakan di Tempat Uji Kompetensi (TUK) Laboratorium Praktek Nusantara Restaurant untuk ujian Praktek dan Ruang Kelas di Lantai 4 Gedung Ciremai dalam melaksanakan ujian lainnya pada Kampus PPNHI Bandung.

**Subjek Penelitian**

Subjek penelitian ini adalah seluruh siswa semester 6 Prodi MTH angkatan 2019 sebanyak 48 siswa (asesi). Serta 9 Asesor kompetensi bidang *Food and Beverage Service.*

**Prosedur**

Penelitian ini merupakan penelitian yang tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu (deskriptif). Penelitian ini hanya menggambarkan apa adanya tentang suatu keadaan. Penelitian ini menjelaskan variabel-variabel yang telah diteliti melalui berbagai data yang telah diambil sebelumnya, dianalisis dan diambil kesimpulan sebagai hasil dari penelitian.

Adapun penelitian yang ingin dilakukan adalah mendeskripsikan pelaksanaan sebaran unit kompetensi dan hasil uji kompetensi. Data kedua variabel tersebut didapat dari dokumen peserta uji kompetensi yang mengikuti pelaksanaan uji kompetensi Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Tata Hidang (*Food and Beverages Services*).

**Data, Teknik Pengumpulan Data dan Intrumen**

Pada variabel sebaran hasil uji kompetensi, informasi yang digunakan adalah data mengenai keterangan kompeten (K) dan belum kompetennya (BK) peserta uji kompetensi yang dilihat dari masing-masing unit kompetensinya. Pada variabel hasil peserta uji kompetensi, data yang digunakan adalah data mengenai hasil peserta uji kompetensi yaitu Kompeten (K) atau Belum Kompeten (BK). Sumber data adalah Berita Acara Kegiatan Uji Kompetensi Periode Juni 2022 Prodi MTH.

**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Peserta Uji Kompetensi pada LSP P1 PPNHI Bandung, saat ini masih dikhususkan bagi mahasiswa semester 6 dimana mereka telah menyelesaikan seluruh mata kuliah sebagai bahan pengetahuan, melaksanakan praktek lengkap sebagai bahan keterampilan dan memiliki sertifikat praktek kerja nyata sebagai bukti pengalaman kerja.

**1. Pelaksanaan Uji Kompetensi Mahasiswa Tingkat Akhir Prodi Manajemen Tata Hidang;**

Mahasiswa akan melalui prosedur pendaftaran hingga pelaksanaan uji kompetensi seperti pada gambar berikut ini :



Sumber: (LSP-P1, 2020)

**Gambar 1. Prosedur Uji Kompetensi**

Pelaksanaan dan Jadwal Uji Kompetensi waktunya sudah ditentukan pada Kalender Akademik PPNHI Bandung yaitu antara minggu 15 – 18 pada setiap semesternya. Prodi MTH pada tahun ajaran 2021-2022 semester genap ini pelaksanaan UJK menyusun jadwal sebagai berikut :

**Tabel 1**

**Pelaksanaan UJI Kompetensi Prodi MTH**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Tanggal | Kegiatan | Keterangan |
| 1 | 23 Mei 2022 | Pendaftaran Asesi ke Prodi |  |
| 2 | 27 Mei 2022 | Pendaftaran Asesi oleh Prodi ke LSP P1 PPNHI Bandung |  |
| 3 | 30 Mei 2022 | Pernyataan Kesanggupan Asesor UJK bidang FB Service oleh LSP P1 PPNHI Bandung |  |
| 4 | 30 Mei 2022 | Verifikasi Tempat Uji Kompetensi |  |
| 5 | 3 Juni 2022 | Rapat Pleno TUK |  |
|  |  | Pelaksanaan UJK |  |
| 6 | 6 Juni 2022 | Pra Asesmen |  |
| 7 | 6-7 Juni 2022 | Asesmen Test Tertulis – Lembar Pertanyaan | Ruang Kelas |
| 8 | 7-9 Juni 2022 | Asesmen Praktek – Observasi Langsung | Nusantara Restaurant |
| 9 | 13-16 Juni 2022 | Asesmen Tugas Terstruktur – Observasi Langsung | Ruang Kelas |
| 10 | 29 Juli 2022 | Rapat Pleno Pelaksanaan UJK | Ruang Pertemuan PPNHI Bandung |
| 11 |  | Penyerahan Sertifikat Acara Wisuda 15 Oktober 2022\* | \*Jadwal menunggu info selanjtnya. |

Sumber : Olahan Penulis 2022

Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Bidang Tata Hidang (*Food and Beverages Service*) Untuk Supervisor/ Penyelia Dan Administrasi, terdiri dari 46 unit kompetensi. Dalam teknis pelaksanaanya pada lembar FR.IA.04 Penjelasan Singkat Kegiatan Terstruktur, setiap unit kompetensi yang berjumlah 46 unit disebar kedalam 8 skenario atau kelompok uji komptensi dengan rincian sebagai berikut :

**Tabel 2**

**Skenario, Metode dan Instrumen Asesmen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | Skenario / Kelompok Uji Kompetensi | Metode dan Instrumen Asesmen |
| 1 | Melayani dan menghidangkan makanan dan minuman di *coffee shop* | Observasi Langsung-Praktek |
| 2 | Mengoperasikan, melayani dan menghidangkan minuman di bar | Observasi Langsung-Praktek |
| 3 | Menyediakan layanan room service | Observasi Langsung-Praktek |
| 4 | Praktik kerja nyata | Observasi Langsung-Tugas Terstruktur |
| 5 | Melayani dan menghidangkan makanan dan minuman di *fine dining restaurant* | Observasi Langsung-Praktek |
| 6 | Mengelola dan memantau kegiatan operasional di coffee shop | Observasi Langsung-Tugas Terstruktur |
| 7 | Mengelola sumber daya manusia di restoran | Observasi Langsung-Tugas Terstruktur |
| 8 | Mengelola Keuangan Restoran | Observasi Langsung-Tugas Terstruktur |

Sumber : Olahan Penulis 2022

Dalam penerapan uji kompetensi, terdapat syarat yang harus dipenuhi calon asesi jika ingin menjadi peserta uji kompetensi. Calon asesi yang ingin mengikuti uji kompetensi harus memiliki latar belakang yang relevan terkait standar kompetensi kerja yang diujikan baik melalui pendidikan, pelatihan, atau pengalaman kerja untuk dapat menjadi peserta uji kompetensi (BNSP, 2008). Dari pernyataan tersebut diketahui seluruh peserta yang akan melaksanakan uji kompetensi berarti sebelumnya telah memiliki latar belakang yang relevan terkait standar kompetensi kerja yang diujikan baik melalui pendidikan, pelatihan, maupun pengalaman kerja.

Persyaratan Dasar Pemohon Sertifikasi dilingkungan LSP P1 PPNHI adalah sebagai berikut : 1. Mahasiswa Aktif Program Studi Manajemen Tata Hidang yang telah menyelesaikan mata kuliah semester 1 (satu) sampai semester 6 (enam) dan 2. Telah Mengikuti Praktik Kerja Nyata (PKN) bidang tata hidang di industry.

Pada tanggal 6 Juni 2022 di Gedung Ciremai, Lantai 4 digunakan sebagai ruang Pra Asesmen. Seluruh Asesi dibagi kedalam ruangan kelas sebagai berikut ; Ruang 401 diisi oleh 15 Asesi dan 3 Asesor, Ruang 402 diisi oleh 18 Asesi dan 3 Asesor serta Ruang 403 diisi oleh 15 Asesi dan 3 Asesor. Seluruh Asesi mengisi formulir yang tersedia di *google drive* masing-masing, Asesor mendampingi saat pengisian formulir – formulir tesebut. Setiap Asesor akan menguji antara 5 – 6 Asesi sesuai pembagian yang sudah diatur oleh LSP P1 PPNHI Bandung.

Asesi mengisi formulir FR.APL.01 Permohonan Sertifikasi yang dilengkapi dengan bukti :

1. Fotokopi transkrip nilai mata kuliah semester 1 (satu) sampai semester 6 (enam)
2. Mahasiswa Aktif Program Studi Manajemen Tata Hidang
3. Fotokopi Sertifikat Praktik Kerja Nyata (PKN) dan Sertifikat Pendukung Lainnya bidang Tata Hidang ( *Food & Beverage Service* ) di Industri
4. Pas foto terbaru warna latar merah ukuran 3 x 4 sebanyak 2 (dua) buah.
5. Fotokopi identitas diri (KTM dan KTP).

Berdasarkan Pedoman BNSP 304 (2008) dalam melaksanakan penilaian mandiri, peserta uji kompetensi diberikan kesempatan untuk menilai dirinya jika dirasa belum kompeten pada salah satu unit kompetensi yang diujikan maka uji kompetensi belum dapat dilaksanakan. Dari pernyataan tersebut diketahui seluruh peserta yang telah melaksanakan uji kompetensi berarti sebelumnya merasa sudah kompeten pada semua unit kompetensi yang diujikan. Merujuk pada salah satu rambu-rambu pelaksanaan uji kompetensi, uji kompetensi hanya dapat di-laksanakan jika peserta uji kompetensi ber-keyakinan sudah kompeten dan mengenali prosedur, proses dan lingkungan pelaksanaan uji kompetensi (BNSP, 2008)

Mulai tanggal 7 – 16 Juni 2022 secara bergantian setiap asesi melaksanakan praktek sesuai rincian tabel 2 dan asesor melakukan observasi langsung atas asesmen yang dilakukan oleh asesi. Seluruh peralatan, perlengkapan dan bahan menggunakan sarana dan prasarana penunjang praktek yang dimiliki oleh PPNHI Bandung. Dengan menggunakan sistem rotasi maka setiap asesi bersama asesor akan melakukan kegiatan asesmen praktek di Restaurant Praktek dan tugas terstruktur di kelas sesuai rincian tabel 2 tersebut.

**2. Hasil Uji Kompetensi Mahasiswa Tingkat Akhir Prodi Manajemen Tata Hidang.**

Kegiatan Uji Kompetensi dilakukan dengan 2 (dua) metode observasi demonstrasi langsung yaitu observasi praktek dan observasi tugas terstruktur. Dalam observasi demonstrasi langsung / prakek kerja Asesor dapat menilai keterampilan dan pengetahuan peserta uji kompetensi sekaligus menilai sikap kerja dalam pelaksanaan memperagakan kompetensi yang diujikan. Sama halnya dalam tugas terstruktur yang diberikan berupa tugas presentasi dan beberapa file yang harus dipresentasikan dapat dinlai tentang keterampilan dan pengetahuan serta sikap dan tata bahasa dalam percakapan.

Pada observasi praktek sesuai Tabel 1 urutan pertama adalah melayani dan menghidangkan makanan dan minuman di *coffee shop,*  maka skenario yang harus dilakukan asesi adalah, diminta melakukan pelayanan makanan dan minuman dimulai dari persiapan peralatan sesuai dengan menu yang akan disajikan, pelayanan, dan penutup layanan dengan durasi tidak lebih dari 40 menit. Penyajian makanan dengan metode American Service. Disertai adanya penyajian minuman *non alcohol* yaitu *soft drink.* Masih di skenario 1 adanya penyajian minuman penutup yaitu *coffee* dengan pembuatan menggunakan *coffee machine.* Asesmen berakhir dengan kembalinya beres dan bersih area uji kompetensi untuk skenario pertama.

Skenario ke dua adalah kegiatan operasional di Bar. Diawali dengan persiapan, membuat dan menyajikan minuman Cocktail pesanan tamu sesuai resep yang sudah dipersiapkan sebelumnya. Dilakukan sesuai *standar operation procedure.* Asesmen berakhir dengan kembalinya beres dan bersih area uji kompetensi untuk skenario ke dua. Skenario ketiga melakukan pelayanan *room service*. Asesmen dimulai dari persiapan, memulai pelayanan yaitu *taking order*, penyajian, *billing, clear up.* Dilakukan sesuai *standar operation procedure*. Asesmen berakhir dengan kembalinya beres dan bersih area uji kompetensi untuk skenario ke tiga

Skenario keempat melakukan presentasi pengalaman kerja di Hotel saat praktek kerja nyata pada semester 4 lalu. Tugas terstruktur ini dikumpulkan bersama perangkat asesmen uji kompetensi. Skenario ke lima melayani dan menghidangkan makanan dan minuman di *fine dining restaurant.* Asesmen dimulai dari persiapan, pelayanan dan penutup layanan dengan durasi tidak lebih dari 40 menit. Penyajian makanan dapat memilih dengan metode *Silver Service* atau *Gueridon Service.* Dilakukan sesuai *standar operation procedure.* Asesmen berakhir dengan kembalinya beres dan bersih area uji kompetensi untuk skenario ke lima.

Skenario enam selaku seorang supervisor mengelola dan memantau kegiatan operasional di *coffee shop*. Tugas tersturktur yang harus dilakukan membuat *store requestion* bahan kebutuhan operasional di *coffee shop* selanjutnya menerima barangnya dan mengarsip dokumennya. (doc / excel ), selanjutnya membuat jadwal kerja bulan berjalan, *update job assigement dan job desk staff* ( doc / excel ). Skenario ke tujuh selaku seorang supervisor mengelola sumber daya manusia di *coffee shop.* Tugas terstruktur yang harus dilakukan membuat materi *Training Program* tentang *Table Set Up* (ppt), membuat laporan hasil kegiatan training (doc) tersebut dan memberikan penilaian pada peserta *Training Program* tentang *Table Set Up* (doc). Terakhir skenario ke delapan selaku seorang supervisor mengelola keuangan *coffee shop.* Tugas terstruktur membuat *income statement* satu tahun berjalan (excel). Seluruh pekerjaan di skenario enam,tujuh dan delapan ini dipresentasikan menggunakan Bahasa Inggris.

Selain melakukan Asesmen praktel langsung, dilakukan pula pengisian Form FR.IA.06 Pertanyaan Tertulis Esai dan FR.IA.06B Lembar Jawaban Pertanyaan Tertulis Esai. Terdapat 46 pertanyaan terulis esai yang harus dijawab asesi dengan jelas, lengkap dan benar.

Seluruh kegiatan uji kompetensi yang berlangsung selama kurang lebih 10 hari tersebut Asesor selanjutnya mengisi Form FR AK 02 Formulir Rekaman Asesmen, FR AK 06 Meninjau Proses Asesmen, FR AK 05 Laporan Asesmen dan Berita Acara Pelaksanaan Uji Kompetensi. Pada Rapat Pleno 29 Juli 2022 tentang laporan kegiatan Ujikom diketahui dari seluruh Asesor bidang FB Service, seluruh Asesi yang berjumlah 48 orang atau 100% dinyatakan Kompeten pada Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Bidang Tata Hidang (*Food And Beverage Service*) Untuk Supervisor-Penyelia dan Administrasi. Seluruh Asesi melaksanakan Uji Kompetensi dengan baik dan lancar. Peserta uji kompetensi yang dinyatakan kompeten tersebut dapat menerima sertifikat kompetensi kerja.

Berdasarkan penjelasan kegiatan UJK, menjelaskan 100% peserta uji kompetensi dapat melaksanakan pekerjaan pada 8 (delapan) skenario atau kelompok materi uji kompetensi dengan baik dan sesuai dengan standar. Pernyataan ini menunjukkan peserta melaksanakan pekerjaan pada unit kompetensi tersebut dengan baik dan sesuai dengan standar. Menurut Spencer, Lyle M., Jr., & Spencer, mengenai kompetensi dari sisi *criterion-referenced, yaitu:* “ ... kompetensi sebenarnya memprediksi siapa yang melakukan sesuatu dengan baik atau buruk, yang diukur pada kriteria atau standar tertentu ...” (Fatchurrohman, Muhammad, R., Solikhin, 2017).

Hasil ini menunjukan proses kegiatan belajar teori dan praktek selama 6 (enam) semester yang didapat mahasiswa memberikan kontribusi yang nyata kepada hasil kompetensi mahasiswa Prodi MTH pada PPNHI Bandung.

Program praktek kerja nyata mempunyai peran yang sangat berarti untuk meningkatkan kompetensi dan membuka wawasan yang lebih luas dan berpikir kritis, kreatif dalam menghadapi tugas dan fungsinya. Perubahan yang terjadi pada diri mahasiswa khususnya dalam menghadapi era global dalam menatap dunia pendidikan dan pengajaran yang berlangsung begitu cepat. (Kornelius; A. Margono; Hartuti Ningsih, 2014), dalam (Prawiyogi & Toyibah, 2020)

**SIMPULAN**

Pelaksanaan dan Jadwal Uji Kompetensi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung melalui Lembaga Sertifikasi Profesi 1 dilakukan untuk setiap mahasiswa semester akhir. Bagi Prodi Manajemen Tata Hidang Pelaksanaan Uji Kompetensi ini diikuti 48 mahasiswa / asesi mulai 6 -17 Juni 2022 dengan metode observasi demonstrasi langsung yaitu observasi praktek dan observasi tugas terstruktur. Didukung dengan mengisi lembar pertanyaan esai. Seluruh perangkat asesmen dilampirkan pada google drive yang dapat diisi dan dilengkapi dengan seluruh dokumen pendukung dan dokumentasi seluruh kegiatan asesmen. Asesi melaksanakan 8 skenario atau kelompok uji kompetensi dengan baik, benar dan lancar. Seluruh Peralatan, perlengkapan dan bahan uji kompetensi disediakan oleh pihak kampus. Hasilnya 48 mahasiswa / asesi atau 100% dinyatakan Kompeten pada Skema Sertifikasi Kualifikasi Sertifikat V Bidang Tata Hidang (*Food And Beverage Service*) Untuk Supervisor-Penyelia dan Administrasi.

**Daftar Pustaka.**

BNSP. (2008). *Pedoman BNSP 304-2008 Uji Kompetensi Oleh Panitia Teknis BNSP*. 1–17. https://bnsp.go.id/service.php?pos=daftardownload&mode=mod&fl=unduh&file=28

Fatchurrohman, Muhammad, R., Solikhin, M. (2017). Pelaksanaan Uji Kompetensi Di Tuk Tkr Lsp-P1 Smk Se-Kota. *Jurnal Pendidikan Teknik Otomotif*, *XIX*(2), 85–98.

Iskandar, R. (2021). *Evaluasi Pembelajaran Mahasiswa Di Laboratorium Praktik Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwsata Bandung*. *3*(2).

Iskandar, R., & Setiawan, B. (2015). *Sertifikasi kompetensi sebagai upaya perlindungan hukum bagi lulusan perguruan tinggi pariwisata dalam menyambut MEA.* *2*(2), 236–247. https://stp-bandung.ac.id/ejournal/index.php/v01/article/view/44

Kementrian Hukum dan HAM. (2012). UU RI No. 12/2012 tentang Pendidikan Tinggi. *Undang Undang*, 18.

LSP-P1. (2020). *Lembaga sertifikasi profesi pihak pertama*.

Permenristekdikti. (2015). Permenristekdikti. *Peraturan Menteri Riset, Teknologi, Dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 44*, *97*(9), 1276.

Prawiyogi, A. G., & Toyibah, R. A. (2020). Strategi Peningkatan Kompetensi Mahasiswa Melalui Model Sertifikasi Kompetensi. *ADI Bisnis Digital Interdisiplin Jurnal*, *1*(1), 78–86. https://doi.org/10.34306/abdi.v1i1.103

Spencer, Lyle M., Jr., & Spencer, S. M. (1993). *Competence at work: Models for superior performance*. John Wiley & Sons.