

Perkuat Mental Analisa Situasi, Poltekbos Gelar FGD TEFA

Subhan Riyadi - MAKASSAR.INDONESIASATU.ID

Aug 2, 2023 - 11:50



MAKASSAR - Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa (Poltekbos) menggelar kegiatan Focus Group Discussion (FGD) Perancangan Konsep Teaching Factory (TeFa) di Hotel Novotel Makassar, Senin 31 Juli 2023.

Kegiatan ini merupakan lanjutan dari rangkaian pelaksanaan program hibah Competitive Fund (CF) Direktorat Jenderal Vokasi tahun 2023, setelah sebelumnya telah dilaksanakan Lokakarya Kurikulum Project Based Learning

(PBL) kemarin.

FGD membahas tentang perancangan Konsep TEFA sebagai salah satu bentuk pengembangan pembelajaran guna mendukung peningkatan keterampilan mahasiswa.

Menghadirkan dua narasumber yakni Dr. Eng. Abdul Nasser Arifin, M.Eng. dan Chef Mustari dari Novotel Makassar.

Kegiatan ini dibuka langsung oleh Direktur Politeknik Bosowa Alang Sunding.

Alang menyampaikan harapannya terhadap kegiatan ini memberikan dampak yang baik terhadap pendidikan, utamanya vokasi serta TEFA yang akan didirikan dapat menjadi identitas di Poltekbos.

Pemaparan pertama dilakukan oleh Dr. Eng. Abdul Nasser Arifin, M.Eng memberikan gambaran mengenai TEFA.

Ia memaparkan bahwa TEFA adalah kurikulum berbasis produk yang menghadirkan atmosfer industri untuk memaksimalkan peningkatan kualitas kompetensi mahasiswa.

"Pembelajaran melalui Teaching Factory adalah suatu konsep pendidikan vokasi berbasis produk, yang terdiri dari barang atau jasa yang mengacu pada standar dan prosedur yang berlaku di industri dan dilaksanakan pada situasi seperti yang terjadi di industri," jelasnya.

Dirinya menambahkan bahwa strategi awal dalam membangun TEFA yaitu menyamakan persepsi dalam standarisasi, memahami indikator serta membangun kerjasama dengan mitra.

"Tidak ada produk yang baik dan profesional lahir dari sistem yang abal-abal," tambahnya.

Selanjutnya, materi kedua dijelaskan oleh Chef Mustari. Ia mengatakan bahwa produk berupa makanan adalah produk yang sangat penting karena menyangkut manusia.

Rangkaian prosedur perlu dilaksanakan untuk memastikan makanan yang sampai ke tangan konsumen aman dan berkualitas.

Hal ini dimulai dari pemilihan barang hingga proses pengolahan produk.

Chef Mustari juga menuturkan bahwa hal penting yang harus dipersiapkan adalah mental, terutama mental mahasiswa yang akan membuat produk dan memasarkannya.

"Karena ketika hasil penjualan produk turun, biasanya banyak yang menyerah karena tidak seperti yang diharapkan, namun jika mentalnya sudah terlatih maka akan ada analisa situasi," tuturnya.

Kegiatan ini turut dihadiri oleh Chef Grace dari Four Points by Sheraton yang memberikan saran untuk memperhatikan sertifikat hygiene dan sanitasi dari vendor yang akan digunakan, sebagai syarat untuk mendapatkan sertifikat halal

bagi pelaku usaha.