

DOKUMEN SINKRONISASI KURIKULUM

SMK NEGERI 2 KUTACANE KOMPETENSI KEAHLIAN PERHOTELAN TAHUN PELAJARAN 2026/2027

Judul:
**MATRIKS PENYELARASAN KURIKULUM HARD SKILL PESERTA DIDIK
KOMPETENSI KEAHLIAN PERHOTELAN DENGAN KEBUTUHAN DUNIA
KERJA/INDUSTRI**

Identitas Dunia Kerja

Nama Industri/Hotel

Alamat

Nama Pimpinan/HRD

Jabatan

Nama Sekolah SMK Negeri 2 Kutacane

Kompetensi Keahlian Perhotelan

Tahun Pelajaran 2026/2027

Tanggal Sinkronisasi

A. MATRIKS FRONT OFFICE

No	Kompetensi/ Hard Skill	Pembelajaran di Sekolah	Kebutuhan Industri	Hasil Penyelarasan/Tindak Lanjut
1	Reservation	Melakukan reservasi tamu	Reservation sesuai SOP hotel	Penyesuaian SOP dan simulasi
2	Check-in	Prosedur menerima tamu	Check-in sesuai standar hotel	Praktik berdasarkan SOP industri
3	Check-out	Prosedur keberangkatan tamu	Check-out dan settlement	Ditambahkan simulasi transaksi
4	Telephone Handling	Menerima dan melakukan telepon	Telephone etiquette	Praktik menggunakan skenario industri
5	Guest Complaint	Menangani keluhan	Complaint handling	Penambahan studi kasus
6	Grooming	Personal grooming	Grooming standard hotel	Grooming checklist sebelum praktik
7	PMS	Pengenalan sistem hotel	Penggunaan PMS	Simulasi/Pengenalan PMS
8	Guest Relation	Melayani kebutuhan tamu	Guest service	Role play pelayanan tamu

B. MATRIKS HOUSEKEEPING

No	Kompetensi/Hard Skill	Pembelajaran di Sekolah	Kebutuhan Industri	Hasil Penyeragaman/Tindak Lanjut
1	Room Cleaning	Membersihkan kamar	SOP room cleaning	Menggunakan checklist hotel
2	Making Bed	Menata tempat tidur	Standar making bed hotel	Praktik sesuai standar industri
3	Bathroom Cleaning	Membersihkan kamar mandi	Bathroom cleaning SOP	Penyesuaian chemical dan prosedur
4	Public Area	Membersihkan area publik	Public area cleaning	Praktik sesuai standar hotel
5	Room Inspection	Pemeriksaan kamar	Room inspection	Menggunakan inspection checklist
6	Linen Handling	Menangani linen	Linen control	Penguatan prosedur linen
7	Amenities	Menyiapkan amenities	Standard amenities	Mengikuti standar hotel
8	Chemical Handling	Penggunaan bahan pembersih	Chemical safety	Penguatan K3 dan safety data

C. MATRIKS LAUNDRY

No	Kompetensi/Hard Skill	Pembelajaran di Sekolah	Kebutuhan Industri	Hasil Penyeragaman/Tindak Lanjut
1	Sorting	Memilah linen	Sorting berdasarkan jenis/warna	Praktik sesuai SOP
2	Washing	Proses pencucian	Laundry operation	Penyesuaian prosedur
3	Stain Removal	Menghilangkan noda	Teknik stain removal	Penambahan praktik kasus
4	Drying	Pengeringan	Penggunaan dryer	Pengenalan alat industri
5	Ironing	Menyetrika linen	Finishing linen	Praktik standar hotel
6	Folding	Melipat linen	Linen folding	Standar kerapian industri
7	Linen Inventory	Menghitung linen	Linen inventory	Simulasi stock opname
8	Laundry Safety	K3 laundry	Chemical & equipment safety	Penguatan K3

D. MATRIKS FOOD & BEVERAGE

No	Kompetensi/Hard Skill	Pembelajaran di Sekolah	Kebutuhan Industri	Hasil Penyelarasan/Tindak Lanjut
1	Table Set-up	Menata meja	Standard table set-up	Disesuaikan dengan restoran hotel
2	Mise en Place	Persiapan pelayanan	Preparation sebelum service	Praktik sesuai SOP
3	Taking Order	Mencatat pesanan	Order taking	Simulasi menggunakan format industri
4	Serving Food	Melayani makanan	Sequence of service	Praktik sesuai SOP
5	Serving Beverage	Melayani minuman	Beverage service	Praktik teknik pelayanan
6	Clearing Table	Membersihkan meja	Clearing procedure	Disesuaikan dengan SOP
7	POS	Pengenalan transaksi	Penggunaan POS	Simulasi POS
8	Complaint Handling	Menangani keluhan	Guest complaint	Role play kasus restoran
9	Food Preparation	Persiapan makanan	Standard preparation	Penyesuaian recipe
10	Plating	Penyajian makanan	Food presentation	Mengikuti standar industri
11	Hygiene & Sanitation	Higiene dan sanitasi	Food safety	Penguatan penerapan SOP

E. MATRIKS KESELARASAN UMUM

No	Aspek	Kondisi Sekolah	Standar Industri	Kesenjangan	Tindak Lanjut
1	SOP	Menggunakan SOP pembelajaran	SOP hotel	Perlu penyesuaian	Review bersama industri
2	Peralatan	Peralatan praktik sekolah	Peralatan hotel	Sebagian berbeda	Pengenalan alat industri
3	Grooming	Diajarkan	Wajib setiap bekerja	Konsistensi	Grooming inspection
4	K3	Diajarkan	Wajib diterapkan	Penerapan belum konsisten	Checklist K3
5	Digitalisasi	Komputer dasar	PMS/POS	Perlu penguatan	Simulasi software

6	Kecepatan kerja	Fokus ketepatan	Ketepatan dan kecepatan	Perlu pembiasaan	Target waktu praktik
7	Quality Control	Penilaian guru	Checklist industri	Instrumen berbeda	Penyelarasan rubrik
8	PKL	Praktik kerja industri	Kompetensi sesuai posisi	Perlu monitoring	Evaluasi bersama industri

F. REKOMENDASI HASIL SINKRONISASI

Berdasarkan hasil penyelarasan antara **SMK Negeri 2 Kutacane Kompetensi Keahlian Perhotelan** dengan Dunia Kerja/Industri, disepakati beberapa tindak lanjut:

1. Menyesuaikan materi pembelajaran dengan **SOP hotel/industri**.
2. Memperkuat pembelajaran praktik **Front Office, Housekeeping, Laundry, dan Food & Beverage**.
3. Mengenalkan teknologi industri seperti **PMS dan POS**.
4. Membiasakan peserta didik menerapkan **grooming standard**.
5. Meningkatkan keterampilan **communication dan guest handling** dalam konteks pekerjaan.
6. Meningkatkan kecepatan dan ketepatan peserta didik melalui praktik berbasis **target waktu**.
7. Menggunakan **checklist/rubrik penilaian yang mengacu pada standar industri**.
8. Melibatkan praktisi industri sebagai **guru tamu/instruktur**.
9. Memperkuat pelaksanaan **PKL** sesuai kebutuhan posisi kerja.
10. Melakukan evaluasi dan sinkronisasi kurikulum secara berkala.

PENGESAHAN

KUTACANE, ... 2026

PIHAK SEKOLAH

PIHAK DUNIA KERJA/INDUSTRI

SMK NEGERI 2 KUTACANE

.....

Kepala Sekolah

Pimpinan/HRD

.....

.....

NIP.

Jabatan:

Mengetahui,

Ketua Kompetensi Keahlian Perhotelan

.....

NIP.