

**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN
KEGIATAN MONITORING DAN EVALUASI
PROSES PEMBELAJARAN
SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK
2023/2024**



Oleh:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

	SATUAN PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT INTERNAL POLITEKNIK PARIWISATA BATAM The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam, Kepulauan Riau, Indonesia 29425 Website: www.btp.ac.id
	LAPORAN PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Monitoring dan Evaluasi Proses Pembelajaran
Pelaksanaan : September – Desember 2023
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 28 Desember 2023

Dibuat Oleh,



Rosie Octavia Puspita Rini, MM. Par.
Kaprodik Manajemen Kuliner

Di Setujui,



Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si.
Wadir 1 Bidang Akademik



Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par.
Ketua Satuan Audit Internal

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas tersusunnya laporan kegiatan Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam. Laporan ini memuat hasil evaluasi, pengawasan, serta perkembangan yang telah dilaksanakan sepanjang satu semester, sebagai bagian dari upaya untuk meningkatkan mutu pendidikan dan menjamin proses pembelajaran yang optimal.

Laporan ini dapat disusun berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, baik dari jajaran pimpinan, para dosen, tenaga kependidikan, maupun mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner yang berkontribusi dalam proses evaluasi dan pengumpulan data. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kerja sama dan dukungan yang telah diberikan dalam penyusunan laporan ini.

Kami berharap laporan ini dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi, capaian, serta tantangan yang dihadapi selama Semester Ganjil TA 2023/2024. Semoga hasil kegiatan monitoring dan evaluasi ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk peningkatan kualitas pendidikan di Politeknik Pariwisata Batam, khususnya di Program Studi Manajemen Kuliner.

Dengan demikian, kami sampaikan kata pengantar ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi perkembangan Program Studi Manajemen Kuliner serta kemajuan Politeknik Pariwisata Batam pada umumnya.

Batam, 28 Desember 2023

Penyusun,

VISI DAN MISI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

VISI

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara.

MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran yang berkualitas di bidang pariwisata
2. Mengembangkan kapasitas belajar dengan kurikulum berstandar internasional
3. Menyelenggarakan penelitian untuk pengembangan keilmuan dan teknologi kepariwisataan berstandar internasional berbasis kearifan lokal
4. Melakukan pengabdian masyarakat untuk tujuan kesejahteraan bangsa

VISI DAN MISI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI

VISI

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka di Asia Tenggara

MISI

1. Meningkatkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar;
2. Meningkatkan kualitas dan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
3. Meningkatkan kapasitas aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
4. Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
5. Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
VISI MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM.....	iv
VISI MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	Error! Bookmark not defined.
C. Ruang Lingkup.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI.....	4
A. Kebijakan Monitoring & Evaluasi	4
B. Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	4
C. Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	4
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	5
1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester	5
2. Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD.....	7
3. Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran.....	12
4. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	13
5. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa	14
5. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner	15
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	19
1. Kesimpulan.....	18
2. Saran.....	21

DAFTAR TABEL

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal TS 2023/2024	5
Tabel 2 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD.....	8
Tabel 3 Monev Prestasi Akademik Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner Semester Ganjil Tahun 2023	16
Tabel 4 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2023	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2023/2024	11
---	----

Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Gasal 2023/2024	13
--	----

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kualitas merupakan bagian penting dari setiap pelaksanaan manajemen, karena kualitas yang baik juga menjamin terselenggaranya kegiatan manajemen yang baik begitu pula sebaliknya. Salah satu cara untuk menilai kualitas manajemen adalah melalui monitoring dan evaluasi. Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan tugas penting dalam hal kemajuan dan peningkatan kinerja. Dari hasil pemantauan dan evaluasi tersebut, manajemen dapat menentukan batasan, kelemahan dan kekuatan dari sistem yang diterapkan sehingga dapat digunakan sebagai.

1.2 TUJUAN

Kegiatan Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam bertujuan untuk:

1. Menjamin Mutu Pembelajaran

Memastikan bahwa kegiatan pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner memenuhi standar mutu yang ditetapkan, termasuk kualitas kurikulum, metode pengajaran, dan fasilitas pendukung, sehingga lulusan memiliki kompetensi yang tinggi.

2. Mengevaluasi Hasil Pembelajaran Mahasiswa

Menilai ketercapaian kompetensi mahasiswa di setiap mata kuliah, memastikan hasil pembelajaran sesuai dengan target yang telah

ditetapkan, dan mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan.

3. Mengidentifikasi Tantangan dan Peluang Pengembangan

Menggali hambatan dan peluang yang dihadapi dalam proses pembelajaran, baik dari perspektif mahasiswa maupun dosen, untuk merancang langkah-langkah perbaikan dan peningkatan kualitas program studi.

4. Mengoptimalkan Metode Pembelajaran

Mengevaluasi efektivitas metode pengajaran yang diterapkan untuk mendukung pencapaian kompetensi mahasiswa, serta memberikan masukan untuk inovasi pembelajaran yang lebih relevan dengan perkembangan industri kuliner.

5. Menjadi Landasan dalam Pengambilan Keputusan Akademik

Menyediakan data dan informasi yang tepat sebagai landasan bagi pimpinan program studi untuk pengambilan keputusan terkait pengembangan kurikulum, metode pengajaran, dan penyediaan sarana pembelajaran.

6. Mempersiapkan Lulusan untuk Dunia Kerja

Menyelaraskan proses pembelajaran dengan kebutuhan dan tren dalam industri kuliner, sehingga lulusan dari Program Studi Manajemen Kuliner memiliki kompetensi dan kesiapan kerja yang tinggi.

1.3 RUANG LINGKUP

Kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran dilaksanakan secara konsisten setiap semester terhadap hal-hal yang terkait dengan proses pembelajaran yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengajaran

Mengkaji efektivitas metode pengajaran dan teknik pembelajaran yang digunakan dosen, seperti penggunaan metode praktikum, simulasi, diskusi, dan pembelajaran berbasis proyek, untuk memastikan metode tersebut mendukung ketercapaian kompetensi mahasiswa.

2. Sumber Daya Pengajaran

Memeriksa kelayakan dan ketersediaan sumber daya pengajaran, termasuk fasilitas laboratorium kuliner, peralatan praktikum, dan teknologi pembelajaran, guna mendukung proses pembelajaran yang optimal dan sesuai dengan standar industri.

3. Evaluasi Proses dan Kualitas Pembelajaran

Mengamati dan menilai kualitas interaksi antara dosen dan mahasiswa selama proses pembelajaran, serta mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran pada setiap sesi perkuliahan.

4. Kendala dan Tantangan Pembelajaran

Mengidentifikasi kendala dan tantangan yang dihadapi dalam proses pembelajaran, baik yang dialami oleh dosen maupun mahasiswa, serta mencari solusi untuk mengatasi permasalahan yang ditemukan.

BAB II

METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

2.1 KEBIJAKAN MONITORING & EVALUASI

Monitoring dan Evaluasi (MONEV) dilaksanakan setiap semester yang dilakukan oleh program studi, yang disetujui oleh sistem penjaminan mutu dan Wakil Direktur I bidang akademik. Pelaksanaan Monev dapat dikontrol langsung oleh kepala unit kerja masing-masing, seperti kepala program studi, kepala unit terkait, didukung oleh kelompok kerja di masing-masing unit kerja.

2.2 MEKANISME PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi di Politeknik Pariwisata Batam dilakukan secara sistematis dengan tahapan sebagai berikut:

1. Mengembangkan instrument monitoring dan evaluasi.
2. Melaksanakan monitoring dan evaluasi dengan instrument yang telah disusun oleh tim Satuan Audit Internal.
3. Membuat laporan akhir hasil monitoring dan evaluasi yang telah dilakukan
4. Menyerahkan hasil laporan kepada Satuan Audit Internal, Wakil Direktur I Bidang Akademik atau Pimpinan tertinggi Institusi.
5. Menyepakati untuk mengevaluasi ketercapaian hasil tindak lanjut.

2.3 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di program studi manajemen kulineri dilaksanakan dari mulai bulan September – Desember 2023.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester gasal TS 2023/2024 meliputi: Ketersediaan RPS, Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS, Presensi kehadiran dosen, Presensi kehadiran mahasiswa, Prestasi Akademik, dan IPK Lulusan.

1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi materi pembelajaran adalah ketersediaan dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS).

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kulineri Semester Gasal TS 2023/2024

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Agama Islam	Dailami, S.Pd.I., M.Pd	V	
2	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, SE, M.Ak	V	
3	Bahasa Indonesia	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
4	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
5	English Hospitality	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
6	Ilmu Gizi	Marini S.Tr.Par	V	
7	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Marini S.Tr.Par	V	
8	Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Tirta Mulyadi,SE., MM.Par	V	
9	Operasional Tata Boga	Karium Jakson M N, S.Tr.Par	V	
10	Supervisi Tata Boga	Karium Jackson M N, S.Tr.par	V	
11	Penanganan Peralatan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
12	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par	V	
13	Pengendalian biaya 1	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V	
14	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V	

15	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
16	Penyajian dan Desain Makanan	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
17	Komoditi Pangan	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
18	Perencanaan dan Desain Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
19	Pengetahuan Divisi Kamar	Devid Trinaldo Simatupang., M. Par	V	
20	Teknologi Pangan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
21	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V	
22	Etika Profesi	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V	
23	Pancasila	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	
24	Hukum Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	
25	Akuntansi Perhotelan	Fuad Budiman	V	
26	Sistem Informasi Hotel	Fuad Budiman	V	
27	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	
28	Sistem Informasi Hotel	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	
29	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	V	
30	Komoditi Pangan	Kamelia Santika	V	
31	Operasional Tata Boga 1	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	
32	Perencanaan dan Desain Menu	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	
33	Penyajian dan Desain Makanan	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	

Berdasarkan Tabel 1 di atas diperoleh hasil Monitoring dan Evaluasi (MONEV) terhadap kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Kuliner untuk Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 33 mata kuliah yang ditawarkan semuanya telah memiliki RPS. Kondisi penting untuk dipertahankan dan dalam upaya meningkatkan kualitas pembelajaran, karena RPS merupakan pedoman dasar bagi dosen dan mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Dengan adanya MONEV ini, diharapkan setiap mata kuliah dapat terus dilengkapi dengan RPS agar proses pembelajaran dapat berjalan secara optimal dan terarah sesuai dengan standar yang berlaku.

2. Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah dokumen RPS dengan mensinkronkan data yang ada di SIAKAD BTP.

Tabel 2 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Agama Islam	Dailami, S.Pd.I., M.Pd	V			V
2	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, SE, M.Ak	V		V	
3	Bahasa Indonesia	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
4	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
5	English Hospitality	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
6	Ilmu Gizi	Marini S.Tr.Par	V		V	
7	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Marini S.Tr.Par	V		V	
8	Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Tirta Mulyadi,SE., MM.Par	V		V	
9	Operasional Tata Boga	Karium Jakson M N, S.Tr.Par	V			V
10	Supervisi Tata Boga	Karium Jackson M N, S.Tr.par	V			V
11	Penanganan Peralatan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
12	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par	V		V	
13	Pengendalian biaya 1	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V		V	
14	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V			V
15	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
16	Penyajian dan Desain Makanan	Christina Koh, M.Tr.Par	V			V
17	Komoditi Pangan	Christina Koh, M.Tr.Par	V		V	
18	Perencanaan dan Desain Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	V		V	

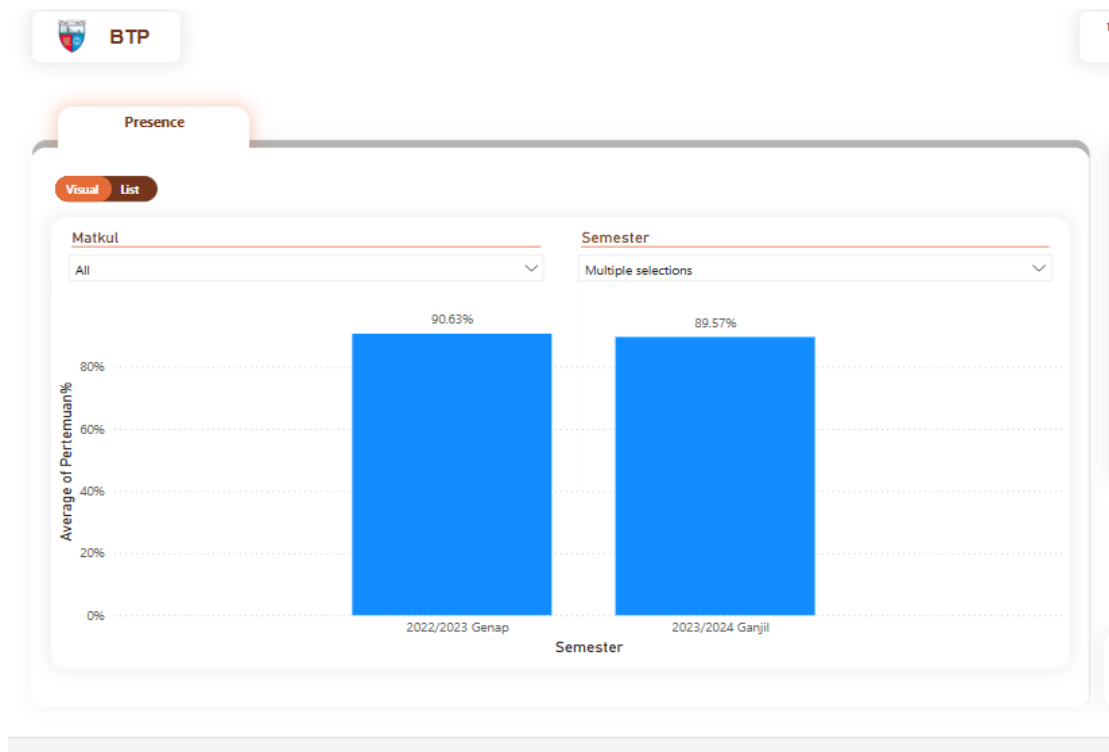
19	Pengetahuan Divisi Kamar	Devid Trinaldo Simatupang., M. Par	V		V	
20	Teknologi Pangan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
21	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V		V	
22	Etika Profesi	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V			V
23	Pancasila	Eva Amalia, SH., M.Si.	V		V	
24	Hukum Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si.	V		V	
25	Akuntansi Perhotelan	Fuad Budiman	V		V	
26	Sistem Informasi Hotel	Fuad Budiman	V		V	
27	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V		V	
28	Sistem Informasi Hotel	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V		V	
29	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	V			V
30	Komoditi Pangan	Kamelia Santika	V			V
31	Operasional Tata Boga 1	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V
32	Perencanaan dan Desain Menu	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V
33	Penyajian dan Desain Makanan	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V

Berdasarkan Tabel di atas, terkait monitoring terhadap ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 33 mata kuliah yang ada di semester ganjil TS 2023-2024, terdapat 11 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian karena belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini memerlukan perhatian agar setiap mata kuliah dapat memenuhi kelengkapan RPS dan kesesuaian jumlah pertemuan, demi memastikan mutu proses pembelajaran yang optimal di Program Studi Manajemen Kuliner.

3. Kehadiran Dosen Dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran adalah data kehadiran yang tercatat dan terekam di Sistem Informasi Kampus (SIKAD). Pertemuan tatap muka dosen dan mahasiswa ditetapkan minimal 14 kali (empat belas) kali pertemuan belum termasuk Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran dosen selama perkuliahan semester gasal 2023/2024

Gambar 1. Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2023/2024



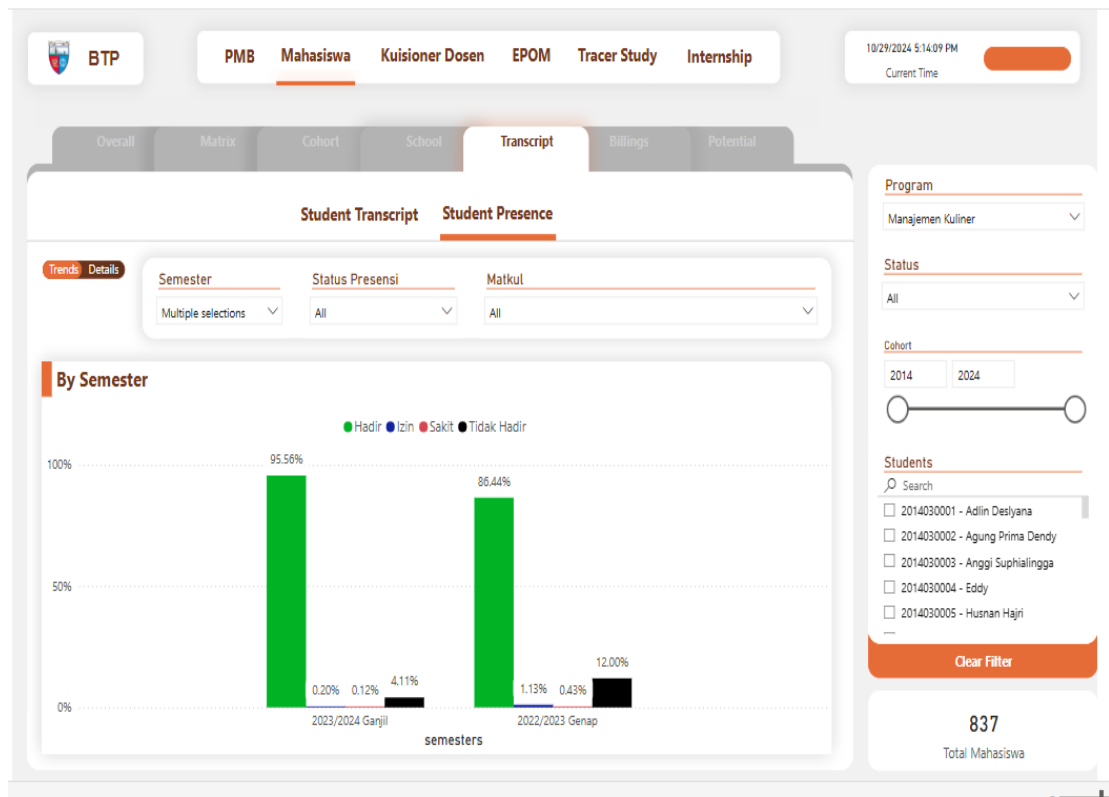
Berdasarkan Dari tabel 3 diatas menunjukkan bahwa kehadiran dosen pengampu di program studi manajemen kulineri yang telah memenuhi

kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester gasal 2023/2024 sebesar 89,57% dari seluruh mata kuliah semester gasal TS 2023/2024, sedangkan jika dibandingkan dengan semester genap TS 2022/2023 average pertemuan dosen sebesar 90,63% yang artinya ada penurunan sekitar 1% (dibulatkan) terhadap rata-rata kehadiran dosen di program studi manajemen kuliner.

4. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan untuk monitoring dan evaluasi kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran diambil dari data Sistem Informasi Kampus (SIKAD) sebagai media bagi dosen untuk melakukan pencatatan terhadap kehadiran atau ketidakhadiran mahasiswa pada setiap sesi pertemuan perkuliahan berlangsung. Jika persentase kehadiran mahasiswa kurang dari 70% maka akan menjadi penghalang untuk mengikuti Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran mahasiswa selama perkuliahan semester gasal TA 2023/2024.

**Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa
Semester Gasal 2023/2024**



Pada semester semester ganjil TS 2023/2024 persentasi rata-rata kehadiran mahasiswa program studi manajemen kulineri adalah 95,56 %, 4,11% tidak hadir, dan sisanya izin atau sakit dari total 14 pertemuan di seluruh mata kuliah program studi manajemen kuliner naik 9,12% dibandingkan pada semester genap 2022/2023.

5. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah data mahasiswa yang memenangkan kompetisi baik akademik maupun non akademik baik tingkat lokal, nasional maupun internasional Tahun 2023.

**Tabel 3 Monev Prestasi Akademik Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner
Semester Ganjil Tahun 2023**

No	Nama Kegiatan	Tahun Perolehan	Tingkat			Prestasi yang Dicapai
			Lokal/ Wilayah	Nasional	Internasional	
1	IISMAEVO AWARDEES KEMENDIKBUD	2023			V	Stella - Canberra Institute technology , Australia
2	IISMAEVO AWARDEES KEMENDIKBUD	2023			V	Juliana - Woosong University Korea
3	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Atikah Hani - Bronze Medal La Cuisine Modern Japas
4	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Atikah Hani - Bronze Medal La Cuisine San Remo Pasta
5	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Cania Herna - Bronze Medal Rose Brand
6	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	M. Aditya Tri Darma - Bronze Medal

						Sate Nusantara
7	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	M. Aditya Tri Darma - Bronze Medal San Remo Pasta
8	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Murni Andani - Bronze Medal San Remo Pasta
9	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Ven Lianto - Bronze Medal San Remo Pasta
10	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Winie Ismanto - Bronze Medal San Remo Pasta
11	LA CUISINE COMPETITION SIAL INTERFOOD	2023			V	Winie Ismanto - Bronze Medal Rose Brand

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat diuraikan bahwa program studi manajemen kulineri pada tahun 2023 memiliki mahasiswa prestasi yang memenangkan 9 kompetisi di berbagai kategori tingkat internasional dan berhasil mengirimkan 2 mahasiswa yang lolos program IISMAEVO Awardees Kemendikbud ke negara Australia dan Korea atas nama Stella dan Juliana.

6. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner

Data yang dikumpulkan untuk monitoring dan evaluasi (monev) Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lulusan Program Studi Manajemen Kuliner mencakup seluruh hasil akademik yang dicapai mahasiswa selama masa studi. Tujuan pengumpulan data ini adalah untuk memantau pencapaian akademik mahasiswa, mengevaluasi efektivitas proses pembelajaran, dan menilai kualitas lulusan yang dihasilkan. Melalui analisis data IPK, program studi dapat mengidentifikasi pola prestasi akademik, tingkat keberhasilan dalam memenuhi standar kompetensi, dan memperoleh pandangan umum terkait mutu pendidikan yang diberikan. Hasil dari monev ini akan digunakan sebagai dasar untuk penyempurnaan kurikulum, peningkatan kualitas pengajaran, serta pengembangan program pendukung lainnya agar lulusan memiliki kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan industri kuliner.

Tabel 4. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2023

No.	Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Indeks Prestasi Kumulatif		
			Min.	Rata-rata	Maks
1	2	3	4	5	6
1	2021	36	3,02	3,66	3,85
2	2022	47	3,01	3,63	3,89
3	2023	99	3,05	3,62	3,86

Berdasarkan tabel 6 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Tahun 2023 dapat diuraikan bahwa, pada Tahun 2023 Program Studi Manajemen Kuliner memiliki jumlah lulusan sebanyak 99 mahasiswa, dengan IPK Minimal sebesar 3,05 dan IPK Maksimal 3,86. Pada Tahun 2023 rata-rata IPK mahasiswa program studi manajemen kuliner di angka 3,62, yang artinya nilai IPK

mahasiswa lulusan program studi manajemen kuliner masih diatas standar yang ditetapkan oleh perguruan tinggi, nilai IPK yang ditetapkan di dalam standar Pendidikan adalah 3,50.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2023/2024, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 masih perlu ditingkatkan. Dari 33 mata kuliah yang ditawarkan semua telah memiliki RPS. RPS berperan sebagai panduan dasar bagi dosen dan mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Melalui pelaksanaan monitoring dan evaluasi ini, diharapkan setiap mata kuliah dapat segera dilengkapi dengan RPS untuk memastikan proses pembelajaran yang optimal, terarah, dan sesuai standar yang berlaku.
2. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 masih perlu ditingkatkan. Dari total 33 mata kuliah yang ada, 11 di antaranya tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian karena belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan. Situasi ini membutuhkan perhatian agar setiap mata kuliah memiliki RPS yang lengkap dan memenuhi standar pertemuan yang telah ditetapkan. Dengan demikian, diharapkan kualitas proses pembelajaran dapat terjaga dan berjalan secara optimal sesuai standar yang berlaku.
3. Data kehadiran dosen dalam proses pembelajaran menunjukkan bahwa pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024, persentase kehadiran dosen

pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner yang memenuhi minimal 14 kali pertemuan adalah sebesar 89,57%. Angka ini menunjukkan penurunan sekitar 1% jika dibandingkan dengan rata-rata kehadiran dosen pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, yang mencapai 90,63%. Penurunan ini memerlukan perhatian agar kehadiran dosen tetap konsisten dan optimal, demi menjaga kualitas pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner.

4. Kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran menunjukkan bahwa pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024, persentase rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 95,56%. Sebanyak 4,11% mahasiswa tidak hadir, dan sisanya hadir dengan izin atau karena sakit dari total 14 pertemuan di seluruh mata kuliah. Tingkat kehadiran ini menunjukkan peningkatan jika dibandingkan dengan Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023. Peningkatan sebesar 9,12% ini mencerminkan komitmen mahasiswa yang lebih baik terhadap proses pembelajaran, sehingga diharapkan dapat mendukung kualitas pembelajaran yang optimal di program studi ini.
5. Prestasi akademik mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner tahun 2023 menunjukkan pencapaian yang membanggakan. Mahasiswa program studi ini berhasil meraih kemenangan dalam 9 kompetisi pada berbagai kategori tingkat internasional, menandakan tingginya kompetensi dan daya saing mereka di kancah global. Selain itu, dua mahasiswa, yaitu Stella dan Juliana, berhasil lolos sebagai penerima IISMAEVO Awardees dari Kemendikbud dan berkesempatan mengikuti program di Australia dan

Korea. Prestasi ini mencerminkan kualitas akademik yang baik serta komitmen mahasiswa dalam meningkatkan keahlian dan pengalaman internasional, sehingga semakin mengharumkan nama program studi dan institusi di tingkat global.

6. IPK lulusan mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner tahun 2023 menunjukkan pencapaian akademik yang baik. Dari total 99 lulusan, IPK minimum yang dicapai adalah 3,05, sementara IPK maksimum mencapai 3,86, dengan rata-rata IPK lulusan sebesar 3,62. Rata-rata ini menunjukkan bahwa nilai IPK lulusan berada di atas standar minimal 3,50 yang ditetapkan oleh perguruan tinggi. Capaian ini mencerminkan kualitas akademik yang baik pada Program Studi Manajemen Kuliner dan menunjukkan konsistensi dalam mencapai standar mutu pendidikan yang telah ditetapkan.

4.2.Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2023/2024, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Terkait kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) program studi manajemen kuliner perlu memperhatikan hal-hal berikut; Penyusunan dan Pengunggahan RPS Tepat Waktu, Peningkatan Pengawasan dalam Penyusunan RPS, Penyediaan Pelatihan atau Workshop Penyusunan RPS, Evaluasi dan Pemantauan Berkelanjutan serta Sanksi atau Insentif bagi Penerapan Kelengkapan RPS.
2. Program Studi Manajemen Kuliner melakukan peningkatan pengawasan terhadap kelengkapan RPS, Penerapan Batas Waktu Penyusunan dan Pengunggahan RPS, dan Evaluasi Berkala Kesesuaian Materi Pembelajaran.
3. Untuk meningkatkan kehadiran dosen dalam proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner: Penerapan Sistem Pengawasan Kehadiran Dosen Secara Berkala, Pemberian Insentif bagi Dosen dengan Kehadiran Penuh, Evaluasi dan Peninjauan Rutin terhadap Kehadiran Dosen.
4. Untuk mempertahankan dan meningkatkan kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner, yakni: Pemberian Penghargaan untuk Kehadiran Tinggi, Pemantauan Kehadiran Secara Berkala, Pendampingan bagi Mahasiswa dengan Ketidakhadiran Tinggi, Penguatan Sistem Informasi untuk Mengajukan Izin dan Sosialisasi

tentang Pentingnya Kehadiran.

5. Untuk mendukung dan meningkatkan prestasi akademik mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner, maka perlu dilakukan; Pengembangan Program Pembinaan untuk Kompetisi Internasional, Peningkatan Akses Informasi dan Dukungan Beasiswa atau Program Pertukaran, Pembentukan Kelompok Studi atau Klub Prestasi, Penyediaan Dana Pendukung dan Penghargaan untuk Mahasiswa Berprestasi, dan Kolaborasi dengan Institusi dan Industri Internasional.
6. Program studi manajemen kuliner harus tetap mempertahankan dan meningkatkan IPK lulusan mahasiswa, dengan cara; Program Bimbingan Akademik Intensif, Penguatan Kurikulum dan Evaluasi Mata Kuliah, Penghargaan bagi Mahasiswa Berprestasi, dan Monitoring dan Evaluasi Berkala terhadap Perkembangan Akademik Mahasiswa.