

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



OLEH:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
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,



Dr. Rezki Afhamdi, S.Par, M.M.Par.
Kaprodi Manajemen Tata Hidangan

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 Tata Hidangan 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 Tata Hidangan 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 Tata Hidangan .

Dengan demikian, kami sampaikan kata pengantar ini. Semoga laporan ini bermanfaat bagi perkembangan Program Studi Manajemen Tata Hidangan 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 TATA HIDANGAN

VISI

Menjadi simpul utama Program Studi Tata Hidangan di Asia Tenggara yang berdaya saing tinggi dan mampu berperan aktif untuk pembangunan kepariwisataan

MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan vokasi melalui proses pembelajaran yang berorientasi pada kebutuhan belajar yang kreatif, dinamis dan partisipatif dan berbasis kompetensi.
2. Menyelenggarakan penelitian pada bidang Tata Hidangan yang sesuai dengan perkembangan iptek dan industri hospitality.
3. Menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada bidang Tata Hidangan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
4. Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian dibidang Tata Hidangan.
5. Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen Tata Hidangan.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	iii
VISI MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM.....	iv
VISI MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN	v
DAFTAR ISI	vi
GAFTAR 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. Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD.....	7
3. Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran.....	11
4. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	12
5. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hindangan	Error!
	Bookmark not defined.
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....	17
1. Kesimpulan.....	17
2. Saran.....	19

DAFTAR TABEL

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal TS 2023/2024.....	5
Tabel 2 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuain Pembelajaran di SIAKAD	8
Tabel 3 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi ManajemenTata Hidangan 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 memegang peran penting dalam setiap penerapan manajemen, karena kualitas yang baik turut memastikan kelancaran kegiatan manajemen, dan begitu pula sebaliknya. Salah satu metode untuk menilai kualitas manajemen adalah melalui proses monitoring dan evaluasi. Monitoring dan Evaluasi (Monev) berperan penting dalam mendorong kemajuan dan peningkatan kinerja. Dari hasil pemantauan dan evaluasi ini, manajemen dapat mengidentifikasi batasan, kelemahan, serta kekuatan sistem yang diterapkan, yang kemudian dapat digunakan sebagai dasar perbaikan.

1.2 TUJUAN

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

1. Menjamin Mutu Pembelajaran

Memastikan bahwa kegiatan pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan 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.

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 Tata Hidangan 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 tata hidangan 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 Tata Hidangan Semester Gasal TS 2023/2024

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Pengendalian Biaya Hospitaliti	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	V	
2	Perencanaan dan Desain Menu	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	V	
3	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		V
4	Operasional Bar 1	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		V
5	Operasional Restoran 1	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		V
6	Konsep Pengembangan Mixology	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		V
7	Manajemen Makanan dan Minuman	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	V	

8	Pengetahuan Kopi	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	V	
9	Operasional Restoran 1	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	V	
10	Manajemen Makanan dan Minuman	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	V	
11	Bahasa Inggris Business Presentasi	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	V	
12	Bahasa Inggris Hospitaliti	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.		V
13	Operasional Restoran 1	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par		V
14	Konsep Pengembangan Mixology	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par		V
15	Manajemen Makanan dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	V	
16	Pelayanan Prima	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	V	
17	Opreasional Restoran	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		V
18	Manajemen Makanan dan Minuman	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	V	
19	Bahasa Indonesia (1FBIA1)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si		V
20	Agama Islam	Dailami, M.Pd	V	
21	Bahasa Inggris Hospitaliti	Ilham Akbar Ramadhan		V
22	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi	Ilham Akbar Ramadhan		V
23	Manajemen Waralaba	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.		V
24	Aplikasi Manajemen	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	V	
25	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		V
26	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	V	
27	Konsep Pengembangan Mixology	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		V
28	Pengetahuan Kopi	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	V	
29	Konsep Pengembangan Mixology	Yonas Sara Lugistara		V

Berdasarkan Tabel 1 diatas dapat dijelaskan Monitoring dan Evaluasi (MONEV) terhadap kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan untuk Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 29 mata kuliah yang ditawarkan, 15 di antaranya belum memiliki RPS atau sekitar 51,72% belum memiliki Rencana Pembelajaran Semester. Kondisi ini menjadi perhatian penting 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 segera 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

Prodi	No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)	
				Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
FBM	1	Pengendalian Biaya Hospitaliti	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	✓			✓
FBM	2	Perencanaan dan Desain Menu	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	✓			✓
FBM	3	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		✓		✓
FBM	4	Operasional Bar 1	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		✓		✓
FBM	5	Operasional Restoran 1	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		✓		✓
FBM	6	Konsep Pengembangan Mixology	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		✓		✓
FBM	7	Manajemen Makanan dan Minuman	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	✓		✓	
FBM	8	Pengetahuan Kopi	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	✓			✓
FBM	9	Operasional Restoran 1	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	✓		✓	

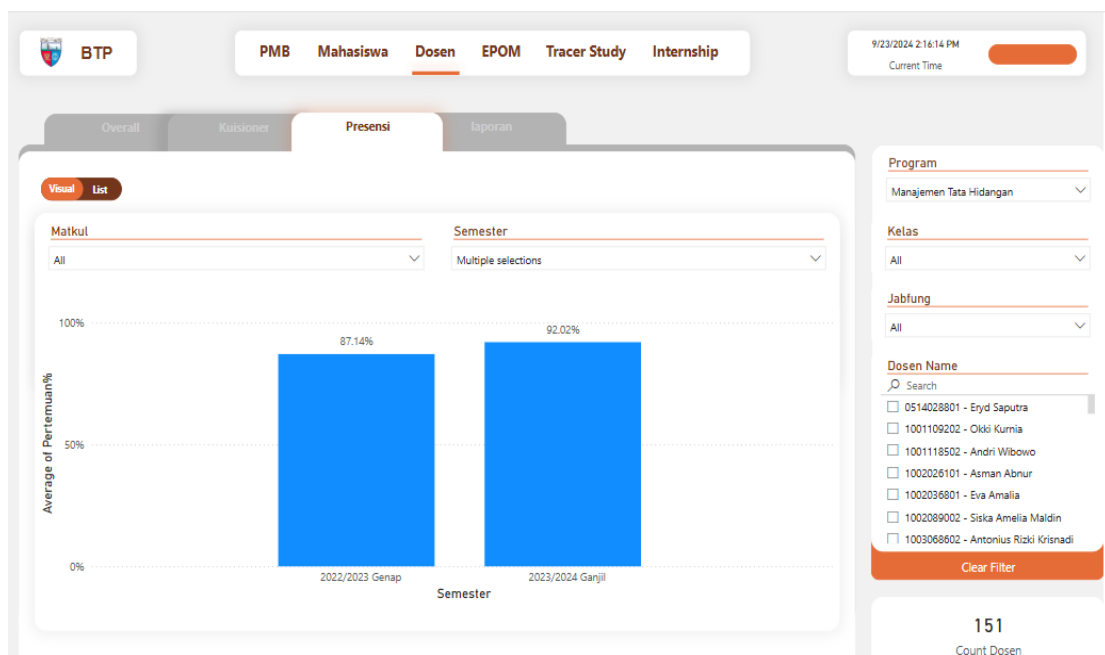
FBM	10	Manajemen Makanan dan Minuman	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	V		V	
FBM	11	Bahasa Inggris Business Presentasi	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	V		V	
FBM	12	Bahasa Inggris Hospitaliti	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.		V		V
FBM	13	Operasional Restoran 1	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par		V		V
FBM	14	Konsep Pengembangan Mixology	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par		V		V
FBM	15	Manajemen Makanan dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	V		V	
FBM	16	Pelayanan Prima	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	V		V	
FBM	17	Opreasional Restoran	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		V		V
FBM	18	Manajemen Makanan dan Minuman	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	V		V	
FBM	19	Bahasa Indonesia (1FBIA1)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si		V		V
FBM	20	Agama Islam	Dailami, M.Pd	V		V	
FBM	21	Bahasa Inggris Hospitaliti	Ilham Akbar Ramadhan		V		V
FBM	22	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi	Ilham Akbar Ramadhan		V		V
FBM	23	Manajemen Waralaba	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.		V		V
FBM	24	Aplikasi Manajemen	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	V		V	
FBM	25	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		V		V
FBM	26	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	V			V
FBM	27	Konsep Pengembangan Mixology	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		V		V
FBM	28	Pengetahuan Kopi	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	V		V	
FBM	29	Konsep Pengembangan Mixology	Yonas Sara Lugistara		V		V

Berdasarkan Tabel di atas, terkait monitoring terhadap ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 29 mata kuliah yang ada di semester ganjil TS 2023-2024, terdapat 19 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian. Rinciannya, 15 mata kuliah belum memiliki RPS, sementara 4 mata kuliah 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 Tata Hidangan

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 Average Pertemuan Dosen Semester Gasal 2023/2024



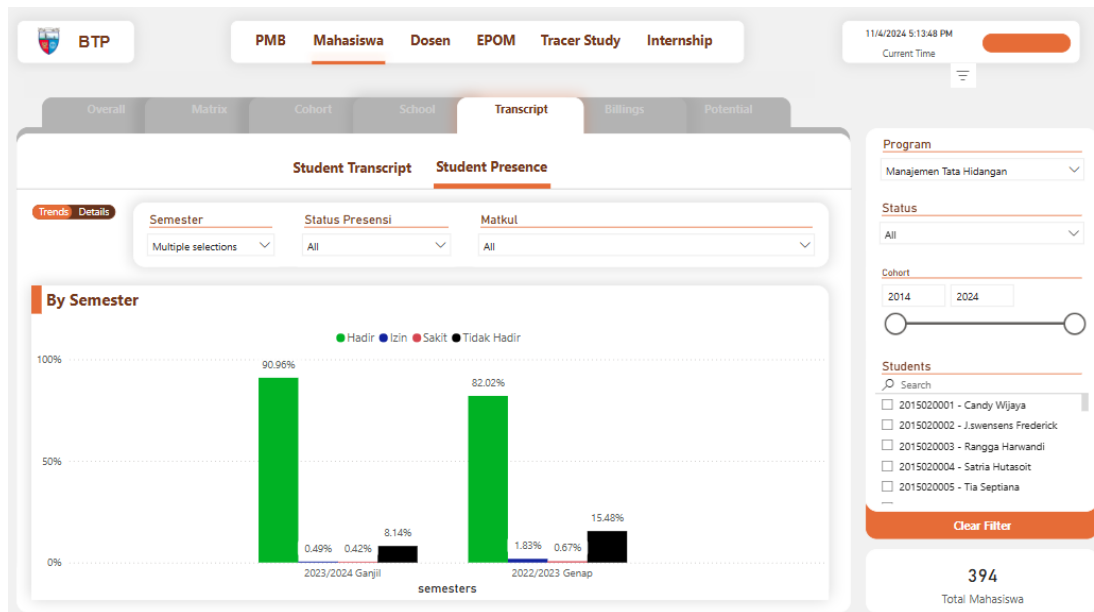
Berdasarkan Dari tabel 3 diatas menunjukkan bahwa kehadiran dosen pengampu di program studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester gasal 2023/2024 sebesar 92,02% dari seluruh mata kuliah semester gasal TS 2023/2024, hal ini mengalami kenaikan jika dibandingkan dengan

semester genap TS 2022/2023 average pertemuan dosen sebesar 87,14% yang artinya ada penurunan sekitar 4,88% (dibulatkan 5%) terhadap rata-rata kehadiran dosen di program studi Manajemen Tata Hidangan.

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 Tata Hidangan adalah 82,02 % , 15,48% sakit, 1,83 izin berhalangan hadir dan 0,67 sakit dari total 14 pertemuan di seluruh mata kuliah program studi Manajemen Tata Hidangan. Hal ini mengalami penurunan sebesar 8,94% dibandingkan pada semester genap 2022/2023.

5. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan

Data yang dikumpulkan untuk monitoring dan evaluasi (monev) Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan 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 5. IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Tahun 2023

NO	NPM	NO IJAZAH	NAMA	NAMA PRODI	IPK
1	2019020006	943072023000090	Jason Weng	Manajemen Tata Hidangan	3,81
2	2019020015	943072023000168	Andriani Br Sitorus	Manajemen Tata Hidangan	3,80
3	2019020008	943072023000304	Sherlyn	Manajemen Tata Hidangan	3,80
4	2019020002	943072023000144	Franciska Julyeta	Manajemen Tata Hidangan	3,77
5	2019020005	943072023000199	Firstine Lainardos	Manajemen Tata Hidangan	3,76
6	2019020012	943072023000182	Nately Binte Ismail	Manajemen Tata Hidangan	3,75
7	2019020014	943072023000106	Salmi Nur Afifah	Manajemen Tata Hidangan	3,74
8	2019020027	943072023000229	Ismawati	Manajemen Tata Hidangan	3,74
9	2019020016	943072023000281	Aulia Oktaviani	Manajemen Tata Hidangan	3,73
10	2019020039	943072023000274	Petrus Muliya Julianto Tambunan	Manajemen Tata Hidangan	3,70
11	2019020023	943072023000212	Retty Lestary	Manajemen Tata Hidangan	3,69
12	2019020025	943072023000052	Ardi Gunawan	Manajemen Tata Hidangan	3,66

13	2019020004	943072023000045	Susanti	Manajemen Tata Hidangan	3,65
14	2019020020	943072023000151	Kayne Nabilah Faiqa Azzahra	Manajemen Tata Hidangan	3,63
15	2019020011	943072023000298	Reza Fachlevi	Manajemen Tata Hidangan	3,63
16	2019020026	943072023000137	Eka Sumiati	Manajemen Tata Hidangan	3,62
17	2019020042	943072023000311	Abd Rahman Yusuf	Manajemen Tata Hidangan	3,62
18	2019020047	943072023000038	Donny Rio Saputra	Manajemen Tata Hidangan	3,60
19	2019020017	943072023000236	Darren Hansel Kalpitna	Manajemen Tata Hidangan	3,60
20	2019020007	943072023000267	Jennifer	Manajemen Tata Hidangan	3,59
21	2019020013	943072023000021	Nilke Mundero	Manajemen Tata Hidangan	3,58
22	2019020003	943072023000205	Dwi Eka Syahputri	Manajemen Tata Hidangan	3,58
23	2019020010	943072023000243	Muhammad Faturrohman	Manajemen Tata Hidangan	3,54
24	2019020040	943072023000250	Muhammad Revanza	Manajemen Tata Hidangan	3,49
25	2019020031	943072023000175	Keni Ong	Manajemen Tata Hidangan	3,47
26	2019020036	943072023000076	Muhammad Hafiz Muharizki	Manajemen Tata Hidangan	3,45
27	2019020030	943072023000113	Muhammad Hijriyahnutama Wirza Vyanth	Manajemen Tata Hidangan	3,43
28	2019020009	943072023000120	Ikhbi Patri Lyen	Manajemen Tata Hidangan	3,32
29	2019020028	943072023000069	Aidil Alvaridzi	Manajemen Tata Hidangan	3,31
30	2018020017	943072023000328	Desy Natalina Gultom	Manajemen Tata Hidangan	3,26
31	2019020032	943072023000014	Yuni Frantri	Manajemen Tata Hidangan	3,25

32	2019020019	943072023000083	Maulana Rizqi Sugiyono	Manajemen Tata Hidangan	3,21
Rata-rata IPK					3,59

Berdasarkan tabel 6 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada Tahun 2023 dapat diuraikan bahwa, pada Tahun 2023 Program Studi Manajemen Tata Hidangan memiliki jumlah lulusan sebanyak 32 mahasiswa, dengan IPK Minimal sebesar 3,21 dan IPK Maksimal 3,86. Pada Tahun 2023 rata-rata IPK mahasiswa program studi Manajemen Tata Hidangan di angka 3,81, yang artinya nilai IPK mahasiswa lulusan program studi Manajemen Tata Hidangan masih diatas standar yang ditetapkan oleh perguruan tinggi, nilai IPK yang ditetapkan di dalam standar Pendidikan adalah 3,59.

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 Tata Hidangan Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 masih perlu ditingkatkan. Dari 29 mata kuliah yang ditawarkan, 15 mata kuliah atau sekitar 51,72% belum memiliki RPS. Kondisi ini penting untuk segera ditangani, karena 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. Hasil monitoring terhadap Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan adanya ketidaksesuaian pada sebagian besar mata kuliah. Dari 29 mata kuliah, 19 di antaranya belum sepenuhnya memenuhi kriteria, di mana 15 mata kuliah tidak memiliki RPS, dan 4 lainnya belum mencapai standar minimal 14 kali pertemuan. Hal ini perlu segera ditindaklanjuti untuk memastikan setiap mata kuliah memenuhi kelengkapan RPS dan jumlah pertemuan yang sesuai, sehingga mutu pembelajaran dapat terjaga dengan baik di Program Studi Manajemen Tata

Hidangan.

3. Data kehadiran dosen dalam proses pembelajaran menunjukkan bahwa pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024, tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada semester gasal 2023/2024 mencapai 92,02% dari seluruh mata kuliah, yang telah memenuhi minimal 14 kali pertemuan. Persentase ini menunjukkan peningkatan jika dibandingkan dengan semester genap 2022/2023, di mana rata-rata kehadiran dosen tercatat sebesar 87,14%. Dengan demikian, terdapat peningkatan sekitar 4,88% (dibulatkan menjadi 5%) dalam tingkat kehadiran dosen pada semester gasal 2023/2024.
4. Kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran menunjukkan bahwa pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024, persentase rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Pada semester ganjil 2023/2024 mencapai 82,02%, dengan 15,48% mahasiswa absen karena sakit, 1,83% izin, dan 0,67% absen tanpa keterangan dari total 14 pertemuan. Persentase kehadiran ini menurun sebesar 8,94% dibandingkan dengan semester genap 2022/2023, menunjukkan adanya penurunan partisipasi mahasiswa dalam perkuliahan di semester ini.
5. Berdasarkan Tabel IPK lulusan mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan tahun 2023 menunjukkan bahwa dari 32 lulusan, IPK terendah adalah 3,21 dan IPK tertinggi 3,86, dengan rata-rata IPK mencapai 3,81. Ini berarti rata-rata IPK lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada tahun 2023 berada di atas standar yang ditetapkan perguruan tinggi, yaitu 3,59.

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 Tata Hidangan 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. Monitoring terhadap Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa 20 dari 30 mata kuliah belum memenuhi kriteria kelengkapan, dengan 17 mata kuliah tidak memiliki RPS dan 3 lainnya belum memenuhi jumlah minimal 14 kali pertemuan. Kondisi ini membutuhkan perhatian segera melalui langkah-langkah seperti penyusunan RPS tepat waktu, evaluasi berkala, pendampingan bagi dosen, peningkatan fitur SIAKAD, serta pelatihan penyusunan RPS yang sesuai standar, guna memastikan mutu pembelajaran yang optimal.
3. Tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada semester gasal 2023/2024 mencapai 92,02%, menunjukkan peningkatan sekitar 5% dibandingkan semester genap 2022/2023. Untuk mempertahankan dan meningkatkan capaian ini, disarankan adanya

pemantauan berbasis teknologi, evaluasi rutin untuk mengatasi kendala kehadiran, serta program pengembangan yang mendorong komitmen dosen. Selain itu, penetapan target kehadiran yang lebih tinggi dan pemberian penghargaan bagi dosen yang konsisten hadir dapat membantu meningkatkan kualitas pembelajaran secara berkelanjutan.

4. Rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada semester ganjil 2023/2024 mengalami penurunan sebesar 8,94% dibandingkan dengan semester sebelumnya, dengan alasan ketidakhadiran terbanyak karena sakit. Untuk meningkatkan kehadiran, disarankan adanya sosialisasi pentingnya kehadiran, dukungan layanan kesehatan, dan sistem absensi digital untuk memantau kehadiran secara lebih efisien. Selain itu, pemberian insentif bagi kehadiran penuh serta kebijakan fleksibel bagi ketidakhadiran yang sah dapat membantu meningkatkan partisipasi mahasiswa dalam perkuliahan.
5. Untuk meningkatkan kualitas lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan, disarankan agar program studi mengadakan pembinaan akademik dan evaluasi materi pembelajaran untuk membantu mahasiswa mencapai nilai optimal. Pemberian apresiasi bagi mahasiswa berprestasi serta kegiatan pengembangan soft skills dapat memotivasi dan memperkuat kompetensi mereka. Selain itu, dukungan bagi mahasiswa dengan IPK rendah melalui konsultasi atau kelas tambahan akan membantu menjaga standar IPK yang diharapkan dan memastikan kesiapan kerja yang lebih baik bagi para lulusan.