

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



Oleh:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

	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 : Mei – Agustus 2024
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 08 Agustus 2024

Dibuat Oleh,



Rosie Octavia Puspita Rini, MM. Par.
Kaprodi 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

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat dan karunia-Nya, laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Proses Pembelajaran Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 Program Studi Kuliner Politeknik Pariwisata Batam, dapat disusun dan disampaikan. Laporan ini merupakan upaya untuk menilai dan mengevaluasi pelaksanaan proses pembelajaran yang telah berlangsung, serta untuk mengidentifikasi pencapaian dan tantangan yang dihadapi oleh Program Studi Kuliner selama satu semester.

Monitoring dan evaluasi merupakan bagian penting dalam meningkatkan kualitas pendidikan. Proses pembelajaran yang efektif merupakan kunci untuk mencapai tujuan pendidikan yang berkualitas. Melalui laporan ini, kami berusaha untuk memberikan analisis mendalam mengenai proses pembelajaran, partisipasi mahasiswa, serta kontribusi program studi terhadap pengembangan kompetensi mahasiswa di bidang kuliner. Kami juga ingin mengidentifikasi tantangan yang dihadapi dan merumuskan rekomendasi untuk perbaikan di masa mendatang.

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam proses penyusunan laporan ini, termasuk dosen, mahasiswa, dan staf administrasi. Semoga laporan ini dapat bermanfaat sebagai bahan evaluasi dan perbaikan berkelanjutan dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan di Program Studi Kuliner serta kemajuan Politeknik Pariwisata Batam pada umumnya. Akhir kata, kami berharap laporan ini dapat menjadi referensi yang berguna bagi pengembangan program studi di masa mendatang.

Batam, 08 Agustus 2024

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.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iii
VISI DAN MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	iv
VISI DAN MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI	4
2.1 Kebijakan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.2 Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.3 Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	4
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	5
3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester.....	5
3.2 Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD	7
3.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	9
3.4 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	10
3.5 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.....	12
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	14
4.1 Kesimpulan.....	14
4.2 Saran.....	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap TS 2023/2024	5
Tabel 2 MONEV Ketersedian RPS dan Kesesuain Pembelajaran di SIAKAD	12
Tabel 3 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2024	7

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2023/2024.....	10
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Genap 2023/2024.....	11

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Proses pembelajaran yang berkualitas merupakan fondasi utama dalam mencetak lulusan yang kompeten dan siap menghadapi tantangan di dunia industri, terutama dalam bidang kuliner yang terus berkembang. Seiring dengan pesatnya perubahan tren dan tuntutan pasar, Program Studi Kuliner perlu melakukan evaluasi secara berkala untuk memastikan bahwa proses pembelajaran yang diterapkan relevan dan efektif. Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan proses sistematis yang dilakukan untuk memantau dan menilai pelaksanaan suatu program atau kegiatan dengan tujuan untuk memastikan bahwa semua aspek berjalan sesuai rencana dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dari hasil pemantauan dan evaluasi tersebut, dapat menentukan batasan, kelemahan, dan kekuatan dari sistem yang diterapkan sehingga dapat digunakan dalam merumuskan rekomendasi untuk perbaikan berkelanjutan.

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

Program studi melaksanakan monitoring dan evaluasi setiap semester. Laporan hasil monev 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. Menyetujui untuk mengevaluasi ketercapaian hasil tindak lanjut.

2.3 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kulineri dilaksanakan mulai dari Mei – Agustus 2024.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

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

3.1 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 Genap TS 2023/2024

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
2	Manajemen Waralaba	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v
3	Statistik	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v
4	Pengetahuan Menu	Christina Koh, M.Tr.Par		v
5	Operasional Tata Boga	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
6	Pengantar Kuliner	Christina Koh, M.Tr.Par		v
7	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v	
8	Pemahaman Lintas Budaya	Eva Amalia, SH., M.Si.		v
9	Kewarganegaraan	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
10	Bahasa Inggris Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v

11	Metode Penelitian	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v
12	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
13	Aplikasi Komputer	Fuad Budiman	v	
14	Pengendalian Biaya 2	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
15	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v
16	Dasar-Dasar Manajemen	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v
17	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
18	Manajemen Even	Kamelia Santika		v
19	Kewirausahaan	Kamelia Santika	v	
20	Operasional Tata Boga 2	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v
21	Supervisi Tata Boga	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
22	Manajemen Mutu Kuliner	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v
23	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Lestari Hutagaol		v
24	Keterampilan Komunikasi	Lestari Hutagaol		v
25	Bahasa Mandari	Liong Marcella		v
26	Ilmu Gizi 1	Marini, S.Tr.Par.	v	
27	Seni Kuliner	Marini, S.Tr.Par.		v
28	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v
29	Metode Penelitian	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v
30	Operasional Tata Boga 2	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	v	
31	Dasar-Dasar Manajemen	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v
32	Seni Kuliner	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v
33	Pemasaran Digital	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.		v

Berdasarkan sajian data tabel 1 di atas, dari total 33 mata kuliah yang ditawarkan pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, terdapat sejumlah mata kuliah di Program Studi Manajemen Kuliner yang dosen pengampunya belum menyediakan Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Dari 33 total mata kuliah, baru 12 mata kuliah saja yang sudah menyediakan RPS, sementara 21 lainnya belum memiliki RPS atau sekitar 63,64% belum memiliki Rencana

Pembelajaran Semester.

Keterbatasan ini dapat menghambat proses pembelajaran yang terstruktur dan mengurangi efektivitas pengajaran. Dengan adanya Monev ini, diharapkan setiap mata kuliah dapat segera dilengkapi dengan RPS. Oleh karena itu, perlu ada perhatian khusus dari pihak program studi untuk mendorong dosen yang belum memiliki RPS agar segera menyusunnya, karena RPS merupakan pedoman dasar bagi dosen dan mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan. Dengan tersedianya RPS yang lengkap, diharapkan kualitas pembelajaran dapat ditingkatkan dan mahasiswa dapat mengikuti perkuliahan dengan lebih jelas dan terarah.

3.2 Ketersedian 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 Ketersedian 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	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
2	Manajemen Waralaba	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v		v
3	Statistik	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v		v
4	Pengetahuan Menu	Christina Koh, M.Tr.Par		v		v
5	Operasional Tata Boga	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	

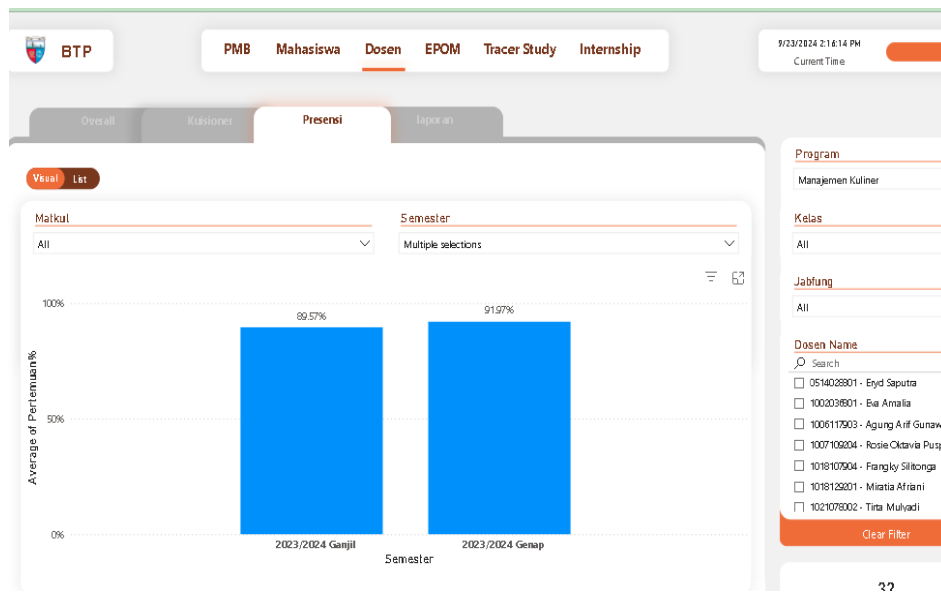
6	Pengantar Kuliner	Christina Koh, M.Tr.Par		v		v
7	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v		v	
8	Pemahaman Lintas Budaya	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v
9	Kewarganegaraan	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
10	Bahasa Inggris Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v		v
11	Metode Penelitian	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v		v
12	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
13	Aplikasi Komputer	Fuad Budiman	v		v	
14	Pengendalian Biaya 2	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
15	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v		v
16	Dasar-Dasar Manajemen	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v		v
17	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
18	Manajemen Even	Kamelia Santika		v		v
19	Kewirausahaan	Kamelia Santika	v		v	
20	Operasional Tata Boga 2	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v		v
21	Supervisi Tata Boga	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
22	Manajemen Mutu Kuliner	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v		v
23	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Lestari Hutagaol		v		v
24	Keterampilan Komunikasi	Lestari Hutagaol		v		v
25	Bahasa Mandari	Liong Marcella		v		v
26	Ilmu Gizi 1	Marini, S.Tr.Par.	v		v	
27	Seni Kuliner	Marini, S.Tr.Par.		v		v
28	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v		v
29	Metode Penelitian	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v		v
30	Operasional Tata Boga 2	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	v		v	
31	Dasar-Dasar Manajemen	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v		v
32	Seni Kuliner	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v		v
33	Pemasaran Digital	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.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 Genap Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 33 mata kuliah, 21 mata kuliah belum memiliki RPS sekaligus 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.

3.3 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 (SIAKAD). 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 genap 2023/2024

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



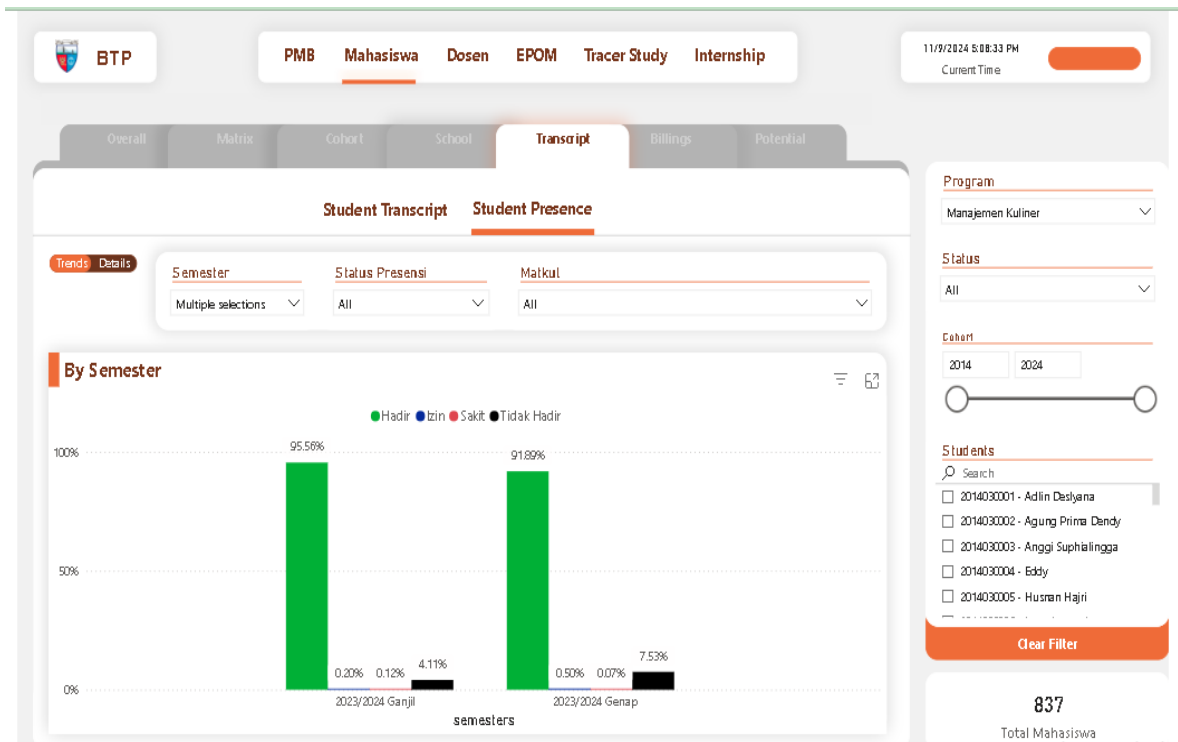
Berdasarkan gambar 1 di atas menunjukkan bahwa kehadiran dosen pengampu di program studi Manajemen Kuliner yang telah memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester genap 2023/2024 sebesar 91,97% dari seluruh mata kuliah semester genap TS 2023/2024, sedangkan jika dibandingkan dengan semester gasal TS 2023/2024 avarage pertemuan dosen sebesar 89,57% yang artinya ada peningkatan sekitar 2,68% terhadap rata-rata kehadiran dosen di Program Studi Manajemen Kuliner.

3.4 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 genap TA 2023/2024.

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



Pada semester genap TS 2023/2024 persentase rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner adalah 91,89%, sementara itu persentase ketidakhadiran sebesar 7,53%, dan sisanya izin atau sakit dari total 14 pertemuan di seluruh mata kuliah program studi manajemen kuliner. Jika dilihat perbandingan presentase kehadiran mahasiswa semester genap tahun 2023/2024 turun sekitar 3,84% dibandingkan semester gasal 2023/2024. Dapat dikatakan bahwa di semester genap 2023/2024, jumlah mahasiswa tidak hadir di kelas lebih tinggi dari semester lalu.

3.5 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 3 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2024

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
4	2024	71	3,09	3,73	3,91

Berdasarkan tabel 3, tahun 2024 Program Studi Manajemen Kuliner memiliki jumlah lulusan sebanyak 71 mahasiswa, dengan IPK minimal sebesar 3,05 dan IPK maksimal sebesar 3,91. Pada tahun 2024 rata-rata IPK mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner di angka 3,73 yang artinya nilai IPK

mahasiswa lulusan Program Studi Manajemen Kuliner masih di atas 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 genap TS 2023/2024, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 masih harus ditingkatkan. Dari 33 mata kuliah yang ditawarkan, 21 mata kuliah atau sekitar 63,64% 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. Oleh karena itu, perlu diambil langkah-langkah segera untuk mendorong para dosen agar menyusun dan menyerahkan RPS untuk semua mata kuliah. Dengan tersedianya RPS yang lengkap, diharapkan kualitas pembelajaran dapat meningkat dan mahasiswa dapat mengikuti perkuliahan dengan lebih terarah dan efektif.
2. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 masih perlu ditingkatkan. Dari total 33 mata kuliah yang ada, baru 12 mata kuliah saja yang sudah memiliki RPS. Untuk keseluruhan mata kuliah yang memiliki RPS telah mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan. Artinya hanya 21 matakuliah yang belum memiliki RPS yang juga belum memenuhi 14 kali pertemuan. 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 Genap Tahun Akademik 2023/2024, persentase kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner yang memenuhi minimal 14 kali pertemuan adalah sebesar 91,97%. Angka ini menunjukkan peningkatan sekitar 2,68% jika dibandingkan dengan rata-rata kehadiran dosen pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024. Peningkatan ini mencerminkan komitmen dosen terhadap proses pembelajaran dan dapat berkontribusi positif terhadap kualitas pendidikan di di Program Studi Manajemen Kuliner. Ke depan, penting untuk mempertahankan momentum ini dan terus mendorong kehadiran dosen agar tetap tinggi, demi mencapai tujuan akademik yang lebih baik.
4. Persentase rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 91,89%. Sebanyak 7,53% mahasiswa tidak hadir, dan sisanya hadir dengan izin atau karena sakit dari total 14 pertemuan diseluruh mata kuliah. Tingkat kehadiran ini menunjukkan penurunan jika dibandingkan dengan semester gasal tahun akademik 2023/2024. Penurunan sebesar 3,84% ini menunjukkan adanya tantangan yang perlu diidentifikasi untuk meningkatkan kehadiran mahasiswa secara keseluruhan. Penting bagi pihak program studi untuk menganalisis faktor-faktor penyebab penurunan ini dan mengambil langkah-langkah yang diperlukan agar kehadiran mahasiswa dapat kembali meningkat di semester mendatang.
5. IPK lulusan mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner tahun 2024

menunjukkan pencapaian akademik yang baik dari tahun sebelumnya. Untuk tahun 2024 jumlah lulusan dari Program Studi Manajemen Kuliner sebanyak 71 mahasiswa. IPK minimum yang dicapai adalah 3,09 sementara IPK maksimum mencapai 3,91 dengan rata-rata IPK lulusan sebesar 3,73. 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 genap 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. Hal ini penting untuk memastikan bahwa semua mata kuliah memiliki RPS yang lengkap, sehingga dapat menjadi panduan yang jelas bagi pengajaran dan pembelajaran.
2. Program Studi Manajemen Kuliner melakukan peningkatan pengawasan terhadap kelengkapan RPS, Penerapan Batas Waktu Penyusunan dan pengunggahan RPS, dan evaluasi berkala kesesuaian materi pembelajaran.

Selain itu, perlu dilakukan evaluasi berkala terhadap materi pembelajaran yang terdapat di SIAKAD untuk memastikan kesesuaian dan relevansinya dengan RPS. Ini dapat dilakukan dengan melibatkan dosen dan mahasiswa dalam proses feedback untuk meningkatkan mutu materi pembelajaran.

3. Untuk mempertahankan dan meningkatkan kehadiran dosen, perlu diadakan sistem monitoring yang lebih ketat. Penghargaan atau insentif bagi dosen dengan tingkat kehadiran tinggi dapat menjadi motivasi tambahan untuk meningkatkan komitmen mereka terhadap proses pembelajaran.
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. 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. Selain itu, program studi juga disarankan untuk terus memperbarui kurikulum agar tetap relevan dengan perkembangan industri kuliner. Melibatkan praktisi dan alumni dalam proses pengembangan kurikulum dapat memberikan perspektif yang berharga.

