

**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN
KEGIATAN MONITORING DAN EVALUASI
PROSES PEMBELAJARAN
SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK
2024/2025**



Oleh:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025**

	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 2024
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 19 Desember 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 SPM-SAI BTP

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Proses Pembelajaran Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bentuk komitmen Program Studi Manajemen Kuliner dalam mendukung peningkatan mutu pendidikan melalui pemantauan dan evaluasi pelaksanaan proses pembelajaran. Melalui laporan ini, diharapkan dapat memberikan gambaran objektif mengenai implementasi proses pembelajaran, capaian yang telah diraih, serta kendala yang dihadapi selama semester gasal tahun akademik 2024/2025.

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan Monev ini, baik dosen, mahasiswa, tenaga kependidikan, maupun tim penjaminan mutu. Kerja sama dan dukungan dari berbagai pihak merupakan elemen penting dalam upaya menjaga dan meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner.

Semoga laporan ini dapat menjadi acuan yang bermanfaat dalam perbaikan dan pengambilan keputusan strategis di masa mendatang demi tercapainya visi Politeknik Pariwisata Batam sebagai institusi pendidikan pariwisata yang terkemuka di Asia Tenggara. Kami juga menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk penyempurnaan di masa depan.

Batam, 19 Desember 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	10
3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS.....	18
3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	23
3.5 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	24
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	27
4.1 Kesimpulan.....	27
4.2 Saran.....	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal TS 2024/2025	5
Tabel 2 Monev Ketersedian RPS dan Kesesuain Pembelajaran di SIAKAD	10
Tabel 3 Monev Ketersedian Soal UTS dan UAS	18

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2024/2025	23
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Gasal 2024/2025	25

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 Manajemen 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 September – Desember 2024.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester gasal tahun akademik 2024/2025 meliputi: Ketersediaan RPS, Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS, Ketersediaan Soal UTS dan UAS, Presensi Kehadiran Dosen, Presensi Kehadiran Mahasiswa, dan Prestasi Akademik.

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 Gasal TS 2024/2025

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
1	Teknologi Pangan (2CTPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
2	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
3	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.	v	
4	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
5	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
6	Etika Profesi (5CEPI1)	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v	
7	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v	
8	Pancasila (1CPAA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
9	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
10	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
11	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
12	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
13	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Fuad Budiman	v	
14	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
15	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
16	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
17	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
18	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
19	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
20	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Kamelia Santika	v	
21	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	Kamelia Santika	v	
22	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Kamelia Santika	v	
23	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
24	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Lestari Hutagaol	v	
25	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Malda Junidin, M. Pd.	v	
26	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Malda Junidin, M. Pd.	v	
27	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
28	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
29	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v	
30	Kewirausahaan (4CKEN1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v	
31	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
32	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
33	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
34	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v	
35	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
36	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	v	
37	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v	
38	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM.	v	
39	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v	
40	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v	
41	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v	
42	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Dr Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	v	
43	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Kartika Cahayani, M.Tr. Par	v	
44	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v	

Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) merupakan salah satu indikator penting dalam memastikan kesiapan dan kualitas proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Untuk Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, dari total 44 mata kuliah yang ditawarkan, semua mata kuliah telah memiliki RPS. Data ini mencerminkan komitmen program studi dalam memenuhi standar akademik yang telah ditetapkan. Jika dilihat dari hasil Monev Pembelajaran Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 kelengkapan RPS Program Studi Manajemen Kuliner masih menunjukkan hasil yang stabil, karena masih mempertahankan kelengkapan RPS secara utuh.

Pencapaian ini merupakan prestasi yang membanggakan dan perlu dijaga agar tetap konsisten pada semester gasal maupun genap berikutnya. Untuk memastikan capaian ini tidak menurun, diperlukan sejumlah langkah strategis

yang dapat dilakukan secara berkelanjutan. Langkah pertama adalah memastikan penyimpanan dan aksesibilitas RPS dilakukan secara terpusat, misalnya platform *Learning Management System (LMS)*. Dengan demikian, semua dosen dapat dengan mudah mengakses dan memperbarui RPS sesuai kebutuhan. Selain itu, pelatihan dan workshop bagi dosen perlu diadakan secara berkala. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dosen mengenai penyusunan dan pengembangan RPS yang sesuai dengan kebutuhan mahasiswa serta perkembangan kurikulum. Dosen juga harus memahami komponen utama RPS agar relevan dengan capaian pembelajaran lulusan.

Pada Monev kali ini, selain melihat ketersediaan RPS juga dilakukan peninjauan pada format RPS yang digunakan oleh dosen pengampu mata kuliah. Dari total 44 mata kuliah yang ditawarkan pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, sebanyak 24 mata kuliah masih menggunakan format Rencana Pembelajaran Semester (RPS) lama. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar mata kuliah telah mengikuti pembaruan format RPS sesuai standar, namun masih ada sejumlah mata kuliah yang memerlukan perhatian lebih untuk segera melakukan penyesuaian.

Temuan terkait masih digunakannya format RPS lama pada 24 mata kuliah, terjadi karena kurangnya pemahaman dosen tentang pentingnya pembaruan, keterbatasan akses informasi atau pelatihan, serta kurangnya pengawasan dalam penerapan format baru. Untuk mengatasi hal ini, langkah perbaikan yang perlu dilakukan adalah mengadakan pelatihan rutin bagi dosen untuk memahami manfaat dan cara pembaruan format RPS, serta menyediakan akses mudah ke *template* atau panduan yang sesuai standar.

Dengan tersedianya RPS, mahasiswa dapat mengetahui secara jelas materi yang akan dipelajari, metode evaluasi, dan capaian pembelajaran yang harus dicapai selama semester. Namun demikian, meskipun kelengkapan RPS telah tercapai, upaya peningkatan kualitas RPS tetap diperlukan. Ke depan, evaluasi lebih lanjut harus dilakukan untuk memastikan bahwa RPS yang disusun sesuai dengan dosen pengampu mata kuliah, karena saat ini temuan pada RPS yang tersedia bukan atas nama dosen yang mengampu mata kuliah tersebut. Selain itu, RPS juga harus relevan dengan perkembangan terkini di bidang ilmu, dan mencerminkan kompetensi yang diperlukan di dunia kerja.

Untuk menjaga kedisiplinan, perlu diterapkan sistem sanksi bagi dosen yang tidak menyusun atau memperbarui RPS tepat waktu. Sebaliknya, apresiasi dapat diberikan kepada dosen yang konsisten menyusun RPS dengan kualitas yang baik sebagai bentuk motivasi. Selain itu, laporan berkala mengenai capaian dan kendala dalam penyusunan RPS juga perlu disusun. Capaian ini merupakan langkah awal yang baik dalam meningkatkan mutu pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam. Dengan langkah-langkah tersebut, pencapaian 100% dalam ketersediaan RPS tidak hanya dapat dipertahankan, tetapi juga dapat ditingkatkan kualitasnya pada semester-semester mendatang.

3.2 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)		Ket
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
1	Teknologi Pangan (2CTPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v		
2	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v		
3	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.	v		v		
4	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v		
5	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v		
6	Etika Profesi (5CEPI1) kelas 1CMPC	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v		v		
	Etika Profesi (5CEPI1) kelas 1CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v			v	13
	Etika Profesi (5CEPI1) kelas 1CMPA & 1CMPD	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v			v	12

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
	Etika Profesi (5CEPI1) kelas 1CMMA	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v			v	10
7	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) kelas 3CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v			v	6
	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) kelas 3CMPC	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v			v	7
8	Pancasila (1CPAA1) kelas 1CMPA, 1CMMA, 1 CMPD	Eva Amalia, SH., M.Si.	v			v	6
	Pancasila (1CPAA1) kelas 1CMPB & 1CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.	v			v	5
9	Hukum Pariwisata (2CHPA1) kelas 5CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v			v	1
	Hukum Pariwisata (2CHPA1) kelas 5CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v			v	5
10	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1) kelas 1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v		
	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1) kelas 1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v			v	13
11	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v			v	13
12	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v		
13	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Fuad Budiman	v			v	12

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
14	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v		
15	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v		
16	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v		
17	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v		
18	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v		
19	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v		
20	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Kamelia Santika	v		v		
21	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	Kamelia Santika	v		v		
22	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Kamelia Santika	v		v		
23	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v		
24	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Lestari Hutagaol	v			v	12
25	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Malda Junidin, M. Pd.	v			v	13
26	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Malda Junidin, M. Pd.	v			v	13
27	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v		
28	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
29	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v		
30	Kewirausahaan (4CKEN1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v		
31	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v		
32	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v		
33	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v		
34	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v		
35	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v		
36	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	v		v		
37	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v		
38	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM.	v		v		
39	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v			v	12
40	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v			v	12
41	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Devid Trinaldo Simatupang,	v		v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
		S.ST.Par., M.Par.					
42	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Dr Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	v		v		
43	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Kartika Cahayani, M.Tr. Par	v		v		
44	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v		

Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran merupakan aspek krusial dalam menjamin kualitas proses akademik di Program Studi Manajemen Kuliner. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, dari total 44 mata kuliah yang ditawarkan, sebanyak 17 mata kuliah belum memenuhi 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini menunjukkan tingkat kesesuai RPS dengan materi dan pertemuan perkuliahan hanya mencapai 61,36%, jauh

dari standar yang seharusnya terpenuhi. Jika dibandingkan dengan semester gasal 2023/2024, hanya terdapat 11 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian karena belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan. Hasil ini menunjukkan penurunan kualitas dari segi kesesuaian perencanaan dan pelaksanaan 14 kali pertemuan. Jika sebelumnya hanya 11 mata kuliah yang tidak memenuhi standar, kini jumlahnya meningkat menjadi 17. Kondisi ini tentunya tidak baik, karena semakin banyak mata kuliah yang tidak memenuhi standar minimum pertemuan.

Temuan analisis terhadap pelaksanaan pembelajaran menunjukkan bahwa catatan kehadiran beberapa dosen di Sistem Informasi Akademik (SIKAD) hanya berkisar 1 hingga 3 pertemuan saja dari total 14 pertemuan yang seharusnya tercatat selama satu semester. Fenomena ini menimbulkan kekhawatiran, baik bagi dosen, mahasiswa, maupun pihak administrasi akademik. Namun, perlu ditelusuri lebih lanjut, apakah situasi ini terjadi karena dosen memang tidak melaksanakan perkuliahan, atau sebenarnya dosen telah melaksanakan perkuliahan selama 14 kali pertemuan, tetapi tidak menginput data kehadiran ke dalam sistem. Masalah ini umumnya terjadi karena kelalaian dalam pengisian data kehadiran. Dosen mungkin lupa atau tidak sempat mengisi data di SIKAD akibat jadwal yang padat atau kurangnya perhatian terhadap kewajiban administratif. Selain itu, kendala teknis, seperti bug, gangguan jaringan, atau kesalahan sinkronisasi data, juga dapat menyebabkan data yang diinput tidak tersimpan dengan benar.

Untuk mengatasi masalah ini, beberapa solusi dapat diterapkan. Pertama, pihak Program Studi Manajemen Kuliner dapat meningkatkan kesadaran dosen

dengan memberikan pengingat rutin, seperti notifikasi otomatis melalui email atau aplikasi SIAKAD, agar data kehadiran diisi tepat waktu. Kedua, pelatihan dan panduan praktis mengenai pengisian kehadiran, termasuk solusi teknis, perlu disediakan agar dosen lebih memahami sistem. Ketiga, perbaikan pada SIAKAD juga diperlukan untuk memastikan sistem berjalan lancar tanpa gangguan, dengan uji coba berkala dan pencadangan data otomatis. Keempat, pihak administrasi akademik dapat memantau pengisian kehadiran secara berkala dan memberikan laporan kepada program studi untuk memastikan data tercatat lengkap sebelum akhir semester. Terakhir, prodi dapat menetapkan batas waktu pengisian kehadiran per minggu dengan sanksi administratif ringan bagi dosen yang tidak mematuhi aturan, untuk mendorong kedisiplinan.

Selain itu, analisis terhadap pelaksanaan pembelajaran terhadap rentang pertemuan pada beberapa mata kuliah yang hanya berkisar antara 1 hingga 13 pertemuan juga dapat disebabkan oleh beberapa faktor lain. Satu di antaranya adalah ketidaksesuaian antara jadwal perkuliahan dan jumlah jam yang dibutuhkan untuk mencapai 14 pertemuan, seperti adanya konflik jadwal atau keterbatasan waktu yang tersedia di semester tersebut. Untuk memperbaikinya, langkah pertama adalah melakukan analisis lebih mendalam terhadap jadwal kuliah dan memastikan ketersediaan waktu yang cukup untuk mengakomodasi 14 pertemuan. Program studi perlu memberikan koordinasi yang lebih baik dalam perencanaan jadwal, serta memastikan bahwa setiap mata kuliah memiliki alokasi waktu yang cukup sesuai dengan standar.

Tentunya kondisi ini menunjukkan adanya tantangan dalam pemenuhan standar proses pembelajaran yang memerlukan perhatian lebih lanjut untuk

memastikan keselarasan dengan target akademik yang telah ditentukan. Ke depan, diharapkan semua dosen pada Program Studi Manajemen Kuliner dapat melaksanakan perkuliahan sesuai standar minimal 14 kali pertemuan dalam setiap semester. Pemenuhan standar ini tidak hanya bertujuan untuk memastikan ketercapaian target pembelajaran, tetapi juga untuk meningkatkan kualitas proses pendidikan secara keseluruhan. Dengan perencanaan yang lebih matang, pengelolaan waktu yang efektif, serta koordinasi yang baik antara dosen dan manajemen program studi, diharapkan tantangan yang ada dapat diatasi sehingga seluruh mata kuliah berjalan sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan.

3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi pembelajaran adalah ketersediaan soal UTS dan soal UAS yang dikumpulkan dosen pada bagian akademik.

Tabel 3 Monev Ketersedian Soal UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Teknologi Pangan (2CTPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
2	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
3	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.	v		v	
4	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
5	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
6	Etika Profesi (5CEPI1)	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v		v	
7	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	v		v	
8	Pancasila (1CPAA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
9	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
10	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	v	
11	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
12	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	v	
13	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Fuad Budiman	v		v	
14	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
15	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
16	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
17	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
18	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
19	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
20	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Kamelia Santika	v		v	
21	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	Kamelia Santika	v		v	
22	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Kamelia Santika	v		v	
23	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
24	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Lestari Hutagaol	v		v	
25	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Malda Junidin, M. Pd.	v		v	
26	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Malda Junidin, M. Pd.	v		v	
27	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
28	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
29	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
30	Kewirausahaan (4CKEN1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
31	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
32	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
33	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
34	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
35	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
36	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	v		v	
37	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v	
38	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM.	v		v	
39	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v		v	
40	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.		v	v	
41	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v		v	
42	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Dr Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si		v	v	
43	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Kartika Cahayani, M.Tr. Par	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
44	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	

Ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) merupakan bagian penting dalam menjaga kelancaran dan kualitas evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, dari total 44 mata kuliah, terdapat 5 mata kuliah yang tidak memiliki soal UTS, yang mencerminkan adanya kekurangan dalam perencanaan dan persiapan evaluasi tengah semester pada beberapa mata kuliah tersebut. Kondisi ini perlu segera diperbaiki agar seluruh mata kuliah memiliki soal UTS yang sesuai dengan materi yang diajarkan, demi memastikan keadilan dan keterbukaan dalam penilaian.

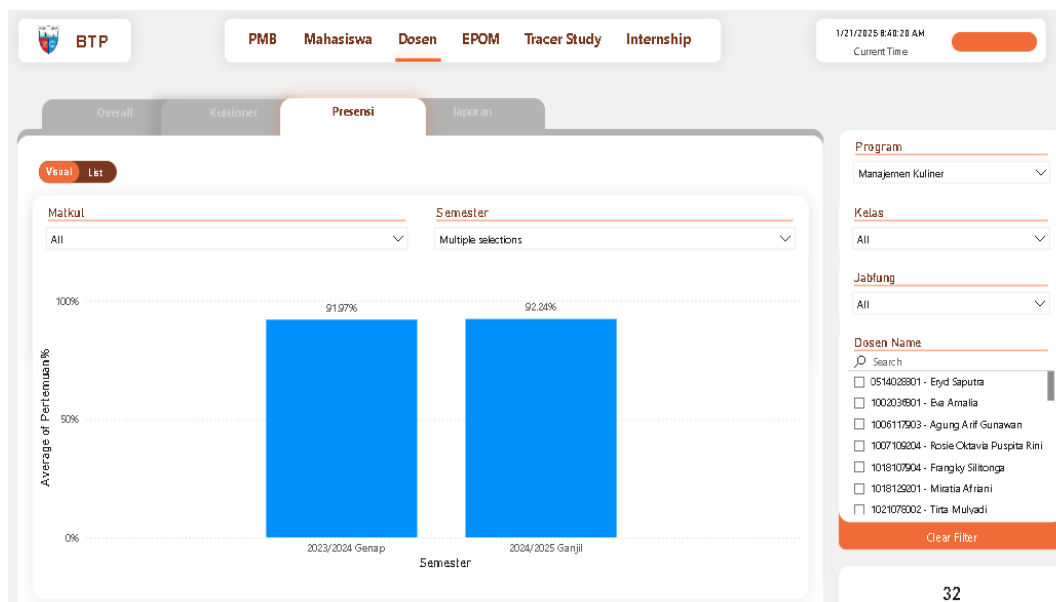
Namun, untuk soal Ujian Akhir Semester (UAS), semua mata kuliah telah lengkap menyediakannya. Hal ini menunjukkan bahwa perencanaan evaluasi akhir semester telah dilakukan dengan baik dan sesuai dengan standar akademik yang berlaku. Meskipun soal UAS sudah lengkap, penting untuk tetap melakukan evaluasi terhadap soal UTS yang belum tersedia, guna memastikan bahwa kedua ujian tersebut saling mendukung dalam mengukur pencapaian pembelajaran mahasiswa secara menyeluruh.

Untuk memperbaiki masalah ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) maupun Ujian Akhir Semester (UAS) di Program Studi Manajemen Kuliner, beberapa langkah perlu diambil. Pertama, penting untuk melakukan analisis guna memahami penyebab mengapa terdapat 5 mata kuliah yang tidak memiliki soal UTS, apakah disebabkan oleh kurangnya pengajar, waktu yang tidak mencukupi, atau faktor lainnya. Sebagai solusi, bentuk kelompok kerja yang terdiri dari dosen untuk merancang dan menyusun soal UTS secara kolaboratif untuk mata kuliah yang kurang. Buatlah jadwal yang jelas untuk penyusunan soal, termasuk tenggat waktu agar semua pengampu mata kuliah memiliki waktu yang cukup. Pastikan juga dosen memiliki akses ke sumber daya yang diperlukan, seperti contoh soal, panduan penyusunan soal, dan pelatihan jika diperlukan. Terakhir, buat dokumentasi mengenai proses penyusunan soal untuk digunakan sebagai referensi di semester-semester berikutnya dan rencanakan penjadwalan lebih awal untuk menghindari masalah serupa. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan ketersediaan soal UTS dapat ditingkatkan, sehingga evaluasi pembelajaran dapat berjalan lebih lancar dan efektif.

3.4 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 2024/2025.

Gambar 1. Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2024/2025



Kehadiran dosen pengampu dalam proses pembelajaran merupakan satu dianatar beberapa faktor yang menentukan keberhasilan kegiatan akademik. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 92,24%. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 0,29% dibandingkan dengan semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, yang mencatat rata-rata kehadiran sebesar 91,97%.

Peningkatan tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner menunjukkan komitmen positif terhadap kualitas pembelajaran dan peran dosen dalam mendukung proses akademik. Meskipun angka ini hanya meningkat sebesar 0,29% dibandingkan dengan semester sebelumnya, hal ini mencerminkan upaya yang konsisten dalam memastikan kehadiran dosen yang stabil dan memadai. Peningkatan ini dapat disebabkan oleh langkah-langkah strategis yang mungkin telah dilakukan, seperti peningkatan komunikasi antara pihak fakultas dan dosen, pemberian insentif atau dukungan yang mendorong kehadiran, serta penyusunan jadwal yang lebih fleksibel dan sesuai dengan kebutuhan dosen.

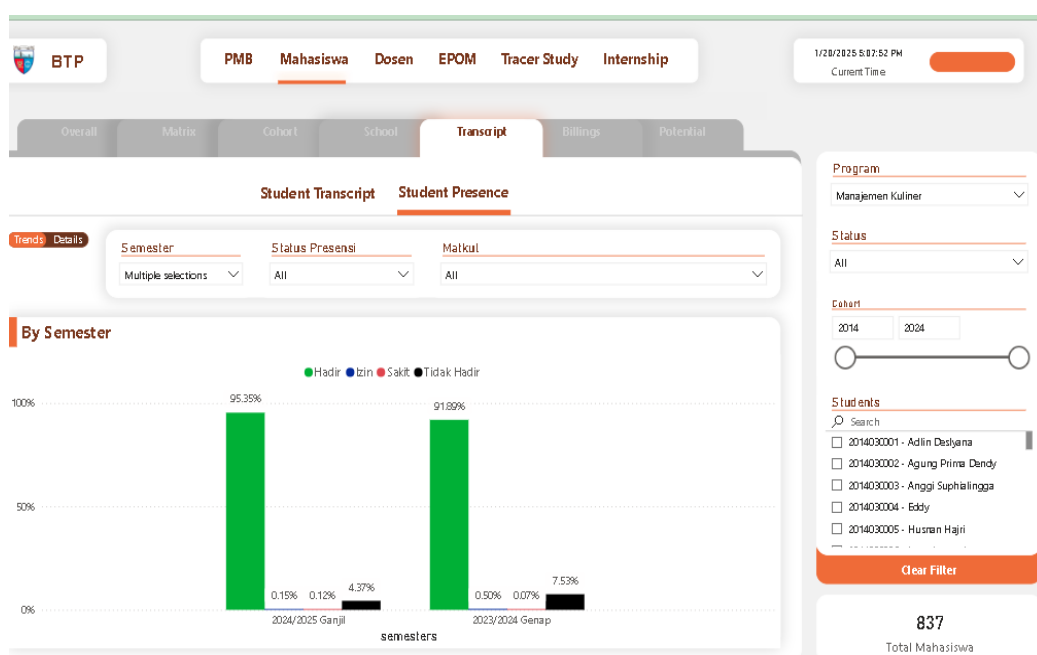
Untuk mempertahankan tingkat kehadiran yang tinggi ini, langkah-langkah yang dapat dilakukan antara lain dengan terus memperkuat komunikasi dan koordinasi antara dosen dan pengelola program studi, memastikan adanya fleksibilitas dalam pengaturan jadwal, serta memberikan penghargaan atau insentif bagi dosen yang memiliki tingkat kehadiran yang baik. Selain itu, memberikan dukungan administratif yang memadai dan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif juga dapat menjadi faktor penting dalam menjaga dan meningkatkan tingkat kehadiran dosen pengampu dalam kegiatan pembelajaran.

3.5 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 2024/2025.

**Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa
Semester Gasal 2024/2025**



Kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran merupakan faktor krusial yang mempengaruhi pencapaian akademik dan kualitas pendidikan. Tingkat kehadiran yang tinggi menunjukkan keterlibatan aktif mahasiswa, yang berkontribusi pada pemahaman materi yang lebih baik dan perkembangan kompetensi secara keseluruhan. Kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 mencapai 95,35%. Angka ini menunjukkan peningkatan sekitar 3,02% dibandingkan dengan

semester sebelumnya. Capaian ini mencerminkan adanya peningkatan kesadaran dan kedisiplinan mahasiswa dalam mengikuti kegiatan perkuliahan.

Meskipun capaian ini patut diapresiasi, perlu tetap dilakukan evaluasi berkelanjutan untuk menjaga tren positif ini. Program Studi Manajemen Kuliner dapat terus mendorong dosen untuk menciptakan suasana pembelajaran yang menarik dan relevan dengan kebutuhan mahasiswa, sekaligus memastikan sistem monitoring kehadiran berjalan secara konsisten dan transparan. Keberhasilan dalam peningkatan rata-rata kehadiran ini diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap kualitas pembelajaran secara keseluruhan dan meningkatkan capaian akademik mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2024/2025, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 telah mencapai 100% untuk seluruh 44 mata kuliah, mencerminkan komitmen program studi dalam memenuhi standar akademik. Namun, evaluasi mendalam menunjukkan bahwa sebanyak 24 mata kuliah masih menggunakan format RPS lama, dan beberapa RPS yang tersedia tidak sesuai dengan dosen pengampu. Kondisi ini menegaskan pentingnya pembaruan format RPS agar relevan dengan kebutuhan pembelajaran terkini dan mencerminkan kompetensi yang dibutuhkan di dunia kerja. Upaya berkelanjutan diperlukan, termasuk penyimpanan terpusat melalui LMS, pelatihan rutin bagi dosen, pembaruan RPS, dan evaluasi kesesuaian dengan kurikulum serta dosen pengampu.
2. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 baru mencapai 61,36%, dengan 17 dari 44 mata kuliah belum memenuhi kesesuaian RPS dengan materi perkuliahan, serta ketidaksesuaian pelaksanaan pembelajaran yang tidak memenuhi standar minimal 14 kali pertemuan. Jika semester gasal 2023/2024 hanya 11 mata kuliah yang tidak memenuhi

standar, kini jumlahnya meningkat menjadi 17. Kondisi ini dapat menghambat pencapaian capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) dan menurunkan efektivitas pembelajaran. Oleh karena itu, diperlukan langkah perbaikan melalui perencanaan yang matang, pengelolaan waktu yang lebih baik, dan koordinasi antara dosen serta manajemen program studi untuk memastikan pelaksanaan pembelajaran sesuai standar, sekaligus meningkatkan kualitas pendidikan secara keseluruhan.

3. Ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 menunjukkan bahwa meskipun soal UAS telah lengkap untuk semua mata kuliah, terdapat 5 mata kuliah yang belum memiliki soal UTS, mencerminkan adanya kekurangan dalam perencanaan evaluasi tengah semester. Untuk memastikan kelancaran dan kualitas evaluasi pembelajaran, perbaikan perlu dilakukan agar seluruh mata kuliah memiliki soal UTS yang sesuai dengan materi yang diajarkan, serta melakukan pengawasan lebih lanjut dalam penyusunan soal UTS. Hal ini akan mendukung proses evaluasi yang adil dan menyeluruh, sekaligus menjaga kualitas pembelajaran dan hasil belajar mahasiswa.
4. Tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 mencapai 92,24%, mengalami peningkatan dibandingkan Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 yang mencapai 91,97. Peningkatan tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner menunjukkan komitmen positif terhadap kualitas pembelajaran dan peran dosen dalam mendukung

proses akademik. Meskipun angka ini hanya meningkat sebesar 0,29% dibandingkan dengan semester sebelumnya, hal ini mencerminkan upaya yang konsisten dalam memastikan kehadiran dosen yang stabil dan memadai.

5. Tingkat kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025 mencapai 95,35%, meningkat sebesar 3,02% dibandingkan semester sebelumnya. Peningkatan ini mencerminkan kesadaran dan kedisiplinan mahasiswa yang semakin baik dalam mengikuti perkuliahan. Meskipun capaian ini positif, evaluasi berkelanjutan tetap diperlukan untuk mempertahankan tren ini, termasuk melalui penciptaan suasana pembelajaran yang menarik dan relevan, serta pengelolaan sistem monitoring kehadiran yang konsisten. Keberhasilan ini diharapkan berkontribusi pada peningkatan kualitas pembelajaran dan capaian akademik mahasiswa secara keseluruhan.

4.2. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2024/2025, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Untuk menjaga dan meningkatkan capaian 100% dalam ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada semester berikutnya, Program Studi Manajemen Kuliner perlu menerapkan langkah-langkah strategis secara berkelanjutan. 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. Sebagai langkah strategis, pemanfaatan teknologi dalam penyusunan, penyimpanan, dan distribusi RPS juga dapat diterapkan untuk mempermudah akses dan pengelolaannya. Dengan langkah-langkah tersebut, komitmen untuk menjaga mutu pendidikan akan semakin nyata dan memberikan dampak yang signifikan bagi keberhasilan pembelajaran dan kesiapan mahasiswa di dunia kerja.

2. Untuk memastikan kualitas pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner, disarankan agar setiap mata kuliah dapat memenuhi jumlah pertemuan minimal 14 kali. Untuk mengatasi kekurangan jumlah pertemuan, diperlukan identifikasi penyebab utama, peningkatan monitoring dan evaluasi RPS, penguatan tanggung jawab dosen, serta penerapan sanksi dan apresiasi. Selain itu, pelatihan atau pendampingan untuk dosen perlu disediakan guna memastikan pelaksanaan perkuliahan sesuai standar. Dengan perencanaan yang lebih matang, pengelolaan waktu efektif, dan koordinasi yang baik, diharapkan seluruh mata kuliah dapat memenuhi standar minimal 14 pertemuan di semester mendatang.
3. Untuk meningkatkan ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) di Program Studi Manajemen Kuliner, langkah-langkah yang dapat diambil meliputi analisis penyebab kurangnya soal pada 5 mata kuliah, pembentukan kelompok kerja dosen untuk menyusun soal secara kolaboratif, serta pembuatan jadwal penyusunan soal dengan tenggat waktu yang jelas. Selain itu, penting untuk memastikan dosen memiliki akses ke sumber daya yang diperlukan dan mendokumentasikan proses penyusunan soal untuk referensi masa depan. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan

evaluasi pembelajaran dapat berlangsung lebih efektif dan lancar.

4. Peningkatan tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner, meskipun hanya sebesar 0,29%, mencerminkan komitmen terhadap kualitas pembelajaran. Peningkatan ini mungkin disebabkan oleh langkah-langkah strategis seperti komunikasi yang lebih baik, pemberian insentif, dan penyusunan jadwal yang fleksibel. Untuk mempertahankan tingkat kehadiran yang tinggi, penting untuk terus memperkuat komunikasi antara dosen dan pengelola program studi, memberikan penghargaan bagi dosen berkehadiran baik, serta menyediakan dukungan administratif dan lingkungan kerja yang kondusif.
5. Untuk mempertahankan dan meningkatkan tingkat kehadiran mahasiswa yang sudah baik, disarankan agar Program Studi Manajemen Kuliner terus menciptakan suasana pembelajaran yang menarik dan relevan dengan kebutuhan mahasiswa, serta memanfaatkan metode pengajaran yang lebih interaktif dan aplikatif. Selain itu, sistem monitoring kehadiran harus dikelola secara konsisten dan transparan, dengan memberikan umpan balik yang konstruktif bagi mahasiswa yang memiliki tingkat kehadiran rendah. Program Studi juga dapat mempertimbangkan penggunaan teknologi untuk memudahkan pemantauan kehadiran dan memberikan apresiasi bagi mahasiswa yang menunjukkan kedisiplinan tinggi dalam mengikuti perkuliahan. Upaya ini diharapkan dapat memperkuat motivasi mahasiswa untuk terus berpartisipasi aktif dalam pembelajaran dan berdampak positif pada kualitas pendidikan serta capaian akademik secara keseluruhan.