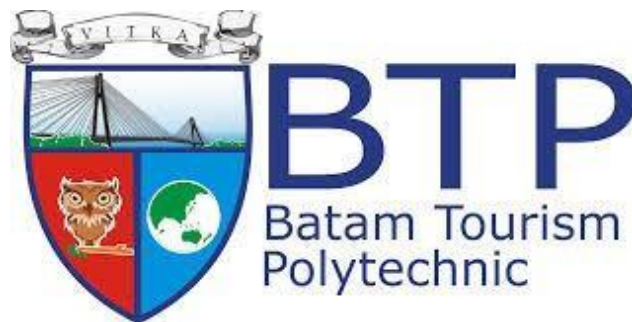


**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN MONITORING
DAN EVALUASI (MONEV)
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI SEMESTER
GANJIL TAHUN AKADEMIK 2022/2023**



**SATUAN AUDIT INTERNAL
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**



SATUAN AUDIT INTERNA
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 Semester Ganjil TA 2022/2023 Waktu
Pelaksanaan : Rabu, 04 Januari 2023
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

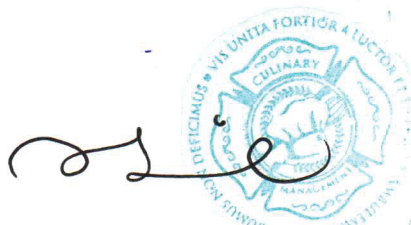
Batam, 06 Februari 2023



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

Menyetujui,

Dr. Agung Edy Wibowo
Wadir 1 Bidang Akademik



Rosie Octavia Puspita Rini, S.E., MM. Par
KAPRODI Manajemen Kulineri

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran ALLAH SWT, atas rahmat dan karuniaNya sehingga program monitoring dan Evaluasi dapat kami selesaikan.

Kami menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu menyelesaikan kegiatan Monev Semester Ganjil TA 2022/2023 ini dengan baik.

Dengan terselesaikannya kegiatan ini kami dapat berharap dukungan dan pengertian semua pihak, khususnya dosen dan tenaga pendidik Politeknik Pariwisata Batam bahwa program dan pelaksanaan Monev dilaksanakan semata-mata untuk peningkatan mutu Politeknik Pariwisata Batam.

Semoga dengan dilakukannya program Monitoring dan Evaluasi ini dapat menjadi landasan untuk meningkatkan mutu di masing-masing unit Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 06 Februari 2023
Penyusun,

VISI DAN MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

VISI

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisataaan Terkemuka di Asia Tenggara.

MISI

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

VISI DAN MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINERI

VISI

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka di Asia Tenggara

MISI

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
VISI MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM.....	iv
VISI MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN DIVISI KAMAR	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan	1
C. Ruang Lingkup	2
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI.....	3
A. Kebijakan Monitoring & Evaluasi	3
B. Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	3
C. Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	3
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	4
A. SOP pengadaan petty cash, bahan dan praktek.....	4
B. Kelengkapan Materi.....	4
C. Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD.....	12
D. Kehadiran Dosen Dalam Proses Pembelajaran.....	16
E. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran.....	20
F. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa	24
G. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi.....	30
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	33

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kualitas merupakan bagian penting dari setiap pelaksanaan manajemen, karena kualitas yang baik juga menjamin terselenggaranya kegiatan manajemen yang baik begitu pula sebaliknya. Salah satu cara untuk menilai kualitas manajemen adalah melalui monitoring dan evaluasi. Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan tugas penting dalam hal kemajuan dan peningkatan kinerja. Dari hasil pemantauan dan evaluasi tersebut, manajemen dapat menentukan batasan, kelemahan dan kekuatan dari sistem yang diterapkan sehingga dapat digunakan sebagai bahan evaluasi, setelah itu segera disusun strategi perbaikan dan pemecahan masalah. Peningkatan berkelanjutan dan pengembangan lebih lanjut dari kualitas proses.

Penerapan SOP monitoring dan evaluasi pembelajaran serta perolehan materi dan praktik dilakukan di semua mata kuliah pada akhir semester. Untuk mengetahui bagaimana proses pembelajaran berlangsung, para dosen dimonitor. Evaluasi juga merupakan hasil akhir dari pemantauan kegiatan yang dilakukan selama satu semester selama proses belajar mengajar.

B. TUJUAN

Secara umum, kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Melakukan pengendalian terhadap proses pembelajaran agar kegiatan berjalan secara efektif dan mencapai hasil yang direncanakan;
2. Mendapatkan informasi terkait dengan pelaksanaan perkuliahan dan hasil-hasilnya, serta bahan informasi untuk keberlanjutan proses pembelajaran berikutnya;
3. Mendapatkan masukan untuk perbaikan sebagai bahan rekomendasi dalam pengambilan keputusan oleh jajaran Pimpinan Politeknik.
4. Memonitor dan evaluasi proses manajemen yang telah berjalan di Program Studi Manajemen Kulineri.

5. Upaya untuk menjaga mutu serta membudayakan mutu di Program Studi Manajemen Kulineri

C. RUANG LINGKUP

Kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran dilaksanakan secara konsisten setiap semester semester gasal terhadap hal-hal yang terkait dengan SOP Pengadaan Bahan dan Praktek, proses pembelajaran yaitu:

1. PR, DO dan Laporan Keuangan Program Studi
2. Kelengkapan Materi;
3. Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS;
4. Kehadiran Dosen dan Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran;
5. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa;
6. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi.

BAB II

METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

A. KEBIJAKAN MONITORING & EVALUASI

Monitoring dan Evaluasi (MONEV) dilaksanakan setiap akhir semester ganjil. Operasional MONEV dapat dilakukan oleh unit audit internal, program studi, departemen dan unit terkait. Pelaksanaan Monev dapat dikontrol langsung oleh kepala unit pemeriksaan, kepala unit kerja masing-masing, seperti kepala program studi, kepala unit terkait, didukung oleh kelompok kerja di masing-masing unit kerja.

B. 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 atau Pimpinan tertinggi Institusi
5. Menyepakati untuk mengevaluasi ketercapaian hasil tindak lanjut

C. WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di program studi manajemen kuliner dilaksanakan pada hari Selasa, 4 Januari 2023 di ruang Satuan Audit Internal.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester gasal TA 2022/2023 meliputi: 1. PR, DO dan Laporan Keuangan Program Studi, Kelengkapan Materi; Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS; Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa; Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi.

A. SOP Pengadaan Petty Cash, Bahan Dan Praktek

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi SOP adalah dokumen PR, DO, Invoice dan Laporan.

Tabel 1. Tabel Rekapitulasi SOP Pengadaam *Petty Cash*, Bahan dan Praktek Program Studi Manajemen Kulineri Semester Gasal 2022/2023

No	Kode Anggaran	Tanggal Transaksi	Jenis Transaksi	Program Studi	Bukti Transaksi					Keterangan
					PR	PO	DO	Invoice	Laporan	
1	CUM 1.01	30/05/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
2	CUM 1.01	07/02/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
3	CUM 1.01	04/03/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
4	CUM 1.01	09/03/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
5	CUM 1.01	15/03/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung

6	CUM 1.01	22/03/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
7	CUM 1.01	22/03/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
8	CUM 1.01	06/04/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
9	CUM 1.01	06/04/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
10	CUM 1.01	16/04/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
11	CUM 1.01	16/04/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
12	CUM 1.01	30/05/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
13	CUM 1.01	03/06/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
14	CUM 1.01	03/06/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
15	CUM 1.01	03/06/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
16	CUM 1.01	15/06/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
17	CUM 1.01	28/06/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
18	CUM 1.01	01/07/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		

19	CUM 1.01	06/07/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
20	CUM 1.01	14/07/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
21	CUM 1.01	04/08/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
22	CUM 1.01	04/08/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
23	CUM 1.01	10/08/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
24	CUM 1.01	18/08/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
25	CUM 1.01	07/09/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
26	CUM 1.01	21/09/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
27	CUM 1.01	04/10/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
28	CUM 1.01	13/10/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
29	CUM 1.01	19/10/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung
30	CUM 1.01	02/11/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
31	CUM 1.01	30/11/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
32	CUM 1.01	08/12/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√		√		tidak ada DO karena pembelian by cash dan pick up langsung

33	CUM 1.01	13/12/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
34	CUM 1.01	19/12/2022	Pembelian bahan praktik	Manajemen Kulineri	√	√	√	√		
35	CUM C 1.01	21/09/2022	KitchenAid Artisan Stand Mixer 4.8 L KSM125B	Manajemen Kulineri	√	√		√		Tidak ada DO, pembelian langsung oleh ketua yayasan di SG
36	CUM C 1.01	21/09/2022	Aeropress Original/ GO Coffee Maker Newest Model	Manajemen Kulineri	√	√		√		Tidak ada DO, pembelian langsung oleh ketua yayasan di SG

Berdasarkan dari tabel diatas menunjukan bahwa program studi manajemen kulineri dalam semester gasal tahun anggaran 2022/2023 mengajukan 36 kali PR dengan jenis transaksi pembelian bahan praktek, KitchenAid Artisan Stand Mixer 4.8 L KSM125B, dan Aeropress Original/ GO Coffee Maker Newest Model. Ketiga jenis transaksi tersebut lengkap memiliki 36 dokumen PR, 36 dokumen PO, 36 invoice dan 28 DP, ada 8 jenis transaksi yang tidak memiliki DO karena pembelian dilakukan secara cash dan di pick up langsung serta pembelian langsung oleh ketua yayasan di Singapura. Dokumen pelaporan terkait petty cash dan pengadaan bahan praktek belum dibuat.

B. Kelengkapan Materi Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi materi pembelajaran adalah dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul.

**Tabel 2 MONEV Kelengkapan Materi Pembelajaran Program Studi Manajemen Kulineri
Semester Gasal TA 2022/2023**

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Kelengkapan Materi			Keterangan
			Kontrak Perkuliahan	RPS	Modul	
1	Agung Arif Gunawan	Teknologi Pangan (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
2	Agung Arif Gunawan	Teknologi Pangan (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
3	Agung Arif Gunawan	Teknologi Pangan (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
4	Agung Arif Gunawan	Pengolahan Roti dan Kue (4 SKS)	v	v	v	Lengkap
5	Andri Wibowo	Pengetahuan Divisi Kamar (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
6	Anita	Etika Profesi (2 SKS)	v	v	v	Lengkap
7	Anita	Etika Profesi (2 SKS)	v	v	v	Lengkap
8	Anita	Etika Profesi (2 SKS)	v	v	v	Lengkap
9	Christina Koh	Komoditi Pangan (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
10	Christina Koh	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
11	Christina Koh	Penanganan Peralatan (2 SKS)	v	v	v	Lengkap
12	Christina Koh	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
13	Christina Koh	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
14	Eryd Saputra	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
15	Eryd Saputra	Supervisi Tata Boga (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
16	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
17	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul

18	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
19	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
20	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
21	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
22	Fandi Achmad	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
23	Fandi Achmad	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
24	Fandi Achmad	Manajemen Even (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
25	Fandi Achmad	Manajemen Even (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
26	Frangky Silitonga	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
27	Frangky Silitonga	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
28	Frangky Silitonga	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
29	Frangky Silitonga	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
30	Fuad Budiman	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
31	Fuad Budiman	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
32	Hendra Syaiful	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
33	Hendra Syaiful	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
34	Hendra Syaiful	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
35	Hendra Syaiful	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
36	Hendra Syaiful	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul

37	Hendra Syaiful	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
38	Heri Nuryanto	Aplikasi Komputer (3 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
39	Heri Nuryanto	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
40	Heri Nuryanto	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
41	Karium Jakson M. Nainggolan	Penanganan Peralatan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
43	Karium Jakson M. Nainggolan	Komoditi Pangan (3 SKS)	v	-	-	Tidak ada RPS dan Modul
44	Karium Jakson M. Nainggolan	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan Modul
45	Karium Jakson M. Nainggolan	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	v	-	-	Tidak ada RPS dan Modul
46	Karium Jakson M. Nainggolan	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	v	-	-	Tidak ada RPS dan Modul
47	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
48	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
49	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
50	Muhammad Akzar	Bahasa Perancis (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan, dan Modul
51	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	-	-	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan, RPS dan Modul
52	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	-	-	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan, RPS dan Modul
53	Rindy Purnawan	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak

						Perkuliahan, dan Modul
54	Rindy Purnawan	Penanganan Peralatan (2 SKS)	v	v	v	Lengkap
55	Rindy Purnawan	Komoditi Pangan (3 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
56	Rosie Oktavia Puspita Rini	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
57	Rosie Oktavia Puspita Rini	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
58	Rosie Oktavia Puspita Rini	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	v	v	-	Tidak ada Modul
59	Siska Amelia Maldin	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2 SKS)	-	v	-	Tidak ada Kontrak Perkuliahan, dan Modul
60	Tirta Mulyadi	Kewirausahaan (3 SKS)	v	v	v	Lengkap
61	Tito Pratama	Pengetahuan Makanan dan Minuman (2 SKS)	-	-	v	Tidak ada Kontrak Perkuliahan dan RPS
62	Zaharafatimah, Se, M.ak	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	-	v	v	Tidak ada Kontrak Perkuliahan
63	Zaharafatimah, Se, M.ak	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	-	v	v	Tidak ada Kontrak Perkuliahan

Berdasarkan tabel 2 diatas, menunjukan untuk kelengkapan materi pembelajaran, mata kuliah yang memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan Modul secara lengkap dari 63 mata kuliah semester gasal ini terdapat 7 mata kuliah yang memiliki kelengkapan materi pembelajaran atau sebesar 11,11%, untuk yang memiliki modul sebanyak 11 dari 63 mata kuliah atau sekitar 17,46 sedangkan yang tidak memiliki dokumen modul terdapat 52 mata kuliah dari 63 mata kuliah atau sebesar 82,54 %, untuk mata kuliah yang memiliki kontrak perkuliahan sebanyak 45 dari 63 mata kuliah atau sebesar 71,43 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan sebanyak 18 dari 63 mata kuliah atau sebesar 28,57 %. Mata kuliah yang memiliki dokumen RPS sebanyak 57 dari 63 mata kuliah atau sebesar 84,13 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen RPS sebanyak 6 dari 63 mata kuliah atau sebesar 57,69 %. Dan untuk jumlah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul sebanyak 2 mata kuliah atau sebesar 3,17 %.

C. 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 3 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
1	Teknologi Pangan (3 SKS)	Agung Arif Gunawan	v	-	v		Sesuai
2	Teknologi Pangan (3 SKS)	Agung Arif Gunawan	v	-	v		Sesuai
3	Teknologi Pangan (3 SKS)	Agung Arif Gunawan	v	-	v		Sesuai
4	Pengolahan Roti dan Kue (4 SKS)	Agung Arif Gunawan	v	-	v		Sesuai
5	Pengetahuan Divisi Kamar (2 SKS)	Andri Wibowo	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad
6	Etika Profesi (2 SKS)	Anita	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad
7	Etika Profesi (2 SKS)	Anita	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad
8	Etika Profesi (2 SKS)	Anita	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad
9	Komoditi Pangan (3 SKS)	Christina Koh	v	-	v	-	Sesuai
10	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	Christina Koh	v	-	v	-	Sesuai
11	Penanganan Peralatan (2 SKS)	Christina Koh	v	-	v	-	Sesuai
12	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	Christina Koh	v	-	v	-	Sesuai
13	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	Christina Koh	v	-	v	-	Sesuai

14	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3 SKS)	Eryd Saputra	v	-	-	v	Terdapat perbedaan Antara RPS dengan di Siakad
15	Supervisi Tata Boga (3 SKS)	Eryd Saputra	v	-	-	v	Terdapat perbedaan Antara RPS dengan di Siakad
16	Hukum Pariwisata (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
17	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
18	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
19	Hukum Pariwisata (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
20	Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
21	Hukum Pariwisata (2 SKS)	Eva Amalia	v	-	v	-	Sesuai
22	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	Fandi Achmad	v	-	v	-	Sesuai
23	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	Fandi Achmad	v	-	v	-	Sesuai
24	Manajemen Even (3 SKS)	Fandi Achmad	v	-	v	-	Sesuai
25	Manajemen Even (3 SKS)	Fandi Achmad	v	-	v	-	Sesuai
26	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	Frangky Silitonga	v	-	v	-	Sesuai
27	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	Frangky Silitonga	v	-	v	-	Sesuai
28	Bahasa Inggris Hospitaliti (2 SKS)	Frangky Silitonga	v	-	v	-	Sesuai
29	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	Frangky Silitonga	v	-	v	-	Sesuai
30	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	Fuad Budiman	-	v	-	-	Tidak ada RPS
31	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	Fuad Budiman	-	v	-	-	Tidak ada RPS

32	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	-	v	Pertemuan ke - 6 terdapat perbedaan antara RPS dgn Siakad
33	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	v	-	Sesuai
34	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	v	-	Sesuai
35	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	v	-	Sesuai
36	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (3 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	v	-	Sesuai
37	Pengendalian Biaya 1 (2 SKS)	Hendra Syaiful	v	-	v	-	Sesuai
38	Aplikasi Komputer (3 SKS)	Heri Nuryanto	v	-	v	-	Sesuai
39	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	Heri Nuryanto	v	-	v	-	Sesuai
40	Sistem Informasi Hotel (2 SKS)	Heri Nuryanto	v	-	v	-	Sesuai
41	Penanganan Peralatan (2 SKS)	Karium Jakson M. Nainggolan	v	-	v	-	Sesuai
43	Komoditi Pangan (3 SKS)	Karium Jakson M. Nainggolan	-	-	-	-	Tidak ada RPS
44	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	Karium Jakson M. Nainggolan	v	-	v	-	Sesuai
45	Penyajian dan Desain Makanan (2 SKS)	Karium Jakson M. Nainggolan	-	-	-	-	Tidak ada RPS
46	Perencanaan dan Desain Menu (4 SKS)	Karium Jakson M. Nainggolan	-	-	-	-	Tidak ada RPS
47	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	Miratia Afriani	v	-	v	-	Sesuai
48	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	Miratia Afriani	v	-	v	-	Sesuai
49	Ilmu Gizi 2 (3 SKS)	Miratia Afriani	v	-	v	-	Sesuai
50	Bahasa Perancis (2 SKS)	Muhammad Akzar	v	-	v	-	Sesuai
51	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	Muhammad Brilliant	-	v	-	-	Tidak ada RPS

52	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2 SKS)	Muhammad Brilliant	-	v	-	-	Tidak ada RPS
53	Operasional Tata Boga 1 (4 SKS)	Rindy Purnawan	v	-	-	v	RPS dengan Total Pertemuan di Siakad tidak sesuai
54	Penanganan Peralatan (2 SKS)	Rindy Purnawan	v	-	-	v	RPS dengan Total Pertemuan di Siakad tidak sesuai
55	Komoditi Pangan (3 SKS)	Rindy Purnawan	v	-	-	v	RPS dengan Total Pertemuan di Siakad tidak sesuai
56	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	Rosie Oktavia Puspita Rini	v	-	v	-	Sesuai
57	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	Rosie Oktavia Puspita Rini	v	-	v	-	Sesuai
58	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2 SKS)	Rosie Oktavia Puspita Rini	v	-	v	-	Sesuai
59	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2 SKS)	Siska Amelia Maldin	v	-	v	-	Sesuai
60	Kewirausahaan (3 SKS)	Tirta Mulyadi	v	-	-	v	RPS dengan Total Pertemuan di Siakad tidak sesuai, karena Matkul di bagi menjadi Teori Dan Praktek
61	Pengetahuan Makanan dan Minuman (2 SKS)	Tito Pratama	-	v	-	-	Tidak ada RPS
62	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	Zaharafatimah, Se, M.ak	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad
63	Akuntansi Perhotelan (2 SKS)	Zaharafatimah, Se, M.ak	v	-	-	v	RPS a.n. orang lain, dan tidak sesuai dgn Siakad

Berdasarkan Tabel 3 diatas menunjukan bahwa, mata kuliah yang memiliki dokumen dan diaplikasikan sesuai dengan proses pembelajaran sebanyak 41 dari 63 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023 atau sekitar 65,08 %. Sedangkan mata kuliah yang memiliki dokumen RPS namun tidak sesuai dengan proses pembelajaran di SIAKAD sebanyak 13 mata kuliah atau sekitar 20,63 % dan sisanya adalah mata kuliah yang tidak

memiliki dokumen RPS yang berjumlah 6 mata kuliah yang tidak bisa dicek kesesuaian nya di SIAKAD karena tidak memiliki dokumen tersebut.

D. 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 gasal 2022/2023.

Tabel 4. Rekapitulasi Kehadiran Dosen Semester Gasal 2022/2023

No	Kelas	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Jumlah Kehadiran Dosen	Presentasi Kehadiran Dosen
1	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Komoditi Pangan (2CKPN1)	3	21,40%
2	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	4	28,60%
3	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	1	7,10%
4	1CMMA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	6	42,90%
5	1CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	13	92,90%
6	1CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	14	100%
7	1CMMA	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	8	57,10%
8	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	18	128,60%
9	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Komoditi Pangan (2CKPN1)	19	135%

10	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	19	135%
11	1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	14	100%
12	1CMPA	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	9	64,30%
13	1CMPA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	14	100%
14	1CMPA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	13	92,90%
15	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	28	200%
16	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	28	200%
17	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Komoditi Pangan (2CKPN1)	21	150%
18	1CMPB	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	10	71,40%
19	1CMPB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	13	92,90%
20	1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	14	100%
21	1CMPB	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	15	100%
22	3CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	Kewirausahaan (praktikum) (4CKEN1P)	25	178,60%
23	3CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	28	200%
24	3CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	12	85,70%
25	3CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	12	85,70%
26	3CMPB	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2CBPS1)	14	100%
27	3CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	Kewirausahaan (4CKEN1)	7	50%
28	3CMPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	8	57,10%

29	3CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	14	100%
30	3CMPB	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	14	100%
31	3CMPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	14	100%
32	5CMMA	Fandi Achmad	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	14	100%
33	5CMMA	Fandi Achmad	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	14	100%
34	5CMMA	Fuad Budiman	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	7	50%
35	5CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	14	100%
36	5CMMA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	14	100%
37	5CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	14	100%
38	5CMMA	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	14	100%
39	5CMMA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	14	100%
40	5CMMA	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	15	107.1 %
41	5CMMA	Fuad Budiman	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	14	100%
42	5CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	14	100%
43	5CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	18	128.6 %
44	5CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	14	100%
45	5CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	14	100%
46	5CMPA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	14	100%
47	5CMPA	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	14	100%

48	5CMPA	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	15	107.1 %
49	5CMPA	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	14	100%
50	5CMPA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	14	100%
51	5CMPA	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	14	100%
52	5CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	15	107.1 %
53	5CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	15	107.1 %
54	5CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	14	100%
55	5CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	14	100%
56	5CMPB	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	14	100%
57	5CMPB	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	14	100%
58	5CMPB	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	14	100%
59	5CMPB	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	14	100%
60	5CMPB	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	14	100%
61	5CMPB	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	14	100%
62	7CMMA	Fandi Achmad	Manajemen Even (4CMEN1)	14	100%
63	7CMPA	Fandi Achmad	Manajemen Even (4CMEN1)	14	100%

Berdasarkan Dari tabel 4 diatas menunjukkan bahwa kehadiran dosen pengampu di program studi manajemen kulineri yang telah memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester gasal 2022/2023 sebanyak 48 dosen pengampu atau 76,19 % dari 63 mata kuliah semester gasal TA 2022/2023, sedangkan dosen pengampu yang jumlah kehadiran nya kurang dari 14 pertemuan pada satu semester gasal

2022/2023 sebanyak 15 dosen pengampu dari 63 mata kuliah di program studi manajemen kulineri atau sebesar 23,81 %.

E. 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 75% 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 2022/2023.

Tabel 5. Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Gasal 2022/2023

No	Kelas	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Jumlah Mahasiswa	Presentasi Kehadiran Mahasiswa
1	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Komoditi Pangan (2CKPN1)	15	100%
2	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	15	100%
3	1CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	15	100%
4	1CMMA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	15	94,40%
5	1CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	15	91,80%
6	1CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	15	93,87%
7	1CMMA	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	15	95,87%
8	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	30	95,53%

9	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Komoditi Pangan (2CKPN1)	30	93,17%
10	1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	30	95,23%
11	1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	30	90,67%
12	1CMPA	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	30	93,73%
13	1CMPA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	30	95,50%
14	1CMPA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	30	92,53%
15	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	30	89,77%
16	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	30	90,20%
17	1CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Komoditi Pangan (2CKPN1)	30	96,90%
18	1CMPB	Anita	Etika Profesi (5CEPI1)	30	98%
19	1CMPB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	30	98,67%
20	1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	30	98,83%
21	1CMPB	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	30	98,67%
22	3CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	Kewirausahaan (praktikum) (4CKEN1P)	9	100%
23	3CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	10	93,20%
24	3CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	9	92%
25	3CMPB	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	10	93,30%
26	3CMPB	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2CBPS1)	12	76,83%
27	3CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	Kewirausahaan (4CKEN1)	14	81,57%

28	3CMPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	9	100%
29	3CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	10	88%
30	3CMPB	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	11	83,91%
31	3CMPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	9	96,33%
32	5CMMA	Fandi Achmad	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	25	86,36%
33	5CMMA	Fandi Achmad	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	25	86,68%
34	5CMMA	Fuad Budiman	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	25	83,44%
35	5CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	25	78,28%
36	5CMMA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	25	88,36%
37	5CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	25	85,84%
38	5CMMA	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	26	88,19%
39	5CMMA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	26	86,38%
40	5CMMA	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	25	92,76%
41	5CMMA	Fuad Budiman	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	25	87,16%
42	5CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	22	96,09%
43	5CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, A.Md.	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	21	98,90%
44	5CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	21	83,52%
45	5CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	21	79,95%
46	5CMPA	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	23	87,74%

47	5CMPA	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	21	90,86%
48	5CMPA	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	21	94,86%
49	5CMPA	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	21	81,05%
50	5CMPA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	23	75,22%
51	5CMPA	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	21	79,29%
52	5CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	23	97,39%
53	5CMPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	23	97,70%
54	5CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	23	93,22%
55	5CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	Teknologi Pangan (2CTPN1)	23	93,83%
56	5CMPB	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	24	94,71%
57	5CMPB	Hendra Syaiful, S.Tr. Par.	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	24	90%
58	5CMPB	Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	24	89,13%
59	5CMPB	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	23	95,13%
60	5CMPB	Miratia Afriani	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	23	96,04%
61	5CMPB	Eva Amalia	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	23	97,26%
62	7CMMA	Fandi Achmad	Manajemen Even (4CMEN1)	33	80,91%
63	7CMPA	Fandi Achmad	Manajemen Even (4CMEN1)	67	82,16%

Pada semester semester gasal TA 2022/2023 persentasi rata-rata kehadiran mahasiswa program studi manajemen kulineri adalah 91,22 % dari 63 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023.

F. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah data mahasiswa yang memenangkan kompetisi baik akademik maupun non akademik baik tingkat lokal, nasional maupun internasional Tahun 2022.

**TABEL 6 MONEV PRESTASI AKADEMIK/NON AKADEMIK MAHASISWA
TAHUN 2022**

No	Nama Kegiatan	Tahun Perolehan	Tingkat			Prestasi yang Dicapai	Bukti Prestasi
			Lokal/ Wilayah	Nasional	Internasional		
1	PHRI Cooking Competition	2022	v			Juara 2 PHRI Cooking Competition 2022 a.n Devanti Puspita Hadini	Sertifikat
2	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Was Awarded With Best Presentation a.n Audie Dewandha	Sertifikat
3	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Was Awarded With The Most Innovative Of Creation a.n Stevina Christin Dwiyantri	Sertifikat
4	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Gold Medal Cake Decoration a.n Audie Dewandha	Sertifikat
5	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Fruit Carving a.n Karrika Sari	Sertifikat
6	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Hot Plated Dessert a.n Siti Nuraini	Sertifikat
7	Pastry Competition &	2022		v		Silver Medal Modern	Sertifikat

	Talk Show Selebrity Chef 2022					Indonesian Plated dessert a.n Nadella Pramudita	
8	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Hanifa Maratus Sholehah	Sertifikat
9	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Lufita Devi Noviana	Sertifikat
10	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Vincent	Sertifikat
11	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n M Rafi Abdul Malik	Sertifikat
12	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Dian Wisesa	Sertifikat
13	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Alldho	Sertifikat
14	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Gold Medal Modern Plated Dessert a.n Indah Sugih Cahyana	Sertifikat
15	Pastry Competition & Talk Show	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n	Sertifikat

	Selebrity Chef 2022					Stevina Christin Dwiyantri	
16	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Muhammad Rian Fadli	Sertifikat
17	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Audie Dewandha	Sertifikat
18	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Audie Dewandha	Sertifikat
19	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Plated Dessert a.n Miftahul Hayati	Sertifikat
20	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Rahmawana Situmarong	Sertifikat
21	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Ema Puspita Anggraini	Sertifikat
22	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Monica Gabriella s	Sertifikat
23	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Tradisional Jajan Pasar a.n Monica Gabriella S	Sertifikat
24	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Tradisional Jajan Pasar a.n Fara Ayudia Edipeni	Sertifikat

25	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Favorite Winner Main Course "Pesmol Fish" a.n Yulia Roza	Sertifikat
26	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Juara 2 Pastry "Colenak" a.n Cika Angela	Sertifikat
27	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Pasta Challenge Professional a.n Vivian.M	Sertifikat
28	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Indonesian Cocoa Plated Dessert a.n Indah.S	Sertifikat
29	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Tumpeng Nusantara a.n Fandi Achmad	Sertifikat
30	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Tumpeng Nusantara a.n Karium Jackson	Sertifikat
31	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Western Plated Dessert a.n Fandi Achmad	Sertifikat
32	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Adhitya	Sertifikat
33	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Victoria True Aussie Beef a.n Adhitya	Sertifikat

34	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Victoria True Aussie Beef a.n Karium Jackson	Sertifikat
35	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Sate Nusantara a.n Bagus Firman	Sertifikat
36	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Bagus Firman	Sertifikat
37	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Stevina.C	Sertifikat
38	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Indonesian Cocoa Plated Dessert a.n Stevina C	Sertifikat
39	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Western Plated Dessert a.n Stevina C	Sertifikat
40	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Yusyifa. D	Sertifikat
41	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Modern Plated Dessert a.n Yusyifa.D	Sertifikat
42	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Modern Plated Dessert a.n Audie D	Sertifikat
43	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Pasta Challenge Junior a.n Audie.D	Sertifikat
44	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Pasta Challenge Junior a.n Risqi A	Sertifikat
45	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Indonesian Fish Main Course a.n Risqi A	Sertifikat

46	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Indonesian Fish Main Course a.n Desta A	Sertifikat
47	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Chicken Kikkoman a.n Desta A	Sertifikat
48	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Western Plated Dessert a.n Indah S	Sertifikat
49	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Best Brownies a.n Indah S	Sertifikat
50	Pemilihan Duta Bahasa Kepri 2022	2022		v		Top 5 Winner atas nama Gumal Adiguna	Sertifikat
51	11th Salon Culinaire 2022	2022			v	Bronze Award Class 19 Pasta Culinary Junior Challenge a.n Adhitya	Sertifikat
52	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Diploma Award Class 20 Individual Dress The Salad a.n Adhitya	Sertifikat
53	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Bronze Award Class 19 Pasta Culinary Junior Challenge a.n Stevina Christin Dwiyantri	Sertifikat
54	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Diploma Award Class 20 Individual Dress The Salad a.n Stevina Christin Dwiyantri	Sertifikat
55	PHRI Cooking Competition	2022	v			Juara 2 PHRI Cooking Competition 2022 a.n	Sertifikat

						Devanti Puspita Hadini dan Rindy Purnawan	
56	Kompetisi Karya Ilmiah Tema Kebangkitan Pariwisata Kepri 2021 Acara Asparnas Kepri Tg Pinang	2022		v		Juara Harapan 1 atas nama : Gumal Adiguna	Sertifikat
57	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Salsabla Ista	Sertifikat
58	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Rhadiatul Adhawiyah	Sertifikat
59	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Juliana	Sertifikat

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat diuraikan bahwa program studi manajemen kulineri pada tahun 2022 memiliki mahasiswa prestasi yang memenangkan 59 kompetisi dari berbagai macam kategori, untuk tingkat internasional sebanyak 27 medali, 31 medali tingkat nasional dan 2 medali tingkat wilayah atau local.

G. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah data dosen yang memiliki kualifikasi pendidikan dan kompetensi sesuai dengan mata kuliah yang diampu dan dilengkapi oleh bukti sertifikat kompetensi.

Tabel 7. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi

No	Nama Dosen Tetap	NIDN	Gelara	Jabatan Akademik	Mata Kuliah Yang Diampu	Bobot Kredit (SKS)	Pendidikan Pasca Sarjana		Bidang Keahlian	Bukti Kelayakan	
							Magister/ Magister	Doktor/ Doktor Terapan/		Ada	Tidak Ada
1	Rezki Alhamdi	1E+09	S.Par, M.M.Par.	Assisten Ahli	1. Pengendalian Biaya 2. Perencanaan dan Desain Menu 3. Komoditi Pangan		magister		Pariwisata		v
2	Eryd Saput	5E+08	S.Par., M.M., M.Sc	Assisten Ahli	1. Pengetahuan Tata Letak Dapur 2. Supervisi Tata Boga 3. Operasional Tata 4. Metode Penelitian 5. Manajemen Mutu 6. Pengantar Pariwisata dan Perhotelan 7. Propek Akhir 8. Praktek Kerja Nyata		magister		Pariwisata		v
3	Heri Nuryanto	1E+09	S.Kom., M.S.I	Lektor 300	1. Sistem Informasi 2. Aplikasi Komputer 3. Dasar Dasar Manajemen 4. Sistematisa Pariwisata		magister		Sistem Informasi		v
4	Tirta Mulya	1E+09	S.E., MM.Par	Lektor 300	1. Kewirausahaan 2. Pemasaran Digital 3. Dasar Dasar Manajemen 4. Pengendalian Biaya 5. Pengantar Pariwisata dan Perhotelan 6. Pemasaran Hospitality		magister		Pariwisata		v
5	Rosie Oktavia Puspita Rini	1E+09	S.E., MM.Par	Assisten Ahli	1. Pengelohan Roti dan Kue 2. Pemahaman Lintas Budaya 3. Penanganan Peralatan 4. Penyajian Desain Makanan 5. Komoditi Pangan 6. Pengetahuan Menu		magister		Pariwisata		v
6	Agung Ari	1E+09	S.ST.Par., MM.Par	Assisten Ahli	1. Penanganan Peralatan 2. Manajemen Waralaba 3. Manajemen Event 4. Pengolahan Roti dan Kue 5. Praktek Kerja Nyata		magister		Pariwisata		v
7	Miratia Afri	1E+09	S.ST., MH	Assisten Ahli	1. Higienitas dan Sanitasi 2. Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah 3. Bahasa Indonesia 4. Pancasila		magister		Manajemen		v
8	Eva Amalia	1E+09	SH., M.Si	Assisten Ahli	1. Manajemen SDM 2. Hukum Pariwisata		magister		Manajemen		v
9	Frangky Silitonga		S.Pd., M.S.I	Lektor 300	Bahasa Inggris		magister		Bahasa Inggris		v

Berdasarkan tabel 7 diatas dapat diuraikan bahwa program studi manajemen kulineri memiliki 9 dosen tetap prodi yang aktif mengajar pada semester gasal TA 2022/2023, dari 9 dosen tersebut belum memiliki keahlian kompetensi yang dibuktikan dengan tidak dikirim nya sertifikat kompetensi sebagai salah satu dasar untuk mengampu mata kuliah.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi semester gasal TA 2022/2023, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Program studi manajemen kulineri dalam semester gasal tahun anggaran 2022/2023 mengajukan 36 kali PR dengan jenis transaksi pembelian bahan praktek, KitchenAid Artisan Stand Mixer 4.8 L KSM125B, dan Aeropress Original/ GO Coffee Maker Newest Model. Ketiga jenis transaksi tersebut lengkap memiliki 36 dokumen PR, 36 dokumen PO, 36 invoice dan 28 DP, ada 8 jenis transaksi yang tidak memiliki DO karena pembelian dilakukan secara cash dan di pick up langsung serta pembelian langsung oleh ketua yayasan di Singapura. Dokumen pelaporan terkait petty cash dan pengadaan bahan praktek belum dibuat.
2. Kelengkapan materi pembelajaran mata kuliah semester gasal program studi manajemen kulineri yang memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan Modul secara lengkap dari 63 mata kuliah semester gasal ini terdapat 7 mata kuliah yang memiliki kelengkapan materi pembelajaran atau sebesar 11,11%, untuk yang memiliki modul sebanyak 11 dari 63 mata kuliah atau sekitar 17,46 sedangkan yang tidak memiliki dokumen modul terdapat 52 mata kuliah dari 63 mata kuliah atau sebesar 82,54 %, untuk mata kuliah yang memiliki kontrak perkuliahan sebanyak 45 dari 63 mata kuliah atau sebesar 71,43 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan sebanyak 18 dari 63 mata kuliah atau sebesar 28,57 %. Mata kuliah yang memiliki dokumen RPS sebanyak 57 dari 63 mata kuliah atau sebesar 84,13 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen RPS sebanyak 6 dari 63 mata kuliah atau sebesar 5,79 %. Dan untuk jumlah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul sebanyak 2 mata kuliah atau sebesar 3,17 %.
3. Ketersediaan RPS dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD dosen yang mengampu Mata kuliah yang sesuai proses pembelajaran sebanyak 41 dari 63 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023 atau sekitar 65,08 %. Sedangkan mata kuliah yang memiliki dokumen RPS namun tidak sesuai dengan proses pembelajaran di SIAKAD sebanyak 13 mata kuliah atau sekitar 20,63 % dan sisanya adalah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen RPS yang berjumlah 6 mata kuliah yang tidak bisa dicek kesesuaiannya di SIAKAD karena tidak memiliki dokumen tersebut.
4. Kehadiran dosen pengampu di program studi manajemen kulineri yang telah memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester gasal 2022/2023 sebanyak 48 dosen pengampu atau 76,19 % dari 63 mata kuliah semester gasal TA 2022/2023, sedangkan dosen pengampu yang jumlah kehadirannya kurang dari 14 pertemuan pada satu semester gasal 2022/2023

sebanyak 15 dosen pengampu dari 63 mata kuliah di program studi manajemen kulineri atau sebesar 23,81 %.

5. Pada semester semester gasal TA 2022/2023 persentasi rata-rata kehadiran mahasiswa program studi manajemen kulineri sudah baik yaitu sebesar 91,22 % dari 63 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023.
6. Program studi manajemen kulineri pada tahun 2022 memiliki mahasiswa prestasi yang memenangkan 59 kompetisi dari berbagai macam kategori, untuk tingkat internasional sebanyak 27 medali, 31 medali tingkat nasional dan 2 medali tingkat wilayah atau local. Hal ini sangat baik dan patut di apresiasi untuk tetap mempertahankan prestasi yang sudah diraih di Tahun 2022.
7. Program studi manajemen kulineri memiliki 9 dosen tetap prodi yang aktif mengajar pada semester gasal TA 2022/2023, dari 9 dosen tersebut belum memiliki keahlian kompetensi yang dibuktikan dengan tidak dikirim nya sertifikat kompetensi sebagai salah satu dasar untuk mengampu mata kuliah.

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi semester gasal TA 2022/2023, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut

1. Pimpinan dalam hal ini Kaprodi, Sekprodi dan Ka. Lab manajemen kulineri untuk tetap memperhatikan SOP petty cash dan pengadaan bahan praktek yang dimana setiap transaksi unit membuat laporan transaksi 1 bulan sekali
2. Pimpinan dalam hal ini Kaprodi dan Sekprodi untuk tetap selalu memperhatikan dan mengarahkan kepada setiap dosen pengampu untuk selalu melengkapi dokumen materi pembelajaran disetiap semester nya dan mengupgrade materi pembelajaran sesuai dengan perkembangan jaman.
3. Kepala program studi manajemen kulineri dalam hal ini harus benar-benar memperhatikan dan memberitahukan serta mengingatkan kepada para dosen pengampu untuk menjalankan proses pengajaran sesuai dengan RPS yang sudah diberitahukan kepada mahasiswanya pada saat pertemuan pertama dikelas sehingga 20,63% yang tidak sesuai dapat diperbaiki di semester-semester berikutnya.
4. Kepala program studi harus selalu memperhatikan, mengingatkan, memonitor serta menegur kepada para dosen pengampu bahwa kehadiran para dosen pengampu untuk selalu datang memberikan materi perkuliahan minimal 14 kali pertemuan diluar UTS dan UAS. Supaya temuan terkait dosen pengampu yang jumlah kehadiran nya kurang dari 14 pertemuan pada satu semester gasal 2022/2023 sebanyak 15 dosen pengampu dari 63 mata kuliah di program studi manajemen kulineri atau sebesar 23,81 % bisa diperbaiki ke depan-nya.
5. Pimpinan Prodi dan para dosen pengampu untuk bersama-sama selalu mengingatkan di kelas

pentingnya absensi mahasiswa, dengan sistem yang sudah diterapkan, bahwa mahasiswa sudah tidak lagi bisa menipiskan absensi kehadiran/izin nya dan diwajibkan minimal 75% kehadiran nya per mata kuliah untuk bisa mengikuti UTS dan UAS.

6. Dalam hal prestasi akademik dan non akademik mahasiswa program studi manajemen kuliner sudah sangat baik dan harus tetap bisa mempertahankan serta meningkatkan apa yang sudah di raih tahun ini dan untuk tahun – tahun selanjutnya.
7. Kaprodi dan jajaran pimpinan program studi mulai dari sekarang sudah harus memetakan kompetensi dosen yang dimiliki sebagai dasar untuk mengampu mata kuliah yang ada di setiap prodi, jika sudah dipetakan dan tentukan berdasarkan hasil rapat unit prodi, maka sebaiknya pimpinan prodi mengambil program sertifikasi kompetensi sesuai dengan kualifikasi dan kompetensi si dosen pengampu dan pengembangan ketrampilan dosen tersebut.