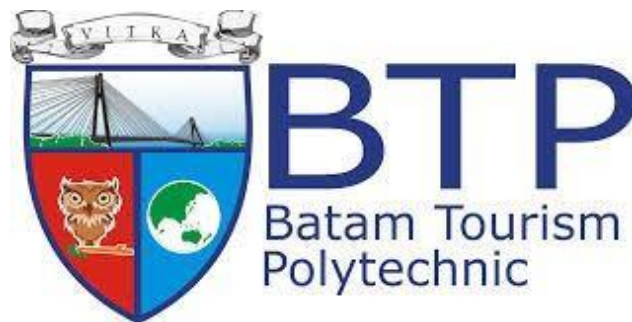


**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN MONITORING
DAN EVALUASI (MONEV)
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEMESTER GANJIL TAHUN AKADEMIK 2022/2023**



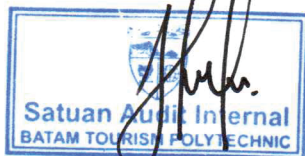
**SATUAN AUDIT INTERNAL
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

	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 : Kamis, 5 Januari 2023
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 07 Februari 2023



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

Menyetujui,


Dr. Agung Edy Wibowo
Wadir 1 Bidang Akademik


Dewi Aurora Mikasari, SS, MM
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, 07 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 TATA HIDANGAN

VISI

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

MISI

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
VISI MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM.....	iv
VISI MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN	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.....	10
D. Kehadiran Dosen Dalam Proses Pembelajaran.....	15
E. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran.....	19
F. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa	22
G. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi.....	23
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	24

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Mutu 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 Senin, 9 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 Tata Hidangan Semester Gasal 2022/2023

Kode Anggaran	Tanggal Transaksi	Jenis Transaksi	Program Studi	Bukti Transaksi					Keterangan
				PR	PO	DO	Invoice	Laporan	
FBM A 1.01	05/10/2022	Pembelian gordon dry gin	FBM	√			√		tidak ada PO dan DO, pembelian reimburse dan nilai < 500.000
FBM A 1.01	04/10/2022	Bahan praktek mixology	FBM	√	√	√	√		
FBM A 1.01	23/11/2022	Bahan praktek mixology	FBM	√	√	√	√		
FBM A 1.01	19/12/2022	pembelian syrup teisseire	FBM	√	√	√	√		
FBM A 1.01	19/10/2022	bahan praktek mixology	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up
FBM A 1.01	25/10/2022	bahan praktikum	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up

		mixology mahasiswa							
FBM A 4.04	21/11/2022	praktek pembuatan homemade meads	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up
FBM A 4.04	30/11/2022	praktek pembuatan homemade meads	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up
FBM A 1.01	30/11/2022	Buah-buahan untuk bahan praktikum mixology	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up
FBM A 1.01	10/12/2022	pembelian bahan mixology : calcium laktat, sodium alginate	FBM	√	√		√		tidak ada DO, pembelian self pick up
FBM C 2.01	10/11/2022	Display cooler agate 300N Black (untuk chiller restaurant)	FBM	√	√	√	√		

Berdasarkan dari tabel diatas menunjukan bahwa program studi manajemen tata hidangan dalam semester gasal tahun anggaran 2022/2023 mengajukan 11 kali PR dengan jenis transaksi pembelian bahan praktek dan display cooler agate 300N black. Kesebelas jenis transaksi tersebut lengkap memiliki 11 dokumen PR, 10 dokumen PO, 11 invoice dan 4 DO, ada 7 jenis transaksi yang tidak memiliki DO karena pembelian dilakukan secara cash dan di pick up langsung untuk Dokumen pelaporan terkait petty cash dan pengadaan bahan praktek belum tersedia.

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	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara & Benni Sufka	Operasional Bar 1(praktek & Teori (3OBR11P)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
2	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
3	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & Teori) (3ORN11P)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
4	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Hospitaliti I (2BIH11)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
5	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	√	√	√	Lengkap
6	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
7	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara	Operasional Bar 1(praktek) (3OBR11P)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
8	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P & 3PKI1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
9	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & teori) (3ORN11P)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
10	Benni Sufka	Operasional Bar 1 (3OBR11)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan

11	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	√	√	√	Lengkap
12	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Hospitaliti 1 (2BIH11)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
13	Syafruddin Rais, M.Par.	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
14	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
15	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
16	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
17	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	√	√	√	Lengkap
18	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & teori) (3STH1P)	-	-	√	Tidak ada Kontrak dan RPS Perkuliahan
19	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
20	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	-	√	√	Tidak ada Kontrak Perkuliahan
21	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (Praktek & Teori) (3RBK1)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
22	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
23	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
24	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
25	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan

	Muhammad Brilliant					
26	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
27	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	√	-	-	Tidak ada RPS dan Modul Perkuliahan
28	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & Teori) (3STH1P)	-	-	√	Tidak ada Kontrak dan RPS Perkuliahan
29	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	√	√	√	Lengkap
30	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
31	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	√	√	√	Lengkap
32	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
33	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (3RBK1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
34	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
35	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan
36	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
37	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
38	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek & Teori) (3KPM1P)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
39	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek & Teori) (3MMM1P)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan

40	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (teori & praktek) (2PBA1P)	-	√	√	Tidak ada Kontrak Perkuliahan
41	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
42	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	√	√	√	Lengkap
43	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
44	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	-	√	√	Tidak ada Kontrak Perkuliahan
45	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
46	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brillian	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
47	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek) (3KPM1P)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
48	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (praktek) (2PBA1P)	√	√	√	Lengkap
49	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek) (3MMM1P)	-	√	-	Tidak ada Kontrak dan Modul Perkuliahan
50	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
51	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (2PBA1)	√	√	√	Lengkap
52	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	√	√	√	Lengkap
53	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
54	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	-	√	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan

55	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	-	√	√	Tidak ada Kontrak Perkuliahan
56	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	-	-	-	Tidak ada Kontrak, RPS, dan Modul Perkuliahan
57	Wahyudi Ilham, Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Aplikasi Manajemen (4AMN1)	√	√	-	Tidak ada Modul Perkuliahan

Berdasarkan tabel 2 diatas, menunjukan untuk kelengkapan materi pembelajaran, mata kuliah yang memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan Modul secara lengkap dari 57 mata kuliah semester gasal ini terdapat 9 mata kuliah yang memiliki kelengkapan materi pembelajaran atau sebesar 19,30 %, untuk yang memiliki modul sebanyak 11 dari 57 mata kuliah atau sekitar 19,30% sedangkan yang tidak memiliki dokumen modul terdapat 46 mata kuliah dari 57 mata kuliah atau sebesar 80,70 %, untuk mata kuliah yang memiliki kontrak perkuliahan sebanyak 18 dari 57 mata kuliah atau sebesar 31,58 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan sebanyak 39 dari 57 mata kuliah atau sebesar 68,42 %. Mata kuliah yang memiliki dokumen RPS sebanyak 29 dari 57 mata kuliah atau sebesar 50,88 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen RPS sebanyak 28 dari 57 mata kuliah atau sebesar 49,12 %. Dan untuk jumlah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul sebanyak 27 mata kuliah atau sebesar 47,37%.

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	Operasional Bar 1(praktek & Teori (3OBR11P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara & Benni Sufka	√	-	√	-	Sesuai
2	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P)	Taufik Bachrul Ulum Lubis	-	-	-	-	Tidak ada RPS
3	Operasional Restoran 1(praktek & Teori) (3ORN11P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
4	Bahasa Inggris Hospitalitl 1 (2BIH11)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	-	-	-	-	Tidak ada RPS
5	Pelayanan Prima (2PPA1)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	√	-	√	-	Sesuai
6	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	-	-	-	-	Tidak ada RPS
7	Operasional Bar 1(praktek) (3OBR11P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara	-	-	-	-	Tidak ada RPS
8	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P & 3PKI1)	Taufik Bachrul Ulum Lubis	-	-	-	-	Tidak ada RPS
9	Operasional Restoran 1(praktek & teori) (3ORN11P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
10	Operasional Bar 1 (3OBR11)	Benni Sufka	-	-	-	-	Tidak ada RPS
11	Pelayanan Prima (2PPA1)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	√	-	√	-	Sesuai
12	Bahasa Inggris Hospitalitl 1 (2BIH11)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
13	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	Syafruddin Rais, M.Par.	-	-	-	-	Tidak ada RPS

14	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Miratia Afriani	-	-	-	-	Tidak ada RPS
15	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Miratia Afriani	-	-	-	-	Tidak ada RPS
16	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	√	-	√	-	Sesuai
17	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	-	√	Jumlah Pertemuan dgn RPS tidak Sesuai
18	Supervisi Tata Hidangan (praktek & teori) (3STH1P)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	-	-	-	-	Tidak ada RPS
19	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
20	Bahasa Mandarin (2BMN1)	Veronica, S.M.	√	-	√	-	Sesuai
21	Restoran dan Bar Kasir (Praktek & Teori) (3RBK1)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	√	-	√	-	Sesuai
22	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
23	Pengantar Kuliner (3PKR1)	Christina Koh, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
24	Aplikasi Komputer (2AKR1)	Muhammad Jufri	-	-	-	-	Tidak ada RPS
25	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brillian	-	-	-	-	Tidak ada RPS
26	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
27	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	-	-	-	-	Tidak ada RPS
28	Supervisi Tata Hidangan (praktek & Teori) (3STH1P)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	-	-	-	-	Tidak ada RPS
29	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	-	√	Jumlah Pertemuan

							dgn RPS tidak Sesuai
30	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
31	Bahasa Mandarin (2BMN1)	Veronica, S.M.	√	-	√	-	Sesuai
32	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
33	Restoran dan Bar Kasir (3RBK1)	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	-	-	-	-	Tidak ada RPS
34	Aplikasi Komputer (2AKR1)	Muhammad Jufri	-	-	-	-	Tidak ada RPS
35	Pengantar Kuliner (3PKR1)	Christina Koh, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
36	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
37	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
38	Konsep Pengembangan Mixology(praktek & Teori) (3KPM1P)	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	-	-	-	-	Tidak ada RPS
39	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek & Teori) (3MMM1P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
40	Pengendalian Biaya (teori & praktek) (2PBA1P)	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
41	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
42	Manajemen Waralaba (2MWA1)	Wahyudi Ilham	√	-	√	-	Sesuai
43	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
44	Bahasa Perancis (2BPS1)	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	√	-	√	-	Sesuai
45	Hukum Pariwisata (2HPA1)	Eva Amalia	√	-	√	-	Sesuai

46	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	-	-	-	-	Tidak ada RPS
47	Konsep Pengembangan Mixology(praktek) (3KPM1P)	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	-	-	-	-	Tidak ada RPS
48	Pengendalian Biaya (praktek) (2PBA1P)	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
49	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek) (3MMM1P)	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai
50	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	-	-	-	-	Tidak ada RPS
51	Pengendalian Biaya (2PBA1)	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
52	Manajemen Waralaba (2MWA1)	Wahyudi Ilham	√	-	√	-	Sesuai
53	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	√	-	√	-	Sesuai
54	Hukum Pariwisata (2HPA1)	Eva Amalia	√	-	√	-	Sesuai
55	Bahasa Perancis (2BPS1)	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	√	-	√	-	Sesuai
56	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	-	-	-	-	Tidak ada RPS
57	Aplikasi Manajemen (4AMN1)	Wahyudi Ilham, Rangga Harwandi, S.Tr.Par	√	-	√	-	Sesuai

Berdasarkan Tabel 3 diatas menunjukan bahwa, mata kuliah yang memiliki dokumen dan diaplikasikan sesuai dengan proses pembelajaran sebanyak 27 dari 57 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023 atau sekitar 47,37 %. Sedangkan mata kuliah yang memiliki dokumen RPS namun tidak sesuai dengan proses pembelajaran di SIAKAD sebanyak 2 mata kuliah dan sisanya adalah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen RPS yang berjumlah 28 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 (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 2022/2023.

Tabel 4. Rekapitulasi Kehadiran Dosen Semester Gasal 2022/2023

No	Kelas	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Jumlah Kehadiran Dosen	Persentase Kehadiran Dosen
1	1FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara & Benni Sufka	Operasional Bar 1(praktek & Teori (3OBR11P)	12	85,70%
2	1FBMA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P)	14	100%
3	1FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & Teori) (3ORN11P)	14	100%
4	1FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brillian	Bahasa Inggris Hospitalit 1 (2BIH11)	14	100%
5	1FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	14	100%
6	1FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	14	100%
7	1FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara	Operasional Bar 1(praktek) (3OBR11P)	22	157%
8	1FBPA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P & 3PKI1)	10	71,40%
9	1FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & teori) (3ORN11P)	14	100%
10	1FBPA	Benni Sufka	Operasional Bar 1 (3OBR11)	6	43%

11	1FBPA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	14	100%
12	1FBPA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Hospitaliti 1 (2BIH11)	14	100%
13	1FBPA	Syafruddin Rais, M.Par.	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	9	64,30%
14	1GAMA	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	14	100%
15	1GAPA	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	14	100%
16	3FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	14	100%
17	3FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	10	71,40%
18	3FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & teori) (3STH1P)	12	85,70%
19	3FBMA	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	14	100%
20	3FBMA	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	14	100%
21	3FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (Praktek & Teori) (3RBK1)	14	100%
22	3FBMA	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	14	100%
23	3FBMA	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	14	100%
24	3FBMA	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	7	50%
25	3FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	14	100%
26	3FBMA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	14	100%
27	3FBPB	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	14	100%
28	3FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & Teori) (3STH1P)	12	85,70%

29	3FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	11	79%
30	3FBPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	14	100%
31	3FBPB	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	14	100%
32	3FBPB	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	14	100%
33	3FBPB	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (3RBK1)	7	50,00%
34	3FBPB	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	13	92,90%
35	3FBPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	14	100%
36	3FBPB	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	14	100%
37	3FBPB	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	14	100%
38	5FBMA	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek & Teori) (3KPM1P)	6	43%
39	5FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek & Teori) (3MMM1P)	15	107,14%
40	5FBMA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (teori & praktek) (2PBA1P)	17	121%
41	5FBMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	14	100%
42	5FBMA	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	14	100%
43	5FBMA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	6	43%
44	5FBMA	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	14	100%
45	5FBMA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	14	100%
46	5FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	14	100%

47	5FBPA	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek) (3KPM1P)	6	43%
48	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (praktek) (2PBA1P)	11	79%
49	5FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek) (3MMM1P)	16	114%
50	5FBPA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	14	100%
51	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (2PBA1)	12	85,71%
52	5FBPA	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	14	100%
53	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	11	78,57%
54	5FBPA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	14	100%
55	5FBPA	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	14	100%
56	5FBPA	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	14	100%
57	7FBPA	Wahyudi Ilham, Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Aplikasi Manajemen (4AMN1)	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 40 dosen pengampu atau 70,18 % dari 57 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 17 dosen pengampu dari 57 mata kuliah di program studi manajemen tata hidangan atau sebesar 29,82 %.

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	Persentase Kehadiran Mahasiswa
1	1FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara & Benni Sufka	Operasional Bar 1(praktek & Teori) (3OBR11P)	12	83%
2	1FBMA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P)	12	88%
3	1FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & Teori) (3ORN11P)	12	89%
4	1FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Hospitaliti 1 (2BIH11)	12	79,25%
5	1FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	12	86,42%
6	1FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	13	84,77%
7	1FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Yonas Sara Lugistara	Operasional Bar 1(praktek) (3OBR11P)	30	75,17%
8	1FBPA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	Pengetahuan Kopi(praktek & Teori) (3PKI1P & 3PKI1)	30	86,63%
9	1FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Operasional Restoran 1(praktek & teori) (3ORN11P)	30	85,96%
10	1FBPA	Benni Sufka	Operasional Bar 1 (3OBR11)	30	79,90%

11	1FBPA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Pelayanan Prima (2PPA1)	30	80,37%
12	1FBPA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Hospitaliti 1 (2BIH11)	30	83,40%
13	1FBPA	Syafruddin Rais, M.Par.	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2PPP1)	30	90,77%
14	1GAMA	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	25	93,44%
15	1GAPA	Miratia Afriani	Bahasa Indonesia (1FBIA1)Bahasa Indonesia (1CBIA1)	90	92,60%
16	3FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	14	77,14%
17	3FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPPN1P)	14	92,57%
18	3FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & teori) (3STH1P)	14	91,21%
19	3FBMA	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	15	78,67%
20	3FBMA	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	14	81,07%
21	3FBMA	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (Praktek & Teori) (3RBK1)	15	75,23%
22	3FBMA	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	16	87,88%
23	3FBMA	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	15	77,60%
24	3FBMA	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	17	87,35%
25	3FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	15	77,13%
26	3FBMA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	14	81,14%
27	3FBPB	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (praktek) (3RBK1P)	15	59,07%
28	3FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Supervisi Tata Hidangan (praktek & Teori) (3STH1P)	15	74,80%

29	3FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par. Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Penanganan Peralatan (praktek & teori) (2CPN1P)	15	76,24%
30	3FBPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	Pengantar Divisi Kamar (3PDK1)	15	91,07%
31	3FBPB	Veronica, S.M.	Bahasa Mandarin (2BMN1)	15	64,20%
32	3FBPB	Zaharafatimah, Se, M.ak, S.E., M.Ak.	Dasar - Dasar Akuntansi (2DDA1)	15	61,53%
33	3FBPB	Natal Olotua Sipayung, S.Tr. Par	Restoran dan Bar Kasir (3RBK1)	15	60,07%
34	3FBPB	Muhammad Jufri	Aplikasi Komputer (2AKR1)	15	83,53%
35	3FBPB	Christina Koh, S.Tr.Par	Pengantar Kuliner (3PKR1)	15	59,07%
36	3FBPB	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	Dasar - Dasar Manajemen (2DDM1)	15	61,93%
37	3FBPB	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan (2KBITH1)	15	67,20%
38	5FBMA	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek & Teori) (3KPM1P)	21	98,40%
39	5FBMA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Ranga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek & Teori) (3MMM1P)	21	75,00%
40	5FBMA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (teori & praktek) (2PBA1P)	21	82,11%
41	5FBMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	21	91,33%
42	5FBMA	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	21	80,05%
43	5FBMA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	22	77,95%
44	5FBMA	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	21	76,29%
45	5FBMA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	21	80,24%
46	5FBMA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd. Muhammad Brilliant	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	21	72,76%

47	5FBPA	Cliff Evan Maengkom Dewi Aurora Mikasari, SS, MM	Konsep Pengembangan Mixology(praktek) (3KPM1P)	33	93,42%
48	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (praktek) (2PBA1P)	33	91,27%
49	5FBPA	Dewi Aurora Mikasari, SS, MM Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Manajemen Makanan dan Minuman(praktek) (3MMM1P)	33	82,41%
50	5FBPA	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1)	33	83,70%
51	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Pengendalian Biaya (2PBA1)	33	75%'
52	5FBPA	Wahyudi Ilham	Manajemen Waralaba (2MWA1)	33	81,39%
53	5FBPA	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	Perencanaan dan Desain Menu (3PDM1)	33	78,12%
54	5FBPA	Eva Amalia	Hukum Pariwisata (2HPA1)	33	94,42%
55	5FBPA	Muhammad Akzar, S.Par., M.Tourism.	Bahasa Perancis (2BPS1)	33	79,36%
56	5FBPA	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1)	33	80,06%
57	7FBPA	Wahyudi Ilham, Rangga Harwandi, S.Tr.Par	Aplikasi Manajemen (4AMN1)	28	70,91%

Pada semester semester gasal TA 2022/2023 persentasi rata-rata kehadiran mahasiswa program studi manajemen kulineri adalah 79,19 % dari 57 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 maupu 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	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Pasta Challenge Professional a.n Indah	Sertifikat
2	Entrepreneurship Award VI 2022	2022		v		Kategori Juara Utama, Juara 3	Sertifikat

Berdasarkan tabel 6 diatas dapat diuraikan bahwa program studi manajemen tata hidangan pada tahun 2022 memiliki mahasiswa prestasi yang memenangkan 2 kompetisi dari kategori internasional dan nasional, untuk tingkat internasional sebanyak 1 medali dan untuk kompetisi tingkat nasional 1.

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	Gelar	Jabatan Akademik	Mata Kuliah Yang Diampu	Bobot Kredit (SKS)	Pendidikan Pasca Sarjana		Bidang Keahlian	Bukti Kelengkapan Data	
							Magister/ Magister Terapan/ Spesialis	Doktor/ Doktor Terapan/ Subspesialis		Ada	Tidak Ada
BUKTI DOKUMEN TIDAK DIKIRIM UNTUK DOSEN TETAP PRODI											

Berdasarkan tabel diatas dapat diuraikan bahwa program studi manajemen divisi kamar pada tidak mengirimkan dokumen untuk tabel kualifikasi dan kompetensi dosen tetap prodi.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

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

1. Program Berdasarkan dari tabel diatas menunjukkan bahwa program studi manajemen tata hidangan dalam semester gasal tahun anggaran 2022/2023 mengajukan 11 kali PR dengan jenis transaksi pembelian bahan praktek dan display cooler agate 300N black. Kesebelas jenis transaksi tersebut lengkap memiliki 11 dokumen PR, 10 dokumen PO, 11 invoice dan 4 DO, ada 7 jenis transaksi yang tidak memiliki DO karena pembelian dilakukan secara cash dan di pick up langsung untukDokumen pelaporan terkait petty cash dan pengadaan bahan praktek belum tersedia.
2. Kelengkapan kelengkapan materi pembelajaran, mata kuliah yang memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan Modul secara lengkap dari 57 mata kuliah semester gasal ini terdapat 9 mata kuliah yang memiliki kelengkapan materi pembelajaran atau sebesar 15,79 %, untuk yang memiliki modul sebanyak 11 dari 57 mata kuliah atau sekitar 19,30% sedangkan yang tidak memiliki dokumen modul terdapat 46 mata kuliah dari 57 mata kuliah atau sebesar 80,70 %, untuk mata kuliah yang memiliki kontrak perkuliahan sebanyak 18 dari 57 mata kuliah atau sebesar 31,58 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan sebanyak 39 dari 57 mata kuliah atau sebesar 68,42 %. Mata kuliah yang memiliki dokumen RPS sebanyak 29 dari 57 mata kuliah atau sebesar 50,88 % sedangkan yang tidak memiliki dokumen RPS sebanyak 28 dari 57 mata kuliah atau sebesar 49,12 %. Dan untuk jumlah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul sebanyak 27 mata kuliah atau sebesar 47,37%.
3. Ketersedian mata kuliah yang memiliki dokumen RPS dan diaplikasikan sesuai dengan proses pembelajaran sebanyak 27 dari 57 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023 atau sekitar 47,37 %. Sedangkan mata kuliah yang memiliki dokumen RPS namun tidak sesuai dengan proses pembelajaran di SIAKAD sebanyak 2 mata kuliah dan sisanya adalah mata kuliah yang tidak memiliki dokumen RPS yang berjumlah 28 mata kuliah yang tidak bisa dicek kesesuaian nya 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 40 dosen pengampu atau 70,18 % dari 57 mata kuliah semester gasal TA 2022/2023, sedangkan dosen pengampu yang jumlah kehadirannya kurang dari 14 pertemuan pada satu semester gasal 2022/2023 sebanyak 17 dosen pengampu dari 57 mata kuliah di program studi manajemen tata hidangan atau sebesar 29,82 %.
5. Pada semester semester gasal TA 2022/2023 persentasi rata-rata kehadiran mahasiswa program studi manajemen kulineri adalah 79,19 % dari 57 jumlah mata kuliah pada semester gasal TA 2022/2023.
6. Program studi manajemen tata hidangan studi pada tahun 2022 memiliki mahasiswa prestasi yang memenangkan 2 kompetisi dari kategori internasional dan nasional, untuk tingkat internasional sebanyak 1 medali dan untuk kompetisi tingkat nasional 1.
7. Program studi Program studi manajemen divisi kamar pada tidak mengirimkan dokumen untuk tabel kualifikasi dan kompetensi dosen tetap prodi.

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 tata hidangan 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 tata hidangan 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 kepadamahasiswanya pada saat pertemuan pertama dikelas sehingga 49,12% 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 17 dosen pengampu dari 57 mata kuliah di program studi manajemen tata hidangan atau sebesar 29,82 % 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 tata hidangan sudah cukup 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.