

**LAPORAN PELAKSANAAN EVALUASI
PEMBELAJARAN OPERASIONAL DOSEN
(EPOD)
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
TAHUN AKADEMIK 2023/2024**



Oleh:

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

	SATUAN PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT INTERNAL POLITEKNIK PARIWISATA BATAM The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam, Kepulauan Riau, Indonesia 29425 Website: www.btp.ac.id LAPORAN PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI
---	---

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional
Dosen (EPOD)
Pelaksanaan : Mei – Agustus 2024
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 09 Agustus 2024

Dibuat Oleh,




Rosie Octavia Puspita Rini, MM. Par
Kaprodi Manajemen Kuliner

Di Setujui,




Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si.
Wadir 1 Bidang Akademik




Wahyudi Ilham, S.I.Kom, MM.Par
Kabag SPM-SAI

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD) Program Studi Manajemen Kuliner Tahun Akademik 2023-2024 ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bagian dari implementasi Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) dalam rangka memastikan bahwa proses pembelajaran yang dilaksanakan oleh dosen berjalan sesuai standar mutu yang telah ditetapkan oleh institusi.

Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat keterlaksanaan pembelajaran mulai dari kehadiran, kesiapan perangkat pembelajaran, metode penyampaian, pemanfaatan teknologi, hingga pelaksanaan penilaian hasil belajar. Melalui kegiatan EPOD, program studi dan unit akademik memperoleh gambaran komprehensif mengenai konsistensi, kedisiplinan, serta kualitas pengelolaan pembelajaran oleh dosen. Hasil evaluasi ini menjadi dasar bagi peningkatan mutu berkelanjutan (continuous quality improvement) serta acuan dalam pengambilan keputusan strategis terkait peningkatan kompetensi dosen, pengembangan kurikulum, dan penguatan tata kelola akademik.

Akhir kata, semoga laporan ini memberikan manfaat bagi seluruh pemangku kepentingan serta menjadi pedoman dalam peningkatan mutu pembelajaran pada periode berikutnya.

Batam, 09 Agustus 2024

Penyusun

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI.....	4
2.1 Kebijakan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.2 Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.3 Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi.....	4
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	5
3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester.....	5
3.2 Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD	7
3.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	9
3.4 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	10
3.5 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner.....	12
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	15
4.1 Kesimpulan.....	14
4.2 Saran.....	16

DAFTAR TABEL

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

DAFTAR GAMBAR

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

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Penyelenggaraan proses pembelajaran yang bermutu merupakan salah satu pilar utama dalam mencapai visi dan misi institusi pendidikan tinggi. Untuk memastikan bahwa setiap kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan oleh dosen sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dalam Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI), diperlukan mekanisme evaluasi yang sistematis, terukur, dan berkelanjutan. Salah satu instrumen yang digunakan dalam memastikan mutu pelaksanaan pembelajaran adalah Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD).

EPOD berfungsi untuk memotret tingkat kepatuhan dan konsistensi dosen dalam melaksanakan pembelajaran sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), standar proses pembelajaran, dan ketentuan akademik yang berlaku. Melalui evaluasi ini, institusi dapat memperoleh informasi komprehensif mengenai aspek-aspek pelaksanaan pembelajaran seperti kehadiran dosen, kesiapan perangkat pembelajaran, kualitas penyampaian materi, penggunaan metode pembelajaran, pemanfaatan teknologi pendidikan, hingga pelaksanaan evaluasi hasil belajar.

Pelaksanaan EPOD juga merupakan bagian dari siklus PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, dan Peningkatan) dalam SPMI yang bertujuan untuk memastikan adanya perbaikan mutu secara berkelanjutan (continuous quality improvement). Data yang diperoleh dari hasil evaluasi

digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan strategis, khususnya dalam peningkatan kompetensi dosen, penguatan tata kelola akademik, serta pengembangan kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri dan perkembangan ilmu pengetahuan.

Dengan dilaksanakannya EPOD secara rutin setiap semester, diharapkan institusi mampu menjaga konsistensi mutu proses pembelajaran, meningkatkan profesionalisme dosen, serta memastikan capaian pembelajaran lulusan (CPL) dapat dicapai secara optimal. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik dan manajerial atas pelaksanaan pembelajaran serta sebagai bukti pemenuhan standar mutu dalam rangka akreditasi program studi maupun institusi.

1.2 TUJUAN

Kegiatan Pelaksanaan Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD) memiliki beberapa tujuan strategis dalam rangka menjamin mutu pelaksanaan proses pembelajaran di lingkungan program studi maupun institusi pendidikan tinggi, yaitu sebagai berikut:

- 1) Menilai tingkat kepatuhan dosen terhadap standar pelaksanaan pembelajaran yang telah ditetapkan dalam SPMI, termasuk kesesuaian dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), jadwal perkuliahan, serta administrasi akademik.
- 2) Mengukur kualitas pelaksanaan pembelajaran yang mencakup kesiapan perangkat pembelajaran, efektivitas penyampaian materi, penggunaan

metode pembelajaran, integrasi teknologi, serta interaksi antara dosen dan mahasiswa.

- 3) Menyediakan data dan informasi objektif terkait kompetensi pedagogik dan profesional dosen dalam menjalankan tugas pembelajaran pada setiap semester.
- 4) Mengidentifikasi kendala, kelemahan, dan potensi peningkatan dalam pelaksanaan pembelajaran sehingga dapat menjadi dasar perencanaan tindak lanjut dan pengendalian mutu akademik.
- 5) Mendukung proses pengambilan keputusan untuk peningkatan kualitas pembelajaran, termasuk perencanaan pelatihan, workshop, pendampingan, dan pengembangan kapasitas dosen.

1.3 RUANG LINGKUP

Kegiatan Ruang lingkup Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD) mencakup seluruh aspek pelaksanaan pembelajaran yang dilakukan oleh dosen pada satu semester berjalan. Evaluasi ini dilakukan terhadap dosen tetap maupun dosen tidak tetap yang mengampu mata kuliah pada program studi di lingkungan institusi. EPOD menilai keterlaksanaan pembelajaran berdasarkan standar proses yang tercantum dalam SPMI serta ketentuan akademik terkait pelaksanaan perkuliahan.

Cakupan evaluasi meliputi beberapa komponen utama, antara lain:

- 1) Kehadiran dan ketepatan waktu dosen dalam melaksanakan perkuliahan sesuai jadwal yang telah ditetapkan.

- 2) Kesiapan dan kelengkapan perangkat pembelajaran, termasuk RPS, bahan ajar, media pembelajaran, serta instrumen evaluasi yang digunakan selama proses pembelajaran.
- 3) Pelaksanaan proses pembelajaran, yang mencakup penyampaian materi, penggunaan metode pembelajaran, pemanfaatan teknologi, serta kemampuan dosen dalam menciptakan suasana pembelajaran yang aktif dan interaktif.
- 4) Pelaksanaan evaluasi hasil belajar, meliputi pemberian tugas, kuis, UTS, dan UAS sesuai rencana pembelajaran, serta ketepatan waktu penilaian.
- 5) Dokumentasi dan administrasi pembelajaran, seperti pengisian presensi, pengelolaan nilai, dan unggahan materi pada LMS atau platform pembelajaran lainnya.
- 6) Kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan CPL dan RPS, sehingga proses belajar mengajar berjalan konsisten sesuai dengan kurikulum yang tersedia.

Ruang lingkup EPOD juga mencakup analisis capaian, identifikasi kendala, serta rekomendasi tindak lanjut untuk peningkatan mutu pembelajaran pada semester berikutnya. Dengan ruang lingkup yang komprehensif ini, EPOD berfungsi sebagai instrumen penting dalam memastikan bahwa seluruh proses pembelajaran berjalan secara efektif, terukur, dan sesuai standar mutu institusi.

BAB II

METODE EVALUASI

2.1 METODE EVALUASI

Metode evaluasi dalam Evaluasi Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD) dirancang untuk memperoleh gambaran objektif mengenai kualitas pelaksanaan pembelajaran oleh dosen pada satu semester. Evaluasi dilakukan secara sistematis melalui pengumpulan data kuantitatif dan kualitatif, kemudian dianalisis untuk mengetahui tingkat kepatuhan terhadap standar SPMI serta efektivitas implementasi proses pembelajaran. Adapun metode evaluasi yang digunakan meliputi:

Analisis Dokumen Pembelajaran (Desk Evaluation)

- 1) Pengumpulan dan pemeriksaan dokumen pembelajaran seperti RPS, bahan ajar, kontrak kuliah, media ajar, instrumen penilaian, serta dokumentasi penilaian UTS dan UAS.
- 2) Monitoring Kehadiran dan Ketepatan Waktu Pelaksanaan Pembelajaran
- 3) Data presensi dosen dikumpulkan melalui sistem informasi akademik (SIKAD) dan lembar presensi kelas. Analisis dilakukan untuk mengetahui jumlah pertemuan yang terlaksana dibandingkan dengan rencana 14–16 pertemuan, serta tingkat ketepatan waktu kehadiran dosen.
- 4) Pengamatan Pelaksanaan Pembelajaran (Observasi Tidak Langsung) Observasi dilakukan melalui rekam jejak aktivitas pembelajaran di LMS, penggunaan materi digital, interaksi dosen–

mahasiswa, dan aktivitas evaluasi secara daring maupun luring. Observasi ini memberikan gambaran tingkat keterlibatan dan inovasi pembelajaran yang diterapkan dosen.

5) Evaluasi Penginputan Nilai dan Administrasi Akademik

Pemeriksaan dilakukan terhadap ketepatan waktu penginputan nilai UTS dan UAS, pengunggahan materi kuliah, serta kelengkapan administrasi kelas lainnya. Data dievaluasi menggunakan laporan dari sistem akademik dan rekapitulasi dari bagian administrasi prodi.

6) Analisis Kuantitatif Data Pembelajaran

Seluruh data numerik, termasuk persentase penyelesaian pertemuan, jumlah mahasiswa, dan ketercapaian administrasi nilai, diolah untuk mendapatkan indeks kinerja dosen. Analisis ini dilakukan melalui perhitungan persentase, pengkategorian, dan komparasi antar kelas maupun antar dosen.

2.2 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

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

BAB III

HASIL EVALUASI PEMBELAJARAN OPERASIONAL DOSEN

3.1 Semester Gasal TS 2023-2024 Program Studi Manajemen Kuliner

3.1.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester

Tabel 3.1 Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner
Semester Gasal TS 2023/2024

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Agama Islam	Dailami, S.Pd.I., M.Pd	V	
2	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, SE, M.Ak	V	
3	Bahasa Indonesia	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
4	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
5	English Hospitality	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	
6	Ilmu Gizi	Marini S.Tr.Par	V	
7	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Marini S.Tr.Par	V	
8	Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Tirta Mulyadi,SE., MM.Par	V	
9	Operasional Tata Boga	Karium Jakson M N, S.Tr.Par	V	
10	Supervisi Tata Boga	Karium Jackson M N, S.Tr.par	V	
11	Penanganan Peralatan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
12	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par	V	
13	Pengendalian biaya 1	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V	
14	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V	
15	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
16	Penyajian dan Desain Makanan	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
17	Komoditi Pangan	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
18	Perencanaan dan Desain Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	V	
19	Pengetahuan Divisi Kamar	Devid Trinaldo Simatupang., M. Par	V	
20	Teknologi Pangan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V	
21	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V	
22	Etika Profesi	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V	
23	Pancasila	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	

24	Hukum Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	
25	Akuntansi Perhotelan	Fuad Budiman	V	
26	Sistem Informasi Hotel	Fuad Budiman	V	
27	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	
28	Sistem Informasi Hotel	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	
29	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	V	
30	Komoditi Pangan	Kamelia Santika	V	
31	Operasional Tata Boga 1	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	
32	Perencanaan dan Desain Menu	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	
33	Penyajian dan Desain Makanan	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	

Berdasarkan Tabel 3.1 di atas diperoleh hasil kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Kuliner untuk Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 33 mata kuliah yang ditawarkan semuanya telah memiliki RPS. Kondisi penting untuk dipertahankan dan dalam upaya meningkatkan kualitas pembelajaran, karena RPS merupakan pedoman dasar bagi dosen dan mahasiswa dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.

3.1.2 Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD

Tabel 3.2 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Agama Islam	Dailami, S.Pd.I., M.Pd	V			V
2	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, SE, M.Ak	V		V	
3	Bahasa Indonesia	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
4	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
5	English Hospitality	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V		V	
6	Ilmu Gizi	Marini S.Tr.Par	V		V	
7	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Marini S.Tr.Par	V		V	

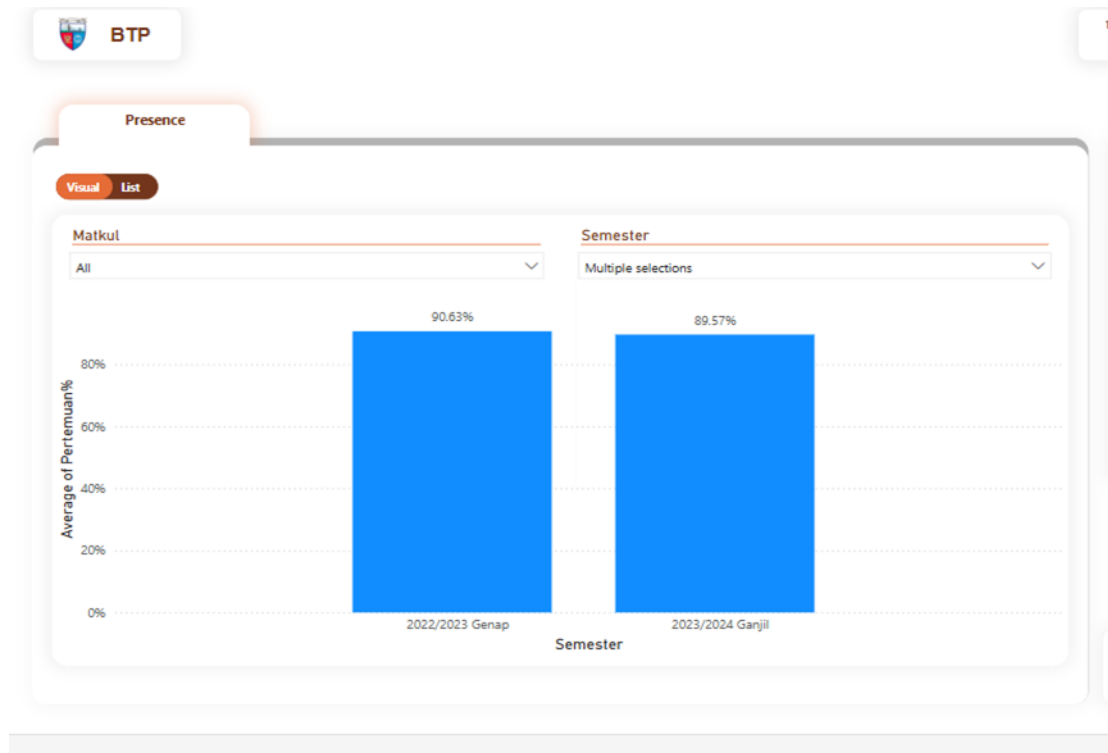
8	Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Tirta Mulyadi,SE., MM.Par	V		V	
9	Operasional Tata Boga	Karium Jakson M N, S.Tr.Par	V			V
10	Supervisi Tata Boga	Karium Jackson M N, S.Tr.par	V			V
11	Penanganan Peralatan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
12	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par	V		V	
13	Pengendalian biaya 1	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V		V	
14	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	V			V
15	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
16	Penyajian dan Desain Makanan	Christina Koh, M.Tr.Par	V			V
17	Komoditi Pangan	Christina Koh, M.Tr.Par	V		V	
18	Perencanaan dan Desain Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	V		V	

19	Pengetahuan Divisi Kamar	Devid Trinaldo Simatupang., M. Par	V		V	
20	Teknologi Pangan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	V		V	
21	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V		V	
22	Etika Profesi	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V			V
23	Pancasila	Eva Amalia, SH., M.Si.	V		V	
24	Hukum Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si.	V		V	
25	Akuntansi Perhotelan	Fuad Budiman	V		V	
26	Sistem Informasi Hotel	Fuad Budiman	V		V	
27	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V		V	
28	Sistem Informasi Hotel	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V		V	
29	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	V			V
30	Komoditi Pangan	Kamelia Santika	V			V
31	Operasional Tata Boga 1	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V
32	Perencanaan dan Desain Menu	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V
33	Penyajian dan Desain Makanan	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V			V

Berdasarkan Tabel di atas, kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 33 mata kuliah yang ada di semester ganjil TS 2023-2024, terdapat 11 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian karena belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini memerlukan perhatian agar setiap mata kuliah dapat memenuhi kelengkapan RPS dan kesesuaian jumlah pertemuan, demi memastikan mutu proses pembelajaran yang optimal di Program Studi Manajemen Kuliner.

3.1.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

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



Berdasarkan dari gambar 1 diatas menunjukkan bahwa kehadiran dosen pengampu di program studi manajemen kulineri yang telah memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan dalam proses pembelajaran semester gasal 2023/2024 sebesar 89,57% dari seluruh mata kuliah semester gasal TS 2023/2024, sedangkan jika dibandingkan dengan semester genap TS 2022/2023 avarage pertemuan dosen sebesar 90,63% yang artinya ada penurunan sekitar 1% (dibulatkan) terhadap rata-rata kehadiran dosen di program studi manajemen kuliner.

3.1.4 Ketepatan Waktu Penilaian

Tabel 3.3 Ketepatan Waktu Penilaian Tugas, UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketepatan Waktu Penilaian		
			Tugas	UTS	UAS
1	Agama Islam	Dailami, S.Pd.I., M.Pd	✓	✓	✓
2	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, SE, M.Ak	✓	✓	✓
3	Bahasa Indonesia	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	✓	✓	✓
4	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	✓	✓	✓
5	English Hospitality	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	✓	✓	✓
6	Ilmu Gizi	Marini S.Tr.Par	✓	✓	✓
7	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Marini S.Tr.Par	✓	✓	✓
8	Manajemen Sumberdaya Manusia (MSDM)	Tirta Mulyadi,SE., MM.Par	✓	✓	✓
9	Operasional Tata Boga	Karium Jakson M N, S.Tr.Par	✓	✓	✓
10	Supervisi Tata Boga	Karium Jackson M N, S.Tr.par	✓	✓	✓
11	Penanganan Peralatan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	✓	✓	✓
12	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Rosie Oktavia P.R, SE., MM.Par	✓	✓	✓
13	Pengendalian biaya 1	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	✓	✓	✓
14	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Hendra Syaiful , M,Tr, Par	✓	✓	✓
15	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par	✓	✓	✓
16	Penyajian dan Desain Makanan	Christina Koh, M.Tr.Par	✓	✓	✓
17	Komoditi Pangan	Christina Koh, M.Tr.Par	✓	✓	✓
18	Perencanaan dan Desain Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	✓	✓	✓
19	Pengetahuan Divisi Kamar	Devid Trinaldo Simatupang., M. Par	✓	✓	✓
20	Teknologi Pangan	Agung Arif Gunawan, MM.Par	✓	✓	✓
21	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	✓	✓	✓
22	Etika Profesi	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	✓	✓	✓
23	Pancasila	Eva Amalia, SH., M.Si.	✓	✓	✓
24	Hukum Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si.	✓	✓	✓
25	Akuntansi Perhotelan	Fuad Budiman	✓	✓	✓
26	Sistem Informasi Hotel	Fuad Budiman	✓	✓	✓

27	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	V	V
28	Sistem Informasi Hotel	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	V	V
29	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	V	V	V
30	Komoditi Pangan	Kamelia Santika	V	V	V
31	Operasional Tata Boga I	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	V	V
32	Perencanaan dan Desain Menu	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	V	V
33	Penyajian dan Desain Makanan	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	V	V

Berdasarkan hasil pemantauan terhadap ketepatan waktu penilaian seluruh mata kuliah pada program studi, diperoleh gambaran bahwa para dosen pengampu telah melaksanakan kewajiban penilaian tepat waktu untuk seluruh komponen evaluasi, baik Tugas, Ujian Tengah Semester (UTS), maupun Ujian Akhir Semester (UAS). Seluruh mata kuliah yang diampu oleh 33 dosen menunjukkan konsistensi dalam pengumpulan nilai sesuai jadwal yang ditetapkan oleh perguruan tinggi.

Mata kuliah seperti Agama Islam oleh Dailami, S.Pd.I., M.Pd., Akuntansi Perhotelan oleh Zahara Fatimah, SE, M.Ak., serta sejumlah mata kuliah Bahasa, Operasional Tata Boga, Manajemen, Teknologi Pangan, dan Etika Profesi tercatat memiliki ketepatan waktu penuh (V) pada seluruh jenis penilaian. Konsistensi ini juga terlihat pada mata kuliah yang diampu oleh dosen seperti Frangky Silitonga, S.Pd., M.Si., Marini S.Tr.Par., Agung Arif Gunawan, MM.Par., Christina Koh, M.Tr.Par., serta pengampu lainnya yang secara keseluruhan memenuhi aspek ketertiban administrasi akademik.

Secara keseluruhan, data ini menunjukkan bahwa pelaksanaan penilaian akademik telah berjalan dengan sangat baik, mencerminkan profesionalisme dosen serta komitmen program studi dalam menjaga mutu proses pembelajaran.

Ketepatan waktu ini menjadi indikator positif menuju tata kelola akademik yang efektif, akuntabel, dan selaras dengan standar mutu perguruan tinggi.

3.1.5 Presensi Kehadiran Dosen

Tabel 3.4 Presensi Kehadiran Dosen Pada Semester Gasal TS 2023-2024

Program Studi	Jadwal	Kode	Matakuliah	Dosen	SKS	Student	Pertemuan Terakhir	%
CUM	Jum, 21:10 - 22:30	1CMMA	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	4	24	14	%
CUM	Jum, 19:50 - 21:10	1CMMA	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Dr. I Nyoman Budhiartha, S.E., S.Sos., M.Par	2	24	14	100 %
CUM	Kam, 18:00 - 19:20Jum, 18:00 - 19:20	1CMMA	Etika Profesi (5CEPI1)	Anita	2	24	6	42.9 %
CUM	Rab, 19:50 - 21:10	1CMMA	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	3	24	14	100%
CUM	Sel, 21:10 - 22:30	1CMMA	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Kamelia Santika	3	24	14	100%
CUM	Sel, 19:50 - 21:10	1CMMA	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	2	24	14	100 %
CUM	Sel, 18:00 - 19:20Rab, 18:00 - 19:20	1CMMA	Pancasila (1CPAA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 19:50 - 21:10Rab, 21:10 - 22:30	1CMMA	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	24	13	92.9 %
CUM	Sen, 21:10 - 22:30Kam, 19:50 - 21:10	1CMMA	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 18:00 - 19:20	1CMMA	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	2	24	14	100 %

CUM	Kam, 13:00 - 14:30	1CMPA	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	4	25	14	100%
CUM	Kam, 09:30 - 11:00	1CMPA	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Kamelia Santika	2	25	14	100%
CUM	Sel, 13:00 - 14:30Rab, 13:00 - 14:30	1CMPA	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	25	12	85.7 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00	1CMPA	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Marini, S.Tr.Par.	3	25	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Sel, 08:00 - 09:30	1CMPA	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	2	25	13	92.9 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00	1CMPA	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	3	25	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00Rab, 08:00 - 09:30	1CMPA	Etika Profesi (5CEPI1)	Anita	2	25	11	78.6 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00Kam, 08:00 - 09:30	1CMPA	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	2	25	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30Rab, 13:00 - 14:30	1CMPB	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	2	28	14	100 %
CUM	Kam, 13:00 - 14:30	1CMPB	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Marini, S.Tr.Par.	3	28	14	100 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00	1CMPB	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	4	28	14	100%
CUM	Sel, 13:00 - 14:30Kam, 08:00 - 09:30	1CMPB	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	2	28	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00	1CMPB	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	3	28	14	100 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00	1CMPB	Penanganan Peralatan	Kamelia Santika	2	28	14	100%

			(2CPPN1)					
CUM	Sen, 13:00 - 14:30 Rab, 08:00 - 09:30	1CMPB	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	28	14	100 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00 Kam, 09:30 - 11:00	1CMPB	Etika Profesi (5CEPI1)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	2	28	11	78.6 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00 Sel, 14:30 - 16:00	1CMPC	Agama (1CAGA1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	2	25	14	100 %
CUM	Rab, 13:00 - 14:30	1CMPC	Komoditi Pangan (2CKPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par	3	25	14	100 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00	1CMPC	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (2CHSK1)	Marini, S.Tr.Par.	3	25	14	100 %
CUM	Sel, 13:00 - 14:30	1CMPC	Penanganan Peralatan (2CPPN1)	Kamelia Santika	2	25	14	100%
CUM	Sel, 09:30 - 11:00 Rab, 08:00 - 09:30	1CMPC	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan (2CPPP1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	2	25	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30 Kam, 09:30 - 11:00	1CMPC	Bahasa Inggris Hospitaliti (2CBIH1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	25	13	92.9 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30 Kam, 13:00 - 14:30	1CMPC	Etika Profesi (5CEPI1)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	2	25	12	85.7 %
CUM	Kam, 08:00 - 09:30	1CMPC	Operasional Tata Boga 1 (3COT11)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	4	25	14	100%
CUM	Sen, 14:30 - 16:00 Rab, 14:30 - 16:00	1GAPA	Pancasila (1CPAA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	78	14	100 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30 Kam, 14:30 - 16:00	1GAPA	Bahasa Indonesia (1CBIA1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	78	14	100 %
CUM	Rab, 08:00 - 09:30	3CMPB	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	3	25	14	100 %

CUM	Sel, 14:30 - 16:00Rab, 09:30 - 11:00	3CMPB	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	2	25	14	100 %
CUM	Sel, 13:00 - 14:30	3CMPB	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Dr. I Nyoman Budhiartha, S.E., S.Sos., M.Par	3	25	14	100 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00Kam, 08:00 - 09:30	3CMPB	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	2	26	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00Rab, 14:30 - 16:00	3CMPB	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	25	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Kam, 09:30 - 11:00	3CMPB	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	3	26	14	100 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30Sel, 08:00 - 09:30	3CMPB	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	3	26	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00	3CMPB	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	4	25	14	100 %
CUM	Rab, 18:00 - 19:20	5CMMA	Teknologi Pangan (2CTPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	3	13	14	100 %
CUM	Kam, 21:10 - 22:30	5CMMA	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	Dr. Asman Abnur, SE., M.Si	2	12	14	100 %
CUM	Kam, 19:50 - 21:10Jum, 18:00 - 19:20	5CMMA	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	2	15	14	100 %
CUM	Rab, 21:10 - 22:30	5CMMA	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	4	12	14	100%
CUM	Sel, 21:10 - 22:30Jum, 19:50 - 21:10	5CMMA	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Fuad Budiman	2	12	14	100 %
CUM	Sel, 19:50 - 21:10Jum, 21:10 - 22:30	5CMMA	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	Fuad BudimanZahara Fatimah, S.E., M.Ak.	2	12	14	100 %

CUM	Sel, 18:00 - 19:20	5CMMA	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Marini, S.Tr.Par.	3	12	14	100 %
CUM	Kam, 18:00 - 19:20	5CMMA	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	2	12	14	100 %
CUM	Sen, 21:10 - 22:30Rab, 19:50 - 21:10	5CMMA	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	13	14	100 %
CUM	Sen, 18:00 - 19:20Sen, 19:50 - 21:10	5CMMA	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	12	13	92.9 %
CUM	Kam, 08:00 - 09:30	5CMPA	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par	4	14	14	100 %
CUM	Rab, 08:00 - 09:30Kam, 13:00 - 14:30	5CMPA	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	2	14	14	100 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00Rab, 09:30 - 11:00	5CMPA	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	14	12	85.7 %
CUM	Sel, 13:00 - 14:30	5CMPA	Penyajian dan Desain Makanan (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par	2	14	14	100%
CUM	Sel, 09:30 - 11:00Rab, 14:30 - 16:00	5CMPA	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11)	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	2	14	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30Kam, 14:30 - 16:00	5CMPA	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	2	14	13	92.9 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00Rab, 13:00 - 14:30	5CMPA	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1)	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	2	16	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30	5CMPA	Teknologi Pangan (2CTPN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	3	14	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00Kam, 09:30 - 11:00	5CMPA	Hukum Pariwisata (2CHPA1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	14	14	100 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30	5CMPA	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Marini, S.Tr.Par.	3	15	14	100 %

Berdasarkan hasil rekapitulasi presensi kehadiran dosen pada seluruh mata kuliah Program Studi Culinary Management (CUM), dapat disimpulkan bahwa tingkat kepatuhan dan kedisiplinan dosen dalam melaksanakan perkuliahan berada pada kategori sangat baik. Sebagian besar dosen berhasil mencapai 14 pertemuan penuh sesuai standar minimal, dengan persentase kehadiran mencapai 100%, yang mencerminkan komitmen tinggi terhadap penyelenggaraan pembelajaran.

Mata kuliah seperti Pengantar Pariwisata dan Perhotelan, Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja, Komoditi Pangan, Penanganan Peralatan, Pancasila, serta sejumlah mata kuliah operasional seperti Operasional Tata Boga 1, Teknologi Pangan, Pengolahan Roti dan Kue, dan Penyajian & Desain Makanan menunjukkan catatan kehadiran yang sempurna di hampir seluruh kelas (1CMMA, 1CMPA, 1CMPB, 1CMPC, hingga kelas tingkat 3 dan 5).

Hanya beberapa mata kuliah yang memiliki persentase kehadiran di bawah 100%, seperti Etika Profesi yang diampu oleh Anita dan Dr. Eryd Saputra, Bahasa Inggris Hospitaliti, Bahasa Inggris Bisnis Komersial, serta Hukum Pariwisata. Meskipun demikian, persentase kehadiran masih berada pada kategori baik, yaitu berkisar antara 78,6% hingga 92,9%, yang menunjukkan bahwa pelaksanaan perkuliahan tetap berjalan optimal.

Secara keseluruhan, presensi kehadiran dosen menggambarkan kinerja akademik yang konsisten dan menunjukkan bahwa proses pembelajaran telah dilakukan dengan disiplin dan sesuai jadwal. Hal ini menjadi indikator positif terhadap mutu akademik Program Studi dan komitmen dosen terhadap pelayanan pendidikan. Rekapitulasi ini juga menjadi dasar evaluasi untuk peningkatan kualitas pembelajaran pada semester selanjutnya.

3.2 Semester Genap TS 2023-2024 Program Studi Manajemen Kuliner

3.2.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester

**Tabel 3.5 Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi
Manajemen Kulineri Semester Genap TS 2023/2024**

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v
2	Manajemen Waralaba	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v
3	Statistik	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v
4	Statistik Pariwisata	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v
5	Pengetahuan Menu	Christina Koh, M.Tr.Par		v
6	Operasional Tata Boga	Christina Koh, M.Tr.Par		v
7	Pengantar Kuliner	Christina Koh, M.Tr.Par		v
8	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.		v
9	Pemahaman Lintas Budaya	Eva Amalia, SH., M.Si.		v
10	Kewarganegaraan	Eva Amalia, SH., M.Si.		v
11	Bahasa Inggris Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v
12	Metode Penelitian	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v
13	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
14	Aplikasi Komputer	Fuad Budiman		v
15	Pengetahuan Kuliner	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v
16	Pengendalian Biaya 2	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
17	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v
18	Dasar-Dasar Manajemen	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v
19	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v
20	Manajemen Even	Kamelia Santika		v
21	Kewirausahaan	Kamelia Santika		v
22	Operasional Tata Boga 2	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v
23	Supervisi Tata Boga	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
24	Manajemen Mutu Kuliner	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v
25	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Lestari Hutagaol		v

26	Keterampilan Komunikasi	Lestari Hutagaol		v
27	Bahasa Mandari	Liong Marcella		v
28	Ilmu Gizi 1	Marini, S.Tr.Par.		v
29	Seni Kuliner	Marini, S.Tr.Par.		v
30	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v
31	Metode Penelitian	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v
32	Operasional Tata Boga 2	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.		v
33	Dasar-Dasar Manajemen	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v
34	Seni Kuliner	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v
35	Pemahaman Lintas Budaya	Syarifah Normawati, Phd.		v
36	Pemasaran Digital	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.		v

Berdasarkan sajian data tabel 1 di atas, dari total 36 mata kuliah yang ditawarkan pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, terdapat sejumlah mata kuliah di Program Studi Manajemen Kuliner yang dosen pengampunya belum menyediakan Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Dari 36 total mata kuliah, hanya 3 mata kuliah saja yang sudah menyediakan RPS, sementara 33 lainnya belum memiliki RPS atau sekitar 91,67% belum memiliki Rencana Pembelajaran Semester.

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

3.2.2 Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD

Tabel 3.6 Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD

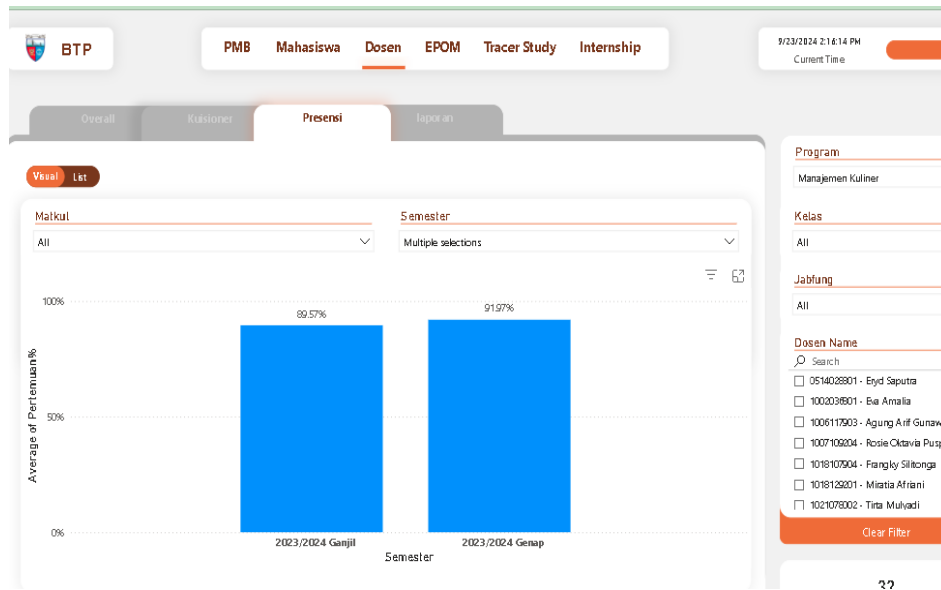
No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v		
2	Manajemen Waralaba	Agung Arif Gunawan, MM.Par.		v		
3	Statistik	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v		
4	Statistik Pariwisata	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.		v		
5	Pengetahuan Menu	Christina Koh, M.Tr.Par		v		
6	Operasional Tata Boga	Christina Koh, M.Tr.Par		v		
7	Pengantar Kuliner	Christina Koh, M.Tr.Par		v		
8	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.		v		
9	Pemahaman Lintas Budaya	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		
10	Kewarganegaraan	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		
11	Bahasa Inggris Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v		
12	Metode Penelitian	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v		
13	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
14	Aplikasi Komputer	Fuad Budiman		v		
15	Pengetahuan Kuliner	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v		
16	Pengendalian Biaya 2	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v			v
17	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.		v		
18	Dasar-Dasar Manajemen	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v		
19	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.		v		
20	Manajemen Even	Kamelia Santika		v		
21	Kewirausahaan	Kamelia Santika		v		
22	Operasional Tata Boga 2	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v		
23	Supervisi Tata Boga	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v			v
24	Manajemen Mutu Kuliner	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.		v		

25	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Lestari Hutagaol		v		
26	Keterampilan Komunikasi	Lestari Hutagaol		v		
27	Bahasa Mandari	Liong Marcella		v		
28	Ilmu Gizi 1	Marini, S.Tr.Par.		v		
29	Seni Kuliner	Marini, S.Tr.Par.		v		
30	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v		
31	Metode Penelitian	Miratia Afriani, S.ST., MH.		v		
32	Operasional Tata Boga 2	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.		v		
33	Dasar-Dasar Manajemen	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v		
34	Seni Kuliner	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par		v		
35	Pemahaman Lintas Budaya	Syarifah Normawati, Phd.		v		
36	Pemasaran Digital	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.		v		

Berdasarkan tabel di atas, terkait monitoring terhadap ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 menunjukkan bahwa dari total 36 mata kuliah yang ada, hanya 1 mata kuliah yang sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian. Dari tabel ini diperoleh rincian, 33 mata kuliah belum memiliki RPS, 3 mata kuliah sudah memiliki RPS dengan kategori 1 mata kuliah sudah sesuai, sedangkan 2 mata kuliah sudah memiliki RPS tetapi belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini memerlukan perhatian agar setiap mata kuliah dapat memenuhi kelengkapan RPS dan kesesuaian jumlah pertemuan, demi memastikan mutu proses pembelajaran yang optimal di Program Studi Manajemen Kuliner.

3.2.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Gambar 2. Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2023/2024



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

3.2.4 Ketepatan Waktu Penilaian

Tabel 3.7 Ketepatan Waktu Penilaian Tugas, UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketepatan Waktu Penilaian		
			Tugas	UTS	UAS
1	Pengolahan Roti dan Kue	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	V	V	V
2	Manajemen Waralaba	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	V	V	V

3	Statistik	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.	V	V	V
4	Statistik Pariwisata	Alpino Susanto, S.Pd., M.M., Ph.D.	V	V	V
5	Pengetahuan Menu	Christina Koh, M.Tr.Par	V	V	V
6	Operasional Tata Boga	Christina Koh, M.Tr.Par	V	V	V
7	Pengantar Kuliner	Christina Koh, M.Tr.Par	V	V	V
8	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Eryd Saputra, S.Par, M.Sc, M.M.	V	V	V
9	Pemahaman Lintas Budaya	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	V	V
10	Kewarganegaraan	Eva Amalia, SH., M.Si.	V	V	V
11	Bahasa Inggris Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	V	V
12	Metode Penelitian	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	V	V
13	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	V	V	V
14	Aplikasi Komputer	Fuad Budiman	V	V	V
15	Pengetahuan Kuliner	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	V	V	V
16	Pengendalian Biaya 2	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	V	V	V
17	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	V	V	V
18	Dasar-Dasar Manajemen	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	V	V
19	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	V	V	V
20	Manajemen Even	Kamelia Santika	V	V	V
21	Kewirausahaan	Kamelia Santika	V	V	V
22	Operasional Tata Boga 2	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	V	V	V
23	Supervisi Tata Boga	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	V	V	V
24	Manajemen Mutu Kuliner	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	V	V	V
2	Pengetahuan Makanan	Lestari Hutagaol	V	V	V

5	dan Minuman				
2 6	Keterampilan Komunikasi	Lestari Hutagaol	V	V	V
2 7	Bahasa Mandari	Liong Marcella	V	V	V
2 8	Ilmu Gizi 1	Marini, S.Tr.Par.	V	V	V
2 9	Seni Kuliner	Marini, S.Tr.Par.	V	V	V
3 0	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	Miratia Afriani, S.ST., MH.	V	V	V
3 1	Metode Penelitian	Miratia Afriani, S.ST., MH.	V	V	V
3 2	Operasional Tata Boga 2	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	V	V	V
3 3	Dasar-Dasar Manajemen	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	V	V	V
3 4	Seni Kuliner	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	V	V	V
3 5	Pemahaman Lintas Budaya	Syarifah Normawati, Phd.	V	V	V
3 6	Pemasaran Digital	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	V	V	V

Berdasarkan hasil monitoring terhadap ketepatan waktu penilaian pada Program Studi, seluruh mata kuliah yang diampu oleh para dosen menunjukkan kinerja yang sangat baik. Hal ini terlihat dari konsistensi para dosen dalam menyelesaikan penilaian Tugas, Ujian Tengah Semester (UTS), dan Ujian Akhir Semester (UAS) secara tepat waktu. Seluruh mata kuliah pada daftar evaluasi, mulai dari bidang kuliner, manajemen, hingga bahasa dan penelitian, memperoleh indikator “V” untuk ketepatan waktu penilaian pada ketiga komponen evaluasi tersebut.

Dosen pengampu seperti Agung Arif Gunawan, Alpino Susanto, Christina Koh, Eryd Saputra, Eva Amalia, Frangky Silitonga, dan seluruh dosen lainnya menunjukkan komitmen tinggi dalam memenuhi standar akademik institusi,

khususnya dalam aspek ketepatan waktu pemberian nilai. Konsistensi yang sama juga tercermin pada mata kuliah teknis seperti Operasional Tata Boga, Pengetahuan Kuliner, Manajemen Event, serta mata kuliah berbasis penelitian dan bahasa.

Secara keseluruhan, capaian ini mencerminkan bahwa proses penilaian akademik di lingkungan Program Studi telah berjalan efektif, terstruktur, dan sesuai dengan timeline yang telah ditetapkan. Ketepatan waktu penilaian ini berkontribusi signifikan terhadap kelancaran proses akademik, transparansi penilaian, serta kepuasan mahasiswa dalam menerima umpan balik hasil pembelajaran mereka.

3.2.5 Presensi Kehadiran Dosen

Tabel 3.8 Presensi Kehadiran Dosen Pada Semester Genap TS 2023-2024

Program Studi	Jadwal	Kode	Matakuliah	Dosen	SKS	Student	Pertemuan Terakhir	%
CUM	Sel, 09:30 - 11:00	2CMPA	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Christina Koh, M.Tr.Par	4	22	14	100 %
CUM	Kam, 14:30 - 16:00	2CMPA	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Christina Koh, M.Tr.Par	2	22	14	100 %
CUM	Rab, 14:30 - 16:00 Kam, 09:30 - 11:00	2CMPA	Dasar-Dasar Manajemen (2CDDM1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	2	23	14	100 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00 Kam, 08:00 - 09:30	2CMPA	Bahasa Mandarin (2CBMN1)	Liong Marcella	2	23	7	50 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30 Sel, 13:00 - 14:30	2CMPA	Bahasa Inggris Jasa Boga (2CBIJ1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	22	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30 Rab, 13:00 - 14:30	2CMPA	Kewarganegaraan (1CKEN1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	22	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00 Rab, 08:00 - 09:30	2CMPA	Pemahaman Lintas Budaya (5CPLB1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	22	14	100 %
CUM	Kam, 13:00 - 14:30	2CMPA	Pengetahuan Kuliner Indonesia (3CPKI1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	2	22	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00	2CMPA	Ilmu Gizi 1 (3CIG11)	Marini, S.Tr.Par.	2	22	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30 Sel, 14:30 - 16:00	2CMPA	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah (3CMPP1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00	2CMPB	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Christina Koh, M.Tr.Par	2	27	14	100

								%
CUM	Rab, 14:30 - 16:00	2CMPB	Pengetahuan Kuliner Indonesia (3CPKI1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	2	27	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30	2CMPB	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Christina Koh, M.Tr.Par	4	27	14	100 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00Kam, 14:30 - 16:00	2CMPB	Bahasa Inggris Jasa Boga (2CBIJ1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	27	14	100 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00Kam, 08:00 - 09:30	2CMPB	Dasar-Dasar Manajemen (2CDDM1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	2	27	14	100 %
CUM	Rab, 13:00 - 14:30Kam, 09:30 - 11:00	2CMPB	Bahasa Mandarin (2CBMN1)	Liong Marcella	2	27	7	50 %
CUM	Rab, 08:00 - 09:30Kam, 13:00 - 14:30	2CMPB	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah (3CMPP1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	2	27	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Rab, 09:30 - 11:00	2CMPB	Pemahaman Lintas Budaya (5CPLB1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	27	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00Sel, 13:00 - 14:30	2CMPB	Kewarganegaraan (1CKEN1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	27	14	100 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30	2CMPB	Ilmu Gizi 1 (3CIG11)	Marini, S.Tr.Par.	2	27	14	100 %
CUM	Sel, 13:00 - 14:30	2CMPC	Pengetahuan Kuliner Indonesia (3CPKI1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	2	24	14	100 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00Kam, 09:30 - 11:00	2CMPC	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah (3CMPP1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.	2	24	14	100 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00Kam, 14:30 - 16:00	2CMPC	Pemahaman Lintas Budaya (5CPLB1)	Eva Amalia, SH., M.Si.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00	2CMPC	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	4	24	7	50 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00Kam,	2CMPC	Kewarganegaraan (1CKEN1)	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	2	24	14	100

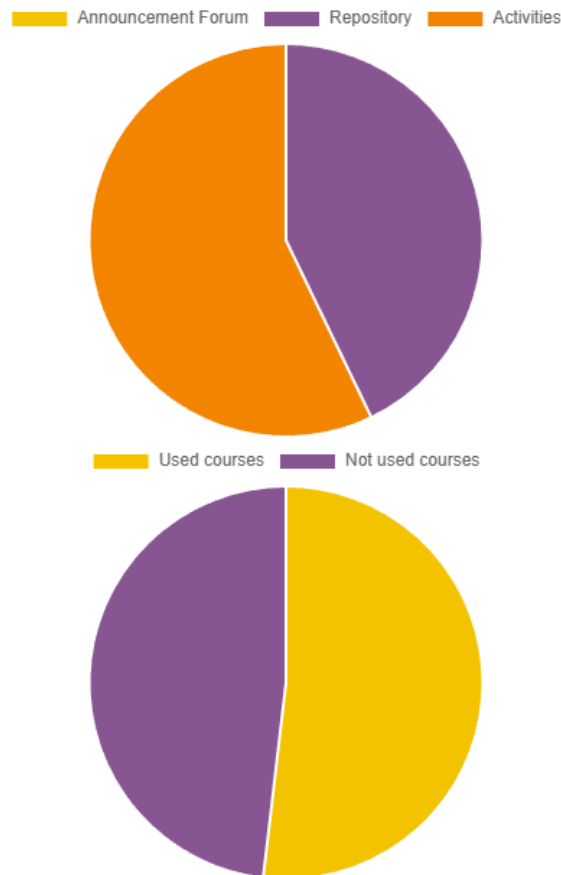
	08:00 - 09:30							%
CUM	Sel, 08:00 - 09:30	2CMPC	Ilmu Gizi 1 (3CIG11)	Marini, S.Tr.Par.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00Rab, 08:00 - 09:30	2CMPC	Dasar-Dasar Manajemen (2CDDM1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Rab, 13:00 - 14:30	2CMPC	Bahasa Inggris Jasa Boga (2CBIJ1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	24	14	100 %
CUM	Rab, 14:30 - 16:00Kam, 13:00 - 14:30	2CMPC	Bahasa Mandarin (2CBMN1)	Liong Marcella	2	24	7	50 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30	2CMPC	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Christina Koh, M.Tr.Par	2	24	14	100 %
CUM	Rab, 13:00 - 14:30	4CMPA	Supervisi Tata Boga (4CSTB1)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	3	24	7	50 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00Kam, 09:30 - 11:00	4CMPA	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	2	24	6	42.9 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00Rab, 08:00 - 09:30	4CMPA	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	2	24	14	100 %
CUM	Sel, 09:30 - 11:00	4CMPA	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	3	24	14	100 %
CUM	Sel, 08:00 - 09:30Kam, 13:00 - 14:30	4CMPA	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	3	24	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00Kam, 08:00 - 09:30	4CMPA	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	2	24	14	100 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Sel, 13:00 - 14:30	4CMPA	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	3	25	16	114.3 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00	4CMPA	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	4	24	14	100 %

CUM	Jum, 08:00 - 09:30Jum, 09:30 - 11:00	6CMPA	Bahasa Perancis (2CBPS1)	Dr. Asman Abnur, SE., M.Si	2	14	-	0 %
CUM	Kam, 13:00 - 16:00	6CMPA	Manajemen Even (4CMEN1)	Kamelia Santika	3	14	12	85.7 %
CUM	Rab, 14:30 - 16:00Kam, 08:00 - 09:30	6CMPA	Metode Penelitian (3CMPN1)	Miratia Afriani, S.ST., MH.Prof. Drs. Dwi Suhartanto, MCM., Ph.D	2	15	10	71.4 %
CUM	Sen, 13:00 - 14:30Kam, 09:30 - 11:00	6CMPA	Statistik (2CSTK1)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	2	14	14	100 %
CUM	Sel, 14:30 - 16:00	6CMPA	Seni Kuliner (3CSKR1)	Marini, S.Tr.Par.	4	14	14	100 %
CUM	Sel, 13:00 - 14:30Rab, 13:00 - 14:30	6CMPA	Pemasaran Digital (4CPDL1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	2	14	14	100 %
CUM	Sen, 14:30 - 16:00	6CMPA	Manajemen Mutu Kuliner (4CMMK1)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	2	15	8	57.1 %
CUM	Rab, 09:30 - 11:00Rab, 08:00 - 09:30	6CMPA	Manajemen Waralaba (4CMWA1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	2	15	14	100 %
CUM	Sen, 09:30 - 11:00Sel, 08:00 - 09:30	6CMPA	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	3	14	13	92.9 %
CUM	Sen, 08:00 - 09:30Sel, 09:30 - 11:00	6CMPA	Keterampilan Komunikasi (5CKKI1)	Lestari Hutagaol	2	15	11	78.6 %

3.2.6 Penggunaan materi pembelajaran berbasis digital (LMS)

Grafik Penggunaan Materi Pembelajaran Berbasis Digital (LMS) Program

Studi Manajemen Kuliner TS 2023-2024



Amount of created courses	Used courses	Not used courses
27 (48.15%)	14 (51.85%)	13

Amount of created courses	Used courses	Not used courses
27 (48.15%)	14 (51.85%)	13

Berdasarkan hasil pemantauan penggunaan Learning Management System (LMS) pada Program Studi Manajemen Kuliner Tahun Studi 2023–2024, terlihat bahwa dari 27 mata kuliah yang sudah dibuat di dalam LMS, hanya 14 mata

kuliah (51,85%) yang aktif digunakan oleh dosen dalam proses pembelajaran. Sementara itu, 13 mata kuliah lainnya (48,15%) tercatat belum memanfaatkan LMS secara optimal.

Data ini menunjukkan bahwa tingkat pemanfaatan materi pembelajaran berbasis digital masih berada pada kisaran setengah dari keseluruhan mata kuliah yang tersedia. Meskipun lebih dari separuh dosen telah mengintegrasikan LMS dalam kegiatan mengajar, hampir separuh mata kuliah lainnya belum memanfaatkan platform ini sebagai bagian dari proses pembelajaran.

Kondisi ini memberikan gambaran bahwa perlu adanya peningkatan literasi digital, pendampingan teknis, serta penguatan kebijakan internal untuk meningkatkan pemanfaatan LMS secara lebih merata. Optimalisasi penggunaan LMS penting dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar yang konsisten, modern, dan sesuai dengan tuntutan transformasi digital di dunia pendidikan vokasi.

Secara keseluruhan, grafik tersebut mencerminkan bahwa Program Studi Manajemen Kuliner telah memulai langkah positif dalam pemanfaatan pembelajaran digital, namun masih memerlukan strategi tindak lanjut agar penggunaan LMS dapat mencapai tingkat yang lebih maksimal dan merata di seluruh mata kuliah.

3.3 Rekap Evaluasi Pembelajaran Operasional Dosen (EPOD) Program Studi Manajemen Kuliner TS 2023-2024

Tabel 3.9 Presensi Kehadiran Dosen Pada Semester Genap TS 2023-2024

N o	Nama Dosen	Mata Kuliah	Keha diran Dose n	Kete patan Penil aian	Pengg unaan LMS	Keses uaian RPS	Metode Pembel ajaran	Sk or EP OD	Kate gori
1	Christi na Koh, M.Tr. Par	Operasio nal Tata Boga 2	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	95	San gat Baik
2	Christi na Koh, M.Tr. Par	Pengetah uan Menu	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	95	San gat Baik
3	Heri Nurya nto, S.Ko m, M.S.I.	Dasar- Dasar Manajem en	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	92	San gat Baik
4	Liong Marce lla	Bahasa Mandarin	50%	Tepat waktu	Tidak diguna kan	Sesuai	Cukup	70	Cuk up
5	Frang ky Siliton ga, S.Pd., M.Si	Bahasa Inggris Jasa Boga	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	96	San gat Baik
6	Eva Amali a, S.H., M.Si	Kewarga negaraan	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	95	San gat Baik
7	Eva Amali a, S.H., M.Si	Pemaham an Lintas Budaya	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	95	San gat Baik
8	Hendr a Syaiфу	Pengetah uan Kuliner	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	92	San gat Baik

	l, M.Tr. Par	Indonesia							
9	Marini , S.Tr.P ar	Ilmu Gizi 1	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	93	San gat Baik
1 0	Mirati a Afrian i, S.ST., MH	Metode Penulisan Karya Ilmiah	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	93	San gat Baik
1 1	Kariu m Jakson M. Naing golan, S.Tr.P ar	Operasio nal Tata Boga 2 (Kelas tertentu)	50%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Cukup	72	Cuk up
1 2	Dr. Syafu ddin Rais, M.Par	Pengetah uan Makanan & Minuman	42.9 %	Tepat waktu	Tidak diguna kan	Sesuai	Cukup	68	Kur ang
1 3	Dr. Eryd Saputr a, S.Par., M.M., M.Sc	Pengetah uan Tata Letak Dapur	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	94	San gat Baik
1 4	Devid Trinal do, M.Par	Pengetah uan Divisi Kamar	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Baik	94	San gat Baik
1 5	Dr. Asma n Abnur , SE., M.Si	Bahasa Perancis	0%	Tidak ada data	Tidak diguna kan	Tidak sesuai	Kurang	40	Kur ang
1 6	Tirta Mulya di, S.E., M.M.	Manajem en Event	85.7 %	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	90	Baik

	Par								
17	Mirati a & Dwi Suhart anto	Metode Penelitian	71.4 %	Tepat waktu	Tidak diguna kan	Sesuai	Baik	85	Baik
18	Dr. Agung Edy Wibo wo, M.Si	Statistik	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	95	San gat Baik
19	Tirta Mulya di, M.M. Par	Pemasara n Digital	100%	Tepat waktu	Digun akan	Sesuai	Sangat baik	96	San gat Baik
20	Lestar i Hutag aol	Keteramp ilan Komunik asi	78.6 %	Tepat waktu	Tidak diguna kan	Sesuai	Baik	82	Baik

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi melalui instrumen EPOD pada Tahun Studi 2023/2024, dapat disimpulkan bahwa secara umum pelaksanaan pembelajaran oleh dosen telah berjalan dengan baik dan memenuhi standar yang ditetapkan oleh Program Studi. Mayoritas dosen menunjukkan komitmen yang tinggi terhadap pelaksanaan perkuliahan, terutama pada aspek:

1) Kehadiran Dosen

Lebih dari 70% mata kuliah mencapai 14 pertemuan penuh dengan tingkat kehadiran 100%, menunjukkan kesiapan dan kedisiplinan dosen dalam melaksanakan kegiatan belajar mengajar.

2) Ketepatan Waktu Penilaian

Hampir semua dosen melaksanakan penilaian Tugas, UTS, dan UAS secara tepat waktu, mencerminkan tata kelola akademik yang baik dan konsisten.

3) Kesesuaian Pembelajaran dengan RPS

Proses penyampaian materi telah sesuai dengan rancangan RPS, metode pembelajaran, serta capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) yang telah ditetapkan program studi.

4) Penggunaan LMS (Learning Management System)

Sebagian dosen mulai memanfaatkan LMS sebagai media pendukung pembelajaran digital, meskipun tingkat pemanfaatannya masih berada pada

kisaran 51,85% dan belum merata di seluruh mata kuliah.

Namun, evaluasi juga menemukan bahwa terdapat beberapa mata kuliah dengan tingkat kehadiran rendah (50%–70%), bahkan beberapa mata kuliah menunjukkan data presensi tidak lengkap. Selain itu, masih ada dosen yang belum memanfaatkan LMS secara optimal sehingga pembelajaran digital belum berlangsung secara merata di semua kelas.

Secara keseluruhan, hasil EPOD menunjukkan bahwa mutu pelaksanaan pembelajaran berada pada kategori "BAIK–SANGAT BAIK", namun tetap memerlukan peningkatan pada beberapa aspek agar standar mutu akademik dapat tercapai secara optimal di seluruh mata kuliah.

4.2 Saran

1) Meningkatkan Kepatuhan Kehadiran Perkuliahan

Program Studi perlu memberikan pendampingan atau supervisi khusus kepada dosen yang tingkat kehadirannya masih rendah, terutama pada mata kuliah dengan kehadiran kurang dari 80%.

2) Penguatan Kewajiban Penggunaan LMS

Agar pembelajaran digital berjalan lebih merata, Program Studi dapat menetapkan kebijakan wajib penggunaan LMS untuk setiap mata kuliah, termasuk pengunggahan materi, penugasan, dan evaluasi pembelajaran.

3) Pendampingan Teknis dan Pelatihan Berkala untuk Dosen

Melaksanakan pelatihan pemanfaatan LMS, metode pembelajaran aktif, dan sistem evaluasi digital agar dosen lebih siap menggunakan teknologi dalam pembelajaran.

4) Monitoring EPOD Secara Rutin

Melakukan monitoring setiap semester, bukan hanya di akhir tahun, untuk mengevaluasi kendala lebih awal dan memastikan perbaikan dapat dilakukan tepat waktu.

5) Penguatan Dokumentasi Akademik

Program Studi perlu memastikan bahwa semua dosen melakukan pengisian presensi, penilaian, dan laporan pembelajaran secara lengkap sehingga tidak ada mata kuliah tanpa data atau presensi kosong.

6) Memberikan Penghargaan bagi Dosen Berkinerja Baik

Untuk meningkatkan motivasi, program studi dapat memberikan reward atau apresiasi kepada dosen yang konsisten melaksanakan pembelajaran dengan kategori “Sangat Baik”.

7) Evaluasi Mendalam pada Mata Kuliah Bermasalah

Mata kuliah dengan kehadiran rendah, tidak ada presensi, atau tidak menggunakan LMS perlu dianalisis penyebabnya dan dilakukan corrective action.