

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



OLEH:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024**

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

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Monitoring dan Evaluasi Proses Pembelajaran
Pelaksanaan : Mei – Agustus 2024
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 08 Agustus 2024

Dibuat Oleh,




Dr. Rezki Alhamdi, S.Par., M.M.Par.
Kaprodi Manajemen Tata Hidangan

Di Setujui,




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




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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan rahmat dan karunia-Nya, kami dapat menyusun Laporan Hasil Pelaksanaan Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Proses Pembelajaran Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024 untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata Batam. Laporan ini merupakan hasil dari upaya sistematis untuk menilai dan mengevaluasi efektivitas proses pembelajaran yang telah dilaksanakan selama semester ini.

Monitoring dan evaluasi memiliki peranan penting dalam meningkatkan kualitas pendidikan, membantu kami dalam memahami dampak dari metode pengajaran yang diterapkan, serta mengidentifikasi tantangan yang dihadapi. Melalui laporan ini, kami berharap dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai kinerja proses pembelajaran, yang pada akhirnya dapat menjadi dasar untuk perbaikan dan pengembangan lebih lanjut.

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen, mahasiswa, dan pihak terkait lainnya yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini. Semoga laporan ini bermanfaat sebagai referensi dalam upaya peningkatan mutu pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Hidangan dan memberikan wawasan yang berharga bagi pengembangan Prodi di masa mendatang.

Batam, 08 Agustus 2024

Penyusun,

VISI DAN MISI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

VISI

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara.

MISI

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

VISI DAN MISI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN 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.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iii
VISI DAN MISI POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	iv
VISI DAN MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI.....	4
2.1 Kebijakan Monitoring Dan Evaluasi	4
2.2 Mekanisme Pelaksanaan Monitoring Dan Evaluasi.....	4
2.3 Waktu Pelaksanaan Monitoring Dan 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	8
3.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	10
3.4 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	11
4.4 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan.....	13
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	17
4.1 Kesimpulan.....	17
4.2 Saran.....	18

DAFTAR TABEL

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Genap TS 2023/2024	5
Tabel 2 MONEV Ketersedian RPS dan Kesesuain Pembelajaran di SIAKAD	8
Tabel 3 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Tahun 2024	13

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2023/2024.....	11
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Genap 2023/2024.....	12

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan komponen penting dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan, khususnya di Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Dalam konteks pendidikan tinggi, Monev berfungsi untuk menilai efektivitas proses pembelajaran dan hasil yang dicapai, serta untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi oleh dosen dan mahasiswa. Melalui kegiatan Monev ini, diharapkan dapat diperoleh informasi yang berharga mengenai kinerja proses pembelajaran, sehingga langkah-langkah perbaikan dapat diterapkan secara tepat guna meningkatkan mutu pendidikan. Selain itu, Monev juga berperan dalam memastikan akuntabilitas dan transparansi dalam pelaksanaan pendidikan, sehingga semua pihak dapat berkontribusi dalam mencapai tujuan akademik yang lebih baik.

1.2 TUJUAN

Kegiatan Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam bertujuan untuk:

1. Menjamin Mutu Pembelajaran

Memastikan bahwa kegiatan pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan memenuhi standar mutu yang ditetapkan, termasuk kualitas kurikulum, metode pengajaran, dan fasilitas pendukung, sehingga lulusan

memiliki kompetensi yang tinggi.

2. Mengevaluasi Hasil Pembelajaran Mahasiswa

Menilai ketercapaian kompetensi mahasiswa di setiap mata kuliah, memastikan hasil pembelajaran sesuai dengan target yang telah ditetapkan, dan mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan.

3. Mengidentifikasi Tantangan dan Peluang Pengembangan

Menggali hambatan dan peluang yang dihadapi dalam proses pembelajaran, baik dari perspektif mahasiswa maupun dosen, untuk merancang langkah-langkah perbaikan dan peningkatan kualitas program studi.

4. Mengoptimalkan Metode Pembelajaran

Mengevaluasi efektivitas metode pengajaran yang diterapkan untuk mendukung pencapaian kompetensi mahasiswa, serta memberikan masukan untuk inovasi pembelajaran yang lebih relevan dengan perkembangan industri.

5. Menjadi Landasan dalam Pengambilan Keputusan Akademik

Menyediakan data dan informasi yang tepat sebagai landasan bagi pimpinan program studi untuk pengambilan keputusan terkait pengembangan kurikulum, metode pengajaran, dan penyediaan sarana pembelajaran.

6. Mempersiapkan Lulusan untuk Dunia Kerja

Menyelaraskan proses pembelajaran dengan kebutuhan dan tren dalam industri kuliner, sehingga lulusan dari Program Studi Manajemen Tata Hidangan memiliki kompetensi dan kesiapan kerja yang tinggi.

1.3 RUANG LINGKUP

Kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran dilaksanakan secara konsisten setiap semester terhadap hal-hal yang terkait dengan proses pembelajaran yaitu:

1. Metode dan Teknik Pengajaran

Mengkaji efektivitas metode pengajaran dan teknik pembelajaran yang digunakan dosen, seperti penggunaan metode praktikum, simulasi, diskusi, dan pembelajaran berbasis proyek, untuk memastikan metode tersebut mendukung ketercapaian kompetensi mahasiswa.

2. Sumber Daya Pengajaran

Memeriksa kelayakan dan ketersediaan sumber daya pengajaran, termasuk fasilitas laboratorium kuliner, peralatan praktikum, dan teknologi pembelajaran, guna mendukung proses pembelajaran yang optimal dan sesuai dengan standar industri.

3. Evaluasi Proses dan Kualitas Pembelajaran

Mengamati dan menilai kualitas interaksi antara dosen dan mahasiswa selama proses pembelajaran, serta mengukur ketercapaian tujuan pembelajaran pada setiap sesi perkuliahan.

4. Kendala dan Tantangan Pembelajaran

Mengidentifikasi kendala dan tantangan yang dihadapi dalam proses pembelajaran, baik yang dialami oleh dosen maupun mahasiswa, serta mencari solusi untuk mengatasi permasalahan yang ditemukan.

BAB II

METODE PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI

2.1 KEBIJAKAN MONITORING DAN EVALUASI

Monitoring dan Evaluasi (MONEV) dilaksanakan setiap semester oleh program studi. Laporan hasil monev disetujui oleh unit Sistem Penjaminan Mutu dan Wakil Direktur I Bidang Akademik. Proses pelaksanaan Monev dapat diawasi secara langsung oleh kepala unit kerja, seperti kepala program studi dan kepala unit terkait lainnya, dengan dukungan dari kelompok kerja di masing-masing unit.

2.2 MEKANISME PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi di Politeknik Pariwisata Batam dilakukan secara sistematis dengan tahapan sebagai berikut:

1. Mengembangkan instrument monitoring dan evaluasi.
2. Melaksanakan monitoring dan evaluasi dengan instrument yang telah disusun oleh tim Satuan Audit Internal.
3. Membuat laporan akhir hasil monitoring dan evaluasi yang telah dilakukan
4. Menyerahkan hasil laporan kepada Satuan Audit Internal, Wakil Direktur I Bidang Akademik atau Pimpinan tertinggi Institusi.
5. Menyetujui untuk mengevaluasi ketercapaian hasil tindak lanjut.

2.3 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan dilaksanakan dari mulai bulan Mei – Agustus 2023.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

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

3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi materi pembelajaran adalah ketersediaan dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS).

Tabel 1 MONEV Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Genap TS 2023/2024

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Statistik Pariwisata	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	v	
2	Statistik	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si		v
3	Kewarganegaraan	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v	
4	Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	Ilham Akbar Ramadhan	v	
5	Korespondensi Bahasa Inggris T ata Hidangan	Ilham Akbar Ramadhan		v
6	Kewarganegaraan	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	
7	Dasar - Dasar Manajemen	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	
8	Manajemen Sumber Daya Manusia 2	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	

9	Pemahaman Lintas Budaya	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	
10	Aplikasi Komputer	Muhammad Jufri	v	
11	Operasional Perhelatan	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
12	Restoran dan Bar Kasir	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
13	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
14	Manajemen Pendapatan	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		v
15	Pengetahuan Menu	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	v	
16	Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	
17	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	
18	Bahasa Inggris 3	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.		v
19	Pengetahuan Menu	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v	
20	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		v
21	Manajemen Kopi	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v
22	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v
23	Operasional Restoran 2	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v	
24	Supervisi Tata Hidangan	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v
25	Penanganan Peralatan	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v	
26	Kewirausahaan 1	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
27	Manajemen Perhelatan	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
28	Kewirausahaan	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.		v

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (MONEV) terhadap kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan untuk Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, dapat disimpulkan bahwa dari total 28 mata kuliah yang ditawarkan, baru 19 mata kuliah yang sudah memiliki RPS. Sementara itu, sebanyak 9 mata kuliah lainnya atau sekitar 32,14% belum memiliki RPS. Hal ini menunjukkan adanya kekurangan signifikan dalam persiapan dokumen RPS yang diperlukan untuk

mendukung proses pembelajaran yang efektif. Dengan adanya MONEV ini, perlu adanya upaya lebih lanjut untuk memastikan semua mata kuliah memiliki RPS yang lengkap, guna meningkatkan kualitas pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

3.2 Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah dokumen RPS dengan mensinkronkan data yang ada di SIAKAD BTP.

Tabel 2 MONEV Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD

Prodi	No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)	
				Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
FBM	1	Statistik Pariwisata	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	v			v
FBM	2	Statistik	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si		v		v
FBM	3	Kewarganegaraan	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
FBM	4	Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	Ilham Akbar Ramadhan	v			v
FBM	5	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan	Ilham Akbar Ramadhan		v		v
FBM	6	Kewarganegaraan	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	
FBM	7	Dasar - Dasar Manajemen	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	
FBM	8	Manajemen Sumber Daya Manusia 2	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	
FBM	9	Pemahaman Lintas Budaya	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	

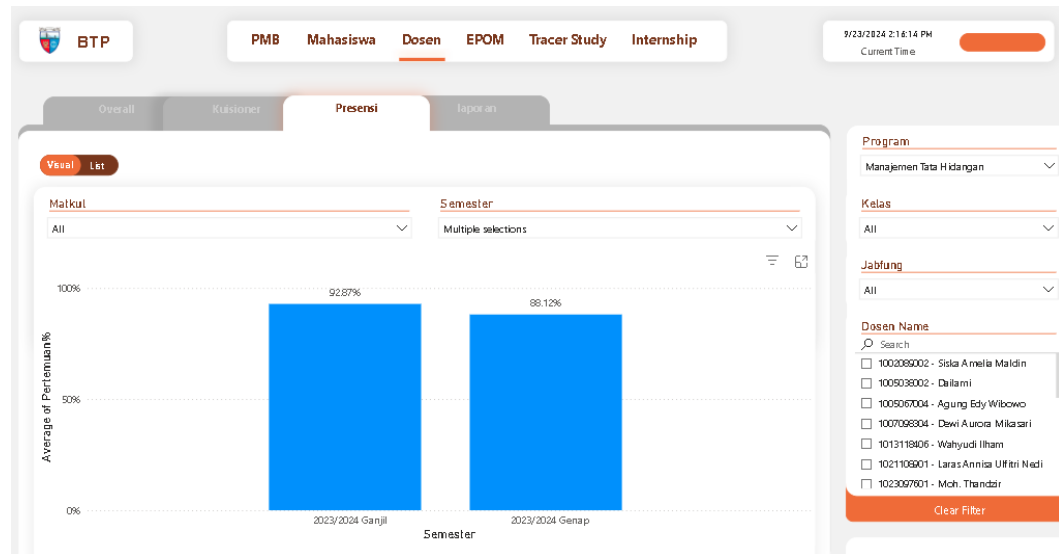
FBM	10	Aplikasi Komputer	Muhammad Jufri	v		v	
FBM	11	Operasional Perhelatan	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
FBM	12	Restoran dan Bar Kasir	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
FBM	13	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
FBM	14	Manajemen Pendapatan	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.		v		v
FBM	15	Pengetahuan Menu	Dr.Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.	v		v	
FBM	16	Bahasa Inggris Pramusaji dan Bartender	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v		v	
FBM	17	Korespondensi Bahasa Inggris Tata Hidangan	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v		v	
FBM	18	Bahasa Inggris 3	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.		v		v
FBM	19	Pengetahuan Menu	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v			v
FBM	20	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.		v		v
FBM	21	Manajemen Kopi	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v		v
FBM	22	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v		v
FBM	23	Operasional Restoran 2	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v			v
FBM	24	Supervisi Tata Hidangan	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v		v
FBM	25	Penanganan Peralatan	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v			v
FBM	26	Kewirausahaan 1	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
FBM	27	Manajemen Perhelatan	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
FBM	28	Kewirausahaan	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.		v		v

Dari analisis tabel ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD untuk Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, dapat disimpulkan bahwa dari total 28 mata kuliah, terdapat 14 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian. Rincian menunjukkan bahwa terdapat 9 mata kuliah yang belum memiliki RPS dan 5 mata kuliah belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini menunjukkan adanya tantangan dalam memenuhi kelengkapan RPS dan jumlah pertemuan yang diperlukan. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya perbaikan dan perhatian khusus agar setiap mata kuliah dapat memenuhi standar yang ditetapkan, demi menjamin mutu proses pembelajaran yang optimal di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

3.3 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran adalah data kehadiran yang tercatat dan terekam di Sistem Informasi Kampus (SIAKAD). Pertemuan tatap muka dosen dan mahasiswa ditetapkan minimal 14 (empat belas) kali pertemuan belum termasuk Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran dosen selama perkuliahan semester genap tahun akademik 2023/2024.

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



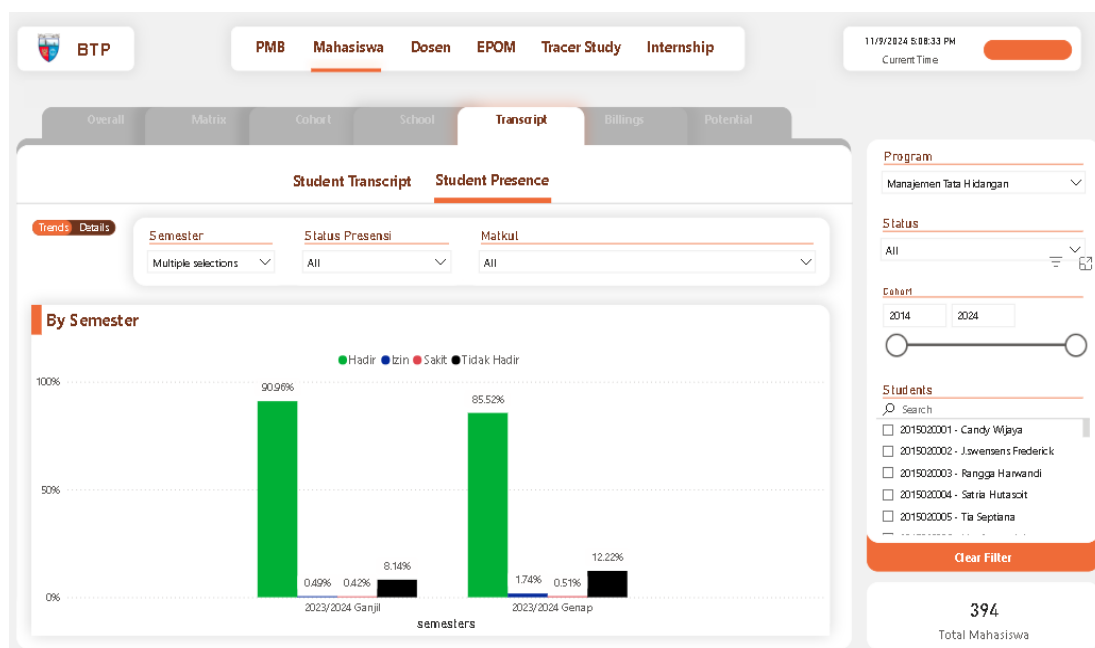
Berdasarkan gambar 1 di atas pada Semester Genap 2023/2024, persentase kehadiran dosen yang memenuhi kehadiran minimal 14 kali pertemuan adalah sebesar 88,12%. Angka ini menunjukkan penurunan dibandingkan dengan Semester Gasal TS 2023/2024, di mana rata-rata kehadiran dosen mencapai 92,87%. Penurunan ini sekitar 4,75%, yang dapat dibulatkan menjadi 5%. Penurunan kehadiran ini perlu mendapat perhatian untuk meningkatkan keterlibatan dosen dalam proses pembelajaran dan memastikan kualitas pendidikan yang optimal di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

3.4 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan untuk monitoring dan evaluasi kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran diambil dari data Sistem Informasi Kampus (SIKAD) sebagai media bagi dosen untuk melakukan pencatatan terhadap kehadiran atau ketidakhadiran mahasiswa pada setiap sesi pertemuan perkuliahan berlangsung. Jika persentase kehadiran mahasiswa kurang dari 70% maka akan

menjadi penghalang untuk mengikuti Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran mahasiswa selama perkuliahan semester genap TA 2023/2024.

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



Berdasarkan data kehadiran mahasiswa pada Semester Genap TS 2023/2024 di Program Studi Manajemen Tata Hidangan, dapat disimpulkan bahwa persentase rata-rata kehadiran mahasiswa dari total 14 pertemuan di seluruh mata kuliah sebesar 85,82%. Sementara itu, sebanyak 12,22% tidak hadir, 1,74% izin berhalangan hadir, dan 0,51% sakit. Angka ini menunjukkan penurunan sebesar 5,98% dibandingkan dengan Semester Gasal 2023/2024. Penurunan ini menunjukkan perlunya perhatian dan upaya lebih untuk meningkatkan tingkat kehadiran mahasiswa, demi mendukung proses

pembelajaran yang lebih efektif dan berkualitas di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

4.4 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan

Data yang dikumpulkan untuk monitoring dan evaluasi (money) Indeks Prestasi Kumulatif (IPK) lulusan Program Studi Manajemen Tata Hidangan mencakup seluruh hasil akademik yang diperoleh mahasiswa sepanjang masa studi mereka di Politeknik Pariwisata Batam. Pengumpulan data ini bertujuan untuk memantau pencapaian akademik, mengevaluasi efektivitas proses pembelajaran, dan menilai kualitas lulusan. Melalui analisis IPK, program studi dapat mengidentifikasi pola prestasi akademik, menilai tingkat keberhasilan dalam memenuhi standar kompetensi, serta mendapatkan gambaran umum mengenai mutu pendidikan yang diberikan. Hasil dari money ini akan menjadi dasar untuk perbaikan kurikulum, peningkatan kualitas pengajaran, dan pengembangan program pendukung lainnya, sehingga lulusan memiliki kompetensi yang sesuai dengan tuntutan industri kuliner.

Tabel 3 IPK Lulusan Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan Tahun 2024

NO	NPM	NAMA	NAMA PRODI	IPK
1	2018020019	Muhammad Afrizan	Manajemen Tata Hidangan	2.98
2	2019020001	Reza Yendika Putra	Manajemen Tata Hidangan	3.41
3	2020020001	Nico Johannes Fransiscus Sembiring Milala	Manajemen Tata Hidangan	3.66
4	2020020002	Dedek Saputra	Manajemen Tata Hidangan	3.78

5	2020020004	Deni Sandika	Manajemen Tata Hidangan	3.47
6	2020020007	Sakila Susandri	Manajemen Tata Hidangan	3.31
7	2020020011	Zakiya Puspaningsih	Manajemen Tata Hidangan	3.66
8	2020020012	Shirley	Manajemen Tata Hidangan	3.79
9	2020020013	Muhammad Alqori Afwidani	Manajemen Tata Hidangan	3.66
10	2020020014	Myra Humayrah	Manajemen Tata Hidangan	3.81
11	2020020016	Jeffryanto	Manajemen Tata Hidangan	3.67
12	2020020018	Qairani Ridwan	Manajemen Tata Hidangan	3.65
13	2020020021	Albert	Manajemen Tata Hidangan	3.55
14	2020020022	Vincent Darmawan	Manajemen Tata Hidangan	3.59
15	2020020023	Fenita Anastasia Marbun	Manajemen Tata Hidangan	3.7
16	2020020024	Riccken Lim	Manajemen Tata Hidangan	3.39
17	2020020026	Marlow Shane Batti	Manajemen Tata Hidangan	3.47
18	2020020029	Wanny Tamara	Manajemen Tata Hidangan	3.71
19	2020020030	Handoko	Manajemen Tata Hidangan	3.55
20	2020020031	Jusito	Manajemen Tata Hidangan	3.81
21	2020020035	Rut Angelika Sihotang	Manajemen Tata Hidangan	3.48
22	2020020037	Erwon Sandika	Manajemen Tata Hidangan	3.61
23	2020020038	Rizhon	Manajemen Tata Hidangan	3.94
24	2020020039	Hironimus Doni Kurniawan Muda	Manajemen Tata Hidangan	3.65

25	2020020040	Kevin Ade Saputra	Manajemen Tata Hidangan	3.67
26	2020020041	Ikhsan Fattana	Manajemen Tata Hidangan	3.55
27	2020020042	M Alfian Fadli	Manajemen Tata Hidangan	3.71
28	2020020043	Laksamana M. Isham	Manajemen Tata Hidangan	3.68
29	2020020044	Alivia Putri Zahra	Manajemen Tata Hidangan	3.69
30	2020020045	Venansius Delvito Vano Sembiring	Manajemen Tata Hidangan	3.67
31	2020020046	Muhammad Ferdi Maulana	Manajemen Tata Hidangan	3.83
32	2020020051	Fadila Andriani	Manajemen Tata Hidangan	3.62
33	2020020052	Tiara Joy Disry Br Pakpahan	Manajemen Tata Hidangan	3.66
34	2020020056	Ferdy Raharja	Manajemen Tata Hidangan	3.58
35	2020020058	Daniel Stiven Sitorus	Manajemen Tata Hidangan	3.62
36	2020020059	Intan Permatasari	Manajemen Tata Hidangan	3.85
37	2020020060	Axel Erlangga Afrizandra	Manajemen Tata Hidangan	3.55
38	2020020061	Alma Sakhira	Manajemen Tata Hidangan	3.66
39	2020020062	Erni Karlina	Manajemen Tata Hidangan	3.74
40	2020020064	Alfen	Manajemen Tata Hidangan	3.67
41	2020020065	Fikri Pebriansyah	Manajemen Tata Hidangan	3.57
42	2020020066	Maya Sari	Manajemen Tata Hidangan	3.62
43	2020020072	Theo Bhakti Nusa Purba	Manajemen Tata Hidangan	3.63

44	2020020073	Lastaria Malau	Manajemen Tata Hidangan	3.65
45	2020020077	Nadila Aurora Julia Putri	Manajemen Tata Hidangan	3.75
IPK Rata-Rata Lulusan FBM 2024				3.62

Berdasarkan data untuk Tahun 2024, Program Studi Manajemen Tata Hidangan memiliki 45 lulusan dengan IPK minimal 2,98 dan IPK maksimal 3,86. Rata-rata IPK lulusan pada tahun ini adalah 3,62, yang menunjukkan bahwa nilai tersebut masih di atas standar yang ditetapkan oleh perguruan tinggi, yaitu 3,59. Hal ini mencerminkan keberhasilan program studi dalam menjaga kualitas pendidikan dan pencapaian akademik mahasiswa.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (MONEV) terhadap berbagai aspek pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada Semester Genap Tahun Akademik 2023/2024, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS): Dari 28 mata kuliah yang ditawarkan, hanya 19 mata kuliah yang memiliki RPS, sementara 9 mata kuliah 32,14% belum memiliki RPS. Ini menunjukkan adanya kekurangan yang signifikan dalam persiapan dokumen RPS yang diperlukan untuk mendukung proses pembelajaran yang efektif. Upaya lebih lanjut diperlukan untuk memastikan semua mata kuliah memiliki RPS yang lengkap.
- 2) Kesesuaian Materi Pembelajaran: Dari analisis ketersediaan RPS dan kesesuaian materi di SIAKAD, terdapat 14 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian. Ini termasuk 9 mata kuliah tanpa RPS dan 5 mata kuliah yang belum mencapai jumlah minimal pertemuan. Tindakan perbaikan diperlukan agar seluruh mata kuliah memenuhi standar yang ditetapkan, demi menjamin mutu pembelajaran.
- 3) Kehadiran Dosen: Persentase kehadiran dosen yang memenuhi minimal 14 kali pertemuan mencapai 88,12%, mengalami penurunan sebesar 4,75% dari semester sebelumnya. Penurunan ini menunjukkan perlunya perhatian untuk meningkatkan keterlibatan dosen dalam proses pembelajaran.

- 4) Kehadiran Mahasiswa: Rata-rata kehadiran mahasiswa adalah 85,82%, dengan 12,22% tidak hadir, 1,74% izin, dan 0,51% sakit. Penurunan sebesar 5,98% dibandingkan semester sebelumnya menandakan perlunya upaya lebih untuk meningkatkan tingkat kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran.
- 5) Indeks Prestasi Kumulatif (IPK): Pada tahun 2024, Program Studi Manajemen Tata Hidangan memiliki 45 lulusan dengan IPK rata-rata 3,62, tetap di atas standar perguruan tinggi yang ditetapkan sebesar 3,59. Ini mencerminkan keberhasilan program studi dalam menjaga kualitas pendidikan dan pencapaian akademik mahasiswa.

Secara keseluruhan, meskipun terdapat beberapa indikator yang menunjukkan hasil positif, seperti IPK lulusan, ada pula tantangan yang perlu diatasi, terutama dalam hal kelengkapan RPS dan kehadiran, untuk meningkatkan kualitas pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (MONEV) yang telah disampaikan, berikut adalah beberapa saran untuk meningkatkan kualitas pendidikan di Program Studi Manajemen Tata Hidangan:

- 1) Pengembangan Rencana Pembelajaran Semester (RPS):

Prioritaskan Penyusunan RPS: Dosen Program Studi Tata Hidangan segera lakukan penyusunan dan pengesahan RPS untuk 17 mata kuliah yang belum memiliki dokumen tersebut. Bentuk tim khusus untuk mendukung pengembangan RPS yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Pelatihan bagi Dosen: mengadakan pelatihan untuk dosen mengenai pentingnya RPS dan cara penyusunannya agar setiap pengampu mata kuliah memahami dan dapat memenuhi kriteria yang diperlukan.

2) Peningkatan Kesesuaian Materi Pembelajaran:

Audit Kesesuaian Materi: Lakukan audit menyeluruh untuk mengevaluasi kesesuaian materi pembelajaran di SIAKAD dengan RPS yang telah disusun. Pastikan semua materi relevan dan memenuhi standar kompetensi yang ditetapkan.

Kolaborasi dengan Industri: melibatkan pihak industri dalam pengembangan kurikulum dan materi pembelajaran untuk memastikan kesesuaian dengan kebutuhan dunia kerja.

3) Meningkatkan Kehadiran Dosen:

Monitoring dan Evaluasi Kehadiran: melaksanakan sistem monitoring yang lebih ketat terhadap kehadiran dosen, serta berikan feedback yang konstruktif untuk meningkatkan keterlibatan mereka.

Insentif untuk Dosen: mempertimbangkan pemberian insentif bagi dosen yang mencapai tingkat kehadiran yang tinggi, sebagai motivasi untuk meningkatkan komitmen mereka dalam proses pembelajaran.

4) Meningkatkan Kehadiran Mahasiswa:

Program Motivasi dan Kesadaran: membuat program yang mendorong mahasiswa agar lebih aktif dan menyadari pentingnya kehadiran, seperti seminar atau workshop terkait manfaat kehadiran dalam proses pembelajaran.

Fasilitas dan Dukungan: menawarkan fasilitas yang mendukung kehadiran, seperti bimbingan belajar, konsultasi, dan akses ke materi pembelajaran secara online.

5) Monitoring dan Evaluasi Berkelanjutan:

Rutin Melakukan MONEV: menjadwalkan MONEV secara berkala untuk memastikan bahwa semua aspek pendidikan, mulai dari RPS hingga kehadiran, terus dipantau dan dievaluasi.

Penggunaan Data untuk Peningkatan: memanfaatkan data yang diperoleh dari MONEV untuk membuat keputusan yang lebih baik dalam perbaikan kurikulum dan pengembangan program studi.

Dengan menerapkan saran-saran di atas, diharapkan Program Studi Manajemen Tata Hidangan dapat meningkatkan kualitas pendidikan dan pencapaian akademik mahasiswa secara signifikan.