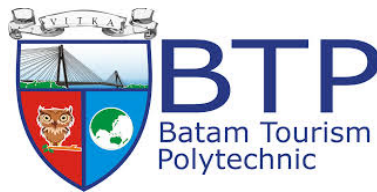


**LAPORAN INTERNATIONAL CULINARY MOBILITY PROGRAM**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER**  
**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**  
**2023**

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>SATUAN PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT<br/>INTERNAL</b><br><b>POLITEKNIK PARIWISATA BATAM</b><br><b>The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam,</b><br><b>Kepulauan Riau,</b><br><b>Indonesia 29425</b><br><a href="http://www.btp.ac.id">Website: www.btp.ac.id</a> |
|                                                                                   | <b>LAPORAN INTERNATIONAL CULINARY MOBILITY<br/>PROGRAM</b>                                                                                                                                                                                                                       |

### LEMBAR PERSETUJUAN

**Nama Kegiatan** : Laporan International Culinary Mobility Program  
**Pelaksanaan** : 6 – 9 November 2023  
**Tempat Pelaksanaan** : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 10 November 2023

Di Setujui,



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par  
 Ka. Prodi Manajemen Kuliner



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

## DAFTAR ISI

|                                                                                                 |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>                                                                  | <b><i>i</i></b>  |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                          | <b><i>ii</i></b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                       | <b><i>iv</i></b> |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                                                     | <b><i>v</i></b>  |
| <b>BAB I.....</b>                                                                               | <b><i>1</i></b>  |
| <b>PENDAHULUAN.....</b>                                                                         | <b><i>1</i></b>  |
| 1.1 Latar Belakang Penyusunan Laporan.....                                                      | 1                |
| 1.2 Rasional Kegiatan Mobilitas Internasional.....                                              | 2                |
| 1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....                                                          | 4                |
| 1.4 Peserta .....                                                                               | 4                |
| 1.5 Pelaksana Utama .....                                                                       | 4                |
| <b>BAB II TUJUAN KEGIATAN.....</b>                                                              | <b><i>5</i></b>  |
| 3.1 Tujuan Akademik.....                                                                        | 5                |
| 3.2 Tujuan Kelembagaan .....                                                                    | 6                |
| 3.3 Tujuan Sosial dan Komunitas .....                                                           | 7                |
| <b>BAB III RANGKAIAN KEGIATAN .....</b>                                                         | <b><i>9</i></b>  |
| 3.1 Hari Pertama (6 November 2023) .....                                                        | 9                |
| 3.1.1. Penyambutan Peserta di Batam .....                                                       | 9                |
| 3.1.2 Sesi Pembukaan di Politeknik Pariwisata Batam .....                                       | 9                |
| 3.1.3 Campus Tour dan Sharing Session.....                                                      | 9                |
| 3.1.4 Culinary Workshop: <b>Pizza-Making with Batam Local Ingredients</b> .....                 | 9                |
| 3.1.5 Farm Visit – Hydroponic & Organic Agriculture .....                                       | 10               |
| 3.2 Hari Kedua (7 November 2023) .....                                                          | 10               |
| 3.2.1 Kunjungan ke Nongsa Digital Park .....                                                    | 10               |
| 3.2.2 Kuliner Tradisional: Indonesian Heritage Cake Introduction .....                          | 10               |
| 3.2.3 Mangrove Ecotourism – Pandang Tak Jemu .....                                              | 11               |
| 3.2.4 Community Building – Sapu Lidi Workshop.....                                              | 11               |
| 3.3 Hari Ketiga (8 November 2023) .....                                                         | 11               |
| 3.3.1 Kunjungan Industri.....                                                                   | 11               |
| 3.3.2 Hands-on Culinary Workshop: Kue Lapis Tradition Workshop .....                            | 11               |
| 3.3.3 Cultural Visit .....                                                                      | 12               |
| 3.4 Hari Keempat (9 November 2023) .....                                                        | 12               |
| 3.4.1 Wet Market Exposure.....                                                                  | 12               |
| 3.4.2 Grand Mall Visit.....                                                                     | 12               |
| 3.4.3 Closing Remarks .....                                                                     | 12               |
| <b>BAB IV DAMPAK TERHADAP IKU PERGURUAN TINGGI DAN REFLEKSI<br/>PEMBELAJARAN MAHASISWA.....</b> | <b><i>13</i></b> |

|                                                                                  |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>4.1 Dampak dan Relevansi pada IKU Perguruan Tinggi.....</b>                   | <b>13</b>        |
| 4.1.1 IKU 2 – Mahasiswa Mendapat Pengalaman di Luar Kampus .....                 | 13               |
| 4.1.2 IKU 4 – Praktisi Mengajar di Kampus .....                                  | 13               |
| 4.1.3 IKU 6 – Kerja Sama Berkelanjutan Prodi Manajemen Kuliner dengan Mitra..... | 13               |
| 4.1.4 IKU 7 – Pembelajaran Kolaboratif dan Partisipatif .....                    | 14               |
| 4.1.5 IKU 8 – Kelas Dunia (World-Class Partnerships) .....                       | 14               |
| <b>4.2 Refleksi Pembelajaran Mahasiswa .....</b>                                 | <b>14</b>        |
| 4.2.1 Refleksi Teknis.....                                                       | 14               |
| 4.2.2 Refleksi Sosial Budaya.....                                                | 15               |
| 4.2.3 Refleksi Profesional.....                                                  | 16               |
| <b>4.3 Dokumentasi Naratif.....</b>                                              | <b>16</b>        |
| <b><i>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</i></b>                                    | <b><i>21</i></b> |
| <b>5.1 Kesimpulan .....</b>                                                      | <b>21</b>        |
| <b>5.2 Saran .....</b>                                                           | <b>21</b>        |

## DAFTAR GAMBAR

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Penjemputan dan Kedatangan Rombongan di BTP .....                | 17 |
| Gambar 2 Mahasiswa memegang adonan pizza pada tahapan proofing .....      | 17 |
| Gambar 3 Interaksi mahasiswa di kerajinan sapu lidi di desa pesisir ..... | 18 |
| Gambar 4 Aktivitas menanam mangrove menggunakan safety shoes .....        | 18 |
| Gambar 5 Foto kelompok di pintu masuk Politeknik Pariwisata Batam.....    | 19 |
| Gambar 6 Proses memasukkan adonan awol awol ke dalam cetakan.....         | 19 |

## **KATA PENGANTAR**

Dengan mengucapkan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa Pengabdian Masyarakat Penyuluhan kepada Mahasiswa Temasek Polytechnic Singapore bersama mahasiswa sebanyak 45 (empat puluh lima) orang didampingi oleh 2 (dua) orang dosen Temasek sendiri yang diadakan di kampus Politeknik Pariwisata Batam bersama dengan tim mahasiswa Manajemen Kuliner. Laporan ini diharapkan dapat menjadi gambaran kegiatan Dosen dan Mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dengan seluruh mitra kerja dari instansi lain / lembaga kerja yang dikelola oleh Bagian Kerjasama dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Batam.

Politeknik Pariwisata Batam melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan pelayanan kepada masyarakat lokal maupun internasional dan memastikan bahwa kegiatan dosen dan mahasiswa dapat berjalan dengan lancar dan relevan terhadap perkembangan lembaga secara keseluruhan. Mengundang mahasiswa atau dosen maupun tenaga pengajar dari luar ke Politeknik Pariwisata Batam adalah lebih efektif dengan perlengkapan kampus yang sangat memadai yang dimiliki oleh Politeknik Pariwisata Batam.

Akhirnya kami mengucapkan terimakasih atas bantuan dan dukungan berbagai pihak hingga laporan ini terselesaikan.

**Batam, 10 November 2023**

**Tim Penyusun**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penyusunan Laporan**

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik dan sebagai dokumentasi komprehensif atas pelaksanaan **International Culinary Mobility Program** yang melibatkan mahasiswa Temasek Polytechnic, Singapura, bersama Program Studi Diploma IV Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam. Program ini berlangsung selama **empat hari tiga malam** dan dirancang untuk memberikan pengalaman pembelajaran multidimensi yang mencakup praktik kuliner, pemahaman budaya lintas negara, interaksi dengan komunitas lokal, kunjungan industri, serta eksplorasi gastronomi yang relevan dengan perkembangan kekinian sektor kuliner dan pariwisata.

Pelaksanaan kegiatan mobilitas internasional ini merupakan bagian strategis dari upaya institusi dalam meningkatkan kualitas proses pembelajaran serta memperkuat kinerja tridharma sesuai tuntutan **Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi**. Secara khusus, kegiatan ini mendukung pencapaian IKU melalui pemberian pengalaman belajar di luar kampus, fasilitasi kerja sama internasional yang berkelanjutan, peningkatan relevansi kurikulum dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), serta penyediaan ruang bagi mahasiswa untuk mengasah kompetensi global, kemampuan komunikasi lintas budaya, dan soft skills yang dibutuhkan dalam industri kuliner modern.

Sebagai program studi vokasional yang berorientasi pada penguasaan keterampilan, kreativitas, dan profesionalisme dalam manajemen kuliner, Program Studi Diploma IV Manajemen Kuliner memerlukan bukti nyata bahwa proses pembelajarannya tidak hanya berlangsung di ruang kelas atau laboratorium, tetapi juga mengakomodasi pengalaman praktik langsung di lingkungan internasional. Oleh karena itu, kegiatan ini menjadi elemen penting dalam menunjukkan bahwa kurikulum prodi telah selaras dengan kebutuhan industri serta mampu memberikan exposure global kepada mahasiswa, sejalan dengan profil lulusan yang diharapkan.

Melalui rangkaian kegiatan seperti pizza-making workshop, praktik pembuatan kue tradisional Indonesia, pengamatan langsung proses produksi pangan lokal, kunjungan ke fasilitas pertanian hidroponik, serta aktivitas community building bersama masyarakat pesisir, mahasiswa memperoleh pengalaman holistik yang mengintegrasikan aspek teknis, budaya, sosial, dan profesional. Pengalaman ini tidak hanya meningkatkan kompetensi kuliner

mahasiswa, tetapi juga memperkaya wawasan mereka mengenai keberlanjutan pangan, keberagaman gastronomi Nusantara, serta dinamika sektor kuliner dalam konteks ASEAN.

Dengan demikian, pendahuluan ini menegaskan bahwa kegiatan mobilitas internasional bukan semata aktivitas kunjungan, tetapi merupakan bentuk implementasi strategi akademik yang mendukung mutu penyelenggaraan pendidikan vokasi kuliner, memperkuat jejaring kemitraan internasional, dan meningkatkan capaian pembelajaran mahasiswa sesuai standar akreditasi dan kebutuhan industri.

## **1.2 Rasional Kegiatan Mobilitas Internasional**

Kegiatan mobilitas internasional merupakan salah satu komponen penting dalam pengembangan pendidikan tinggi vokasi modern, termasuk di bidang manajemen kuliner. Dalam konteks globalisasi industri pangan dan pariwisata yang semakin kompetitif, perguruan tinggi vokasi dituntut untuk menyiapkan lulusan yang tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga memiliki kemampuan beradaptasi, berkomunikasi, dan berkolaborasi dalam lingkungan internasional. Mobilitas internasional memberikan ruang nyata bagi mahasiswa untuk mengembangkan kompetensi tersebut melalui pengalaman langsung di lingkungan lintas budaya dan lintas institusi.

Industri kuliner di tingkat global mengalami perkembangan pesat yang ditandai oleh diversifikasi produk pangan, tren kuliner berbasis kreativitas, pemanfaatan bahan lokal sebagai identitas gastronomi, serta meningkatnya standar profesional dalam pengelolaan dapur dan produk makanan. Kondisi ini mendorong kebutuhan akan tenaga kerja profesional yang memiliki:

- 1. Penguasaan keterampilan teknis berbasis praktik industri,**
- 2. Kepekaan terhadap budaya pangan** dan perkembangan tren gastronomi,
- 3. Kemampuan berinovasi sesuai kebutuhan pasar,**
- 4. Wawasan global dan etika profesional internasional,** serta
- 5. Kemampuan bekerja sama dalam tim multinasional.**

Mobilitas internasional menjadi wahana yang efektif untuk memenuhi kebutuhan tersebut, sekaligus menunjukkan kesiapan program studi dalam menyelenggarakan pembelajaran yang berorientasi pada standar profesional internasional.

Program International Culinary Mobility yang dilaksanakan bersama Temasek Polytechnic memberikan beberapa manfaat strategis bagi pengembangan mahasiswa dan mutu program studi, yaitu:



**a. Menghadirkan pengalaman praktik kuliner dalam konteks lintas budaya**

Melalui interaksi dengan mahasiswa dari Singapura dan kegiatan praktik bersama, mahasiswa tidak hanya mempelajari teknik persiapan makanan, tetapi juga memperoleh wawasan mengenai variasi gaya masak, filosofi kuliner, perbedaan penggunaan bahan, serta pendekatan kreatif dalam pengembangan produk makanan. Interaksi ini memperkaya perspektif mahasiswa terkait bagaimana standar kuliner diterapkan di negara lain dan bagaimana adaptasi dilakukan dalam proses kolaboratif.

**b. Memperkuat jejaring akademik dan industri yang mendukung keberlanjutan program studi**

Kemitraan dengan Temasek Polytechnic membuka peluang untuk pelaksanaan kegiatan lanjutan seperti short course, joint workshop, guest lecture, hingga peluang magang internasional. Hal ini secara langsung mendukung pemenuhan tuntutan IKU 6 (Kerja Sama Berkelanjutan) serta memperkuat profil lulusan yang memiliki kesiapan kerja internasional.

**c. Mendukung capaian IKU 2 dan IKU 8 melalui pengalaman belajar di luar kampus dan jejaring global**

Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan internasional memperlihatkan bahwa program studi mampu menyediakan pengalaman yang relevan dan setara dengan standar global. Mahasiswa terlibat dalam serangkaian aktivitas kuliner, ekowisata, kunjungan industri, dan interaksi budaya yang menambah nilai pengalaman belajar serta memberikan keunggulan kompetitif bagi mereka saat memasuki dunia kerja.

**d. Memperkaya proses pembelajaran Program Studi Diploma IV Manajemen Kuliner**

Mobilitas internasional memberikan contoh nyata implementasi pembelajaran berbasis praktik (experiential learning) yang mendukung kompetensi lulusan. Melalui kegiatan seperti pizza-making workshop, pengenalan kue tradisional, pengamatan bahan pangan di pasar tradisional, dan kegiatan community building, mahasiswa mendapatkan pengalaman yang tidak dapat diperoleh melalui pembelajaran di dalam kelas. Hal ini sejalan dengan komitmen program studi untuk menyiapkan lulusan yang kreatif, adaptif, dan memiliki wawasan gastronomi yang luas.

- e. Menunjukkan relevansi kurikulum dengan kebutuhan industri dan standar profesi internasional

Kegiatan ini menunjukkan bahwa kurikulum prodi telah mengakomodasi kebutuhan industri kuliner global melalui integrasi keterampilan teknis, pemahaman budaya pangan, literasi lingkungan, dan etika profesional. Dengan demikian, program mobilitas internasional ini menjadi bukti bahwa prodi mampu melaksanakan program pembelajaran yang responsif terhadap dinamika industri serta mendukung pencapaian tuntutan akreditasi.

### **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Adapun waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan mobilitas ini adalah sebagai berikut

1. Tanggal Pelaksanaan: 6-9 November 2023
2. Waktu Pelaksanaan: Pukul 09:00 sampai selesai pk1 13:30
3. Tempat Pelaksanaan: Kampus Politeknik Pariwisata Batam, Nongsa Digital Park, Marina Farm
4. Total waktu pembelajaran kegiatan: 96 jam

### **1.4 Peserta**

1. 45 Mahasiswa Temasek Polytechnic School of Business – School of Engineering
2. 10 Mahasiswa Prodi D4 Manajemen Kuliner sebagai pendamping, penerjemah, dan co-host kitchen
3. Dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Pariwisata Batam sebagai fasilitator workshop

### **1.5 Pelaksana Utama**

1. Program Studi D4 Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
2. Temasek Polytechnic, Singapore
3. Didukung oleh komunitas lokal, UMKM kuliner, serta mitra industry

## **BAB II**

### **TUJUAN KEGIATAN**

Tujuan pelaksanaan kegiatan mobilitas internasional ini disusun untuk mendukung peningkatan kualitas pembelajaran, penguatan jejaring kelembagaan, serta pengembangan kompetensi mahasiswa sesuai kebutuhan industri kuliner dan standar penyelenggaraan pendidikan vokasi. Tujuan kegiatan dibagi dalam tiga aspek utama: tujuan akademik, tujuan kelembagaan, serta tujuan sosial dan komunitas.

#### **3.1 Tujuan Akademik**

Tujuan akademik dari kegiatan ini berfokus pada peningkatan kompetensi mahasiswa dalam domain keilmuan dan keterampilan vokasional yang relevan dengan bidang manajemen kuliner. Pendekatan yang digunakan bersifat praktik langsung, observasi lapangan, serta interaksi profesional dalam konteks internasional. Secara lebih rinci, tujuan akademik mencakup:

1. **Memberikan pengalaman langsung dalam kegiatan kuliner internasional**  
Program ini memfasilitasi mahasiswa untuk berpartisipasi dalam aktivitas kuliner lintas negara, seperti pizza-making workshop, praktik pembuatan kue tradisional Indonesia, serta eksplorasi variasi teknik memasak dan filosofi gastronomi. Pengalaman ini bertujuan memperluas cakupan kompetensi mahasiswa dalam memahami standar internasional dalam dunia kuliner.
2. **Mengembangkan wawasan tentang keragaman pangan dan gastronomi Indonesia**  
Melalui kegiatan demonstrasi kuliner dan pengenalan bahan pangan lokal, mahasiswa internasional dan mahasiswa pendamping memperoleh pemahaman tentang keanekaragaman kuliner Nusantara. Hal ini berkontribusi pada pelestarian identitas gastronomi lokal sekaligus penguatan nilai lokal dalam perspektif global.
3. **Memperkenalkan mahasiswa pada ekosistem kuliner lokal secara menyeluruh**  
Mahasiswa diperkenalkan dengan rantai nilai kuliner, mulai dari sumber bahan baku di pasar tradisional dan pertanian hidroponik, hingga proses pengolahan industri rumahan dan UMKM kuliner. Pemahaman ini penting untuk mengintegrasikan aspek produksi, pemasaran, dan konsumsi dalam manajemen kuliner modern.

4. **Meningkatkan kemampuan bekerja sama dalam tim multikultural**  
Mahasiswa terlibat dalam kegiatan kelompok yang terdiri dari peserta lintas negara. Hal ini melatih kemampuan komunikasi, adaptasi budaya, serta kolaborasi lintas batas yang merupakan kompetensi penting dalam industri kuliner global yang bersifat multinasional.
5. **Mendorong kreativitas dan inovasi dalam pengembangan produk makanan**  
Aktivitas kuliner kolaboratif mendorong mahasiswa untuk melakukan eksperimen rasa, teknik, dan penyajian, sehingga menumbuhkan pola pikir kreatif dan inovatif dalam pengembangan produk pangan.

### **3.2 Tujuan Kelembagaan**

Tujuan kelembagaan dari program ini berfokus pada penguatan kerja sama, peningkatan daya saing program studi, serta pencapaian indikator kinerja perguruan tinggi yang relevan. Secara lebih komprehensif, tujuan kelembagaan mencakup:

1. **Menguatkan jejaring kolaborasi antara Temasek Polytechnic dan Politeknik Pariwisata Batam**  
Kegiatan ini memperkuat hubungan kemitraan antarperguruan tinggi di tingkat regional melalui program kunjungan, pertukaran pengetahuan, dan diskusi akademik, sehingga membuka peluang untuk pelaksanaan joint workshop, joint research, dan pertukaran tenaga pengajar.
2. **Mendukung pencapaian IKU 6 dan IKU 8 untuk meningkatkan daya saing global prodi**  
Dengan menghadirkan kegiatan yang melibatkan mitra internasional, program studi menunjukkan komitmen pada upaya peningkatan kinerja melalui kerja sama strategis dan pembelajaran berkelas dunia. Hal ini selaras dengan arah kebijakan institusi untuk meningkatkan mutu dan reputasi akademik.
3. **Menciptakan model kegiatan mobilitas internasional yang berkelanjutan**  
Program ini dirancang tidak hanya sebagai kegiatan sesaat, tetapi sebagai bagian dari roadmap internasionalisasi Program Studi D4 Manajemen Kuliner. Dengan adanya dokumentasi dan evaluasi dalam laporan ini, kegiatan dapat direplikasi, diperluas, atau dikembangkan dalam bentuk yang lebih komprehensif pada tahun-tahun berikutnya.

4. **Meningkatkan visibilitas dan kredibilitas program studi di tingkat internasional**  
Partisipasi Temasek Polytechnic dalam kegiatan ini memberikan nilai tambah bagi reputasi institusi dalam membangun kolaborasi internasional yang terstruktur.
5. **Menguatkan implementasi kurikulum berbasis kebutuhan industri global**  
Melalui pemahaman langsung terhadap tren dan kebutuhan industri kuliner internasional, program studi dapat menyelaraskan kurikulum dengan standar terkini di dunia kerja.

### 3.3 Tujuan Sosial dan Komunitas

Tujuan sosial dan komunitas difokuskan pada peningkatan kesadaran mahasiswa terhadap keberlanjutan, budaya lokal, serta dinamika sosial-ekonomi masyarakat. Tujuan ini meliputi:

1. **Menumbuhkan kepedulian terhadap keberlanjutan lingkungan melalui kegiatan mangrove ecotourism.**  
Mahasiswa terlibat dalam penanaman dan pemeliharaan mangrove sebagai bagian dari upaya pelestarian lingkungan. Aktivitas ini memperkenalkan konsep keberlanjutan dalam konteks kuliner, terutama terkait rantai pasok bahan makanan berbasis laut dan ekosistem pesisir.
2. **Memberikan pemahaman terhadap kehidupan dan ekonomi masyarakat lokal**  
Melalui kunjungan ke komunitas pembuat sapu lidi dan observasi kegiatan ekonomi rumah tangga, mahasiswa belajar mengenai ketahanan ekonomi masyarakat lokal dan peran UMKM dalam ekosistem pariwisata dan kuliner.
3. **Mengembangkan empati, etika profesional, dan kecakapan sosial melalui kegiatan community building.**  
Interaksi langsung dengan masyarakat membantu mahasiswa mengembangkan empati, kemampuan komunikasi interpersonal, serta pemahaman tentang nilai-nilai budaya lokal yang penting dalam industri pelayanan (hospitality).
4. **Mendorong kesadaran budaya dan saling menghormati dalam lingkungan multikultural**  
Kegiatan lintas budaya memungkinkan mahasiswa memahami pentingnya sikap inklusif dan toleran dalam menghadapi keberagaman budaya dalam dunia kerja internasional.

**5. Memperkuat karakter dan kepemimpinan sosial mahasiswa**

Melalui kegiatan lapangan, mahasiswa diajak untuk berperan aktif, menunjukkan inisiatif, serta melatih kepemimpinan dalam situasi nyata yang melibatkan komunitas.

## **BAB III RANGKAIAN KEGIATAN**

### **3.1 Hari Pertama (6 November 2023)**

Kegiatan hari ini berfokus pada aktivitas Campus Exchange, Culinary Interaction, and Pizza-Making Workshop.

#### **3.1.1. Penyambutan Peserta di Batam**

Peserta tiba di Batam Centre Ferry Terminal pada pagi hari. Proses imigrasi berlangsung cepat melalui layanan khusus rombongan pelajar. Suasana hangat tercipta saat mahasiswa Indonesia menyambut mereka dengan salam dan sesi pengenalan singkat di dalam bus.

#### **3.1.2 Sesi Pembukaan di Politeknik Pariwisata Batam**

Kegiatan dimulai dengan sambutan resmi dari manajemen Politeknik Pariwisata Batam dan Temasek Polytechnic. Kedua institusi menegaskan komitmen dalam pengembangan kerja sama yang tidak hanya terbatas pada kunjungan, tetapi juga membuka peluang magang internasional dan program kolaboratif lainnya, hal yang sangat selaras dengan **IKU 6 dan IKU 8**.

#### **3.1.3 Campus Tour dan Sharing Session**

Mahasiswa diajak mengenal fasilitas laboratorium kuliner, pastry & bakery kitchen, sensory laboratory, hingga restoran training. Kegiatan ini bertujuan menunjukkan standar pendidikan kuliner di Indonesia dan memfasilitasi pertukaran praktik terbaik.

#### **3.1.4 Culinary Workshop: **Pizza-Making with Batam Local Ingredients****

Ini merupakan salah satu inti kegiatan hari pertama. Dipandu oleh dosen kuliner, mahasiswa internasional mempelajari teknik pembuatan pizza, mulai dari:

- Pembuatan dough dan proses proofing
- Teknik rounding dan shaping

- Pemilihan topping khas lokal seperti daun kari, ikan asap, sambal roa, dan sayuran hasil hidroponik
- Proses baking menggunakan deck oven suhu tinggi

Kegiatan ini tidak sekadar memasak; mahasiswa ditantang untuk berinovasi dan memadukan kuliner global dengan bahan pangan lokal Indonesia.

### 3.1.5 Farm Visit – Hydroponic & Organic Agriculture

Sore hari, peserta mengunjungi **Organic-Hydroponic Farm di Marina City**. Mereka belajar mengenai sistem pertanian modern dan pentingnya kesegaran bahan baku dalam industri kuliner. Mahasiswa juga mempraktikkan ploughing dan harvesting sederhana.

Kegiatan ini mendukung **IKU 2** (pengalaman luar kampus) dan memperkuat pemahaman farm-to-table yang penting dalam manajemen dapur profesional.

## 3.2 Hari Kedua (7 November 2023)

Kegiatan hari kedua berfokus pada aktivitas Digital Entrepreneurship Exposure, Mangrove Ecotourism, and Cultural Interaction.

### 3.2.1 Kunjungan ke Nongsa Digital Park

Mahasiswa mengenal ekosistem digital yang menjadi pusat teknologi dan start-up di Batam. Pengetahuan mengenai digitalisasi sangat penting untuk pelaku industri kuliner modern, terutama dalam aspek pemasaran digital, manajemen restoran berbasis sistem, dan inovasi produk makanan.

### 3.2.2 Kuliner Tradisional: Indonesian Heritage Cake Introduction

Sebagai pengantar menuju kegiatan hari ketiga, mahasiswa diperkenalkan dengan kue-kue tradisional seperti:

- Kue lapis legit
- Kue putu
- Dadar gulung
- Nagasari



Penjelasan difokuskan pada filosofi, bahan baku lokal, teknik pengolahan, dan nilai budaya setiap kue.

### 3.2.3 Mangrove Ecotourism – Pandang Tak Jemu

Kegiatan ini menyatukan unsur kuliner, pariwisata, dan keberlanjutan lingkungan.

Mahasiswa menanam bibit mangrove, mempelajari ekosistem pesisir, dan mendiskusikan dampak bahan baku laut terhadap industri kuliner.

Kegiatan konservasi ini membangun kesadaran mahasiswa bahwa kuliner tidak dapat dipisahkan dari keberlanjutan lingkungan.

### 5.2.4 Community Building – Sapu Lidi Workshop

Mahasiswa berinteraksi dengan warga lanjut usia yang menggantungkan hidup pada pembuatan sapu lidi. Mereka belajar mengenai:

- Keterampilan manual
- Pola ekonomi keluarga
- Nilai kerja keras masyarakat lokal

Interaksi ini memperkuat **nilai empati, etika kerja, dan budaya lokal**, yang sangat penting bagi profesional kuliner.

## 3.3 Hari Ketiga (8 November 2023)

Kegiatan hari ketiga berfokus pada aktivitas Industrial Exposure and Traditional Cake Hands-on Workshop.

### 3.3.1 Kunjungan Industri

Rangkaian kunjungan dilakukan ke perusahaan Singapura yang beroperasi di Batam. Mahasiswa memperoleh wawasan mengenai manajemen operasional, supply chain, serta peluang kerja lintas negara.

### 3.3.2 Hands-on Culinary Workshop: Kue Lapis Tradition Workshop

Ini merupakan salah satu sesi paling menarik. Di Bengkong Golden City, mahasiswa mempraktikkan secara langsung:

- Teknik baking berlapis
- Pengaturan panas oven
- Pemilihan rempah seperti kayu manis, kapulaga, pala
- Teknik layering yang memerlukan kesabaran dan ketelitian tinggi

Kegiatan ini menanamkan nilai budaya kuliner Indonesia yang kaya dan kompleks.

### 3.3.3 Cultural Visit

Mahasiswa mengunjungi Taman Mini Batam, Masjid Cheng Ho, Factory Outlet, dan 3D Museum. Kegiatan ini memperluas pemahaman mereka mengenai budaya dan pariwisata Batam sebagai kota multietnis.

## 3.4 Hari Keempat (9 November 2023)

### 3.4.1 Wet Market Exposure

Kegiatan ini bertujuan memperlihatkan rantai pasok kuliner lokal. Mahasiswa mempelajari:

- Jenis seafood tropis
- Bumbu segar lokal
- Perbandingan harga bahan pokok
- Interaksi pedagang sebagai budaya gastronomi

### 3.4.2 Grand Mall Visit

Selain melihat produk retail, mahasiswa juga mengamati pola konsumsi masyarakat urban Batam.

### 3.4.3 Closing Remarks

Penutupan dilakukan secara informal di bus dan terminal ferry. Para peserta menyampaikan apresiasi dan refleksi singkat.

## **BAB IV**

### **DAMPAK TERHADAP IKU PERGURUAN TINGGI DAN REFLEKSI PEMBELAJARAN MAHASISWA**

#### **4.1 Dampak dan Relevansi pada IKU Perguruan Tinggi**

Pelaksanaan program mobilitas internasional ini memberikan kontribusi nyata terhadap pencapaian beberapa Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi. Relevansi ini menjadi bukti bahwa Program Studi Diploma IV Manajemen Kuliner menjalankan praktik pendidikan yang selaras dengan tuntutan nasional dalam peningkatan kinerja pendidikan tinggi vokasi.

##### **4.1.1 IKU 2 – Mahasiswa Mendapat Pengalaman di Luar Kampus**

Kegiatan ini secara langsung menjadi bukti bahwa mahasiswa memperoleh pengalaman belajar di luar kampus melalui kunjungan industri, praktik kuliner internasional, observasi pasar tradisional, pertanian hidroponik, serta interaksi dengan masyarakat lokal. Seluruh aktivitas tersebut menunjukkan bahwa pembelajaran tidak hanya dilakukan di laboratorium kuliner, tetapi juga melalui pengalaman nyata yang relevan dengan profesi.

##### **4.1.2 IKU 4 – Praktisi Mengajar di Kampus**

Workshop pembuatan pizza, pelatihan kue lapis, demonstrasi kuliner tradisional, serta sesi pengenalan produk pangan lokal dipandu oleh praktisi industri dan pengrajin lokal. Kehadiran mereka memperkuat relevansi pembelajaran dengan praktik industri dan memperkaya pengalaman mahasiswa dalam memperoleh insight langsung dari pelaku profesi.

##### **4.1.3 IKU 6 – Kerja Sama Berkelanjutan Prodi Manajemen Kuliner dengan Mitra**

Program ini merupakan bagian dari kerja sama berkelanjutan antara Politeknik Pariwisata Batam dan Temasek Polytechnic. Kemitraan ini memberikan nilai tambah bagi institusi melalui kegiatan pertukaran pengetahuan, kolaborasi akademik, dan peluang pengembangan program mobilitas internasional secara berkesinambungan.

#### 4.1.4 IKU 7 – Pembelajaran Kolaboratif dan Partisipatif

Seluruh kegiatan dirancang untuk memfasilitasi pembelajaran kolaboratif antara mahasiswa Indonesia dan Singapura. Pembentukan kelompok campuran, kerja sama dalam praktik dapur, dan diskusi interaktif berkontribusi terhadap pencapaian pembelajaran aktif, partisipatif, dan multikultural.

#### 4.1.5 IKU 8 – Kelas Dunia (World-Class Partnerships)

Kegiatan ini menunjukkan keterlibatan Program Studi Manajemen Kuliner dalam kemitraan internasional yang diakui secara global. Kolaborasi dengan Temasek Polytechnic menjadi salah satu indikator bahwa prodi telah melakukan praktik internasionalisasi yang relevan, mendukung visi institusi menjadi perguruan tinggi vokasi unggul di tingkat ASEAN.

### 4.2 Refleksi Pembelajaran Mahasiswa

Kegiatan mobilitas internasional ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk merefleksikan pengalaman belajar mereka secara menyeluruh, baik dalam aspek teknis, sosial budaya, maupun profesional. Refleksi ini menjadi indikator penting dalam menunjukkan keberhasilan proses pembelajaran berbasis pengalaman (experiential learning) yang menjadi karakteristik utama pendidikan vokasi di bidang kuliner. Berikut merupakan rangkuman refleksi yang teridentifikasi selama dan setelah kegiatan berlangsung.

#### 4.2.1 Refleksi Teknis

Melalui rangkaian workshop, praktik kuliner langsung, dan observasi proses pengolahan makanan, mahasiswa melaporkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman dan penguasaan keterampilan dasar maupun lanjutan dalam bidang kuliner, antara lain:

1. **Penguasaan teknik dasar dan lanjutan pembuatan pizza**  
Mahasiswa memahami proses pembuatan pizza mulai dari pembuatan adonan, teknik fermentasi, shaping, hingga pengaturan panas oven. Mereka juga berlatih melakukan improvisasi topping berbasis bahan lokal yang memperkaya kreativitas kuliner.
2. **Pemahaman lebih mendalam mengenai kue tradisional Indonesia**  
Melalui demonstrasi dan praktik kue lapis tradisional, mahasiswa memperoleh

pengetahuan tentang teknik layering, penggunaan rempah lokal, karakteristik adonan, serta filosofi budaya yang melatarbelakangi produk kue tradisional Indonesia.

3. **Peningkatan pemahaman konsep “farm-to-table”**  
Kunjungan ke pertanian organik dan hidroponik memberikan wawasan terkait kesegaran bahan baku, sistem pertanian modern, praktik keberlanjutan, dan bagaimana kualitas produk pertanian mempengaruhi hasil akhir hidangan.
4. **Kemampuan mengintegrasikan bahan lokal dalam kreasi kuliner internasional**  
Mahasiswa mengadaptasi bahan lokal seperti rempah, sayuran hidroponik, dan hasil laut ke dalam konsep hidangan global, sehingga memperkuat kompetensi mereka sebagai calon chef profesional yang kreatif dan inovatif

#### 4.2.2 Refleksi Sosial Budaya

Pengalaman berinteraksi dengan masyarakat lokal dan mahasiswa internasional memperluas wawasan mahasiswa mengenai keberagaman budaya dan dinamika sosial. Beberapa refleksi utama yang muncul antara lain:

1. **Peningkatan sensitivitas budaya**  
Melalui interaksi langsung dengan komunitas pengrajin sapu lidi dan masyarakat pesisir, mahasiswa belajar menghargai nilai-nilai lokal, adat istiadat, dan cara hidup masyarakat Batam yang multietnis.
2. **Pemahaman mengenai struktur sosial ekonomi setempat**  
Mahasiswa memahami bagaimana pekerjaan informal, UMKM, dan kegiatan ekonomi lokal berperan dalam keberlangsungan industri kuliner dan pariwisata di Batam.
3. **Kesadaran terhadap isu keberlanjutan dan lingkungan**  
Aktivitas mangrove ecotourism memberikan wawasan tentang pentingnya menjaga ekosistem pesisir, terutama dalam kaitannya dengan pasokan bahan pangan laut bagi industri kuliner.
4. **Penguatan nilai empati dan etika sosial**  
Kegiatan community building mendorong mahasiswa untuk memahami tantangan masyarakat dan menumbuhkan sikap peduli serta tanggung jawab sosial sebagai calon tenaga profesional bidang kuliner.

#### 4.2.3 Refleksi Profesional

Dalam konteks profesionalisme, kegiatan ini memfasilitasi mahasiswa untuk membangun karakter dan keterampilan yang dibutuhkan dalam industri kuliner global, di antaranya:

1. **Kemampuan bekerja sama dalam tim internasional**  
Kolaborasi lintas negara menumbuhkan kerja sama, komunikasi efektif, dan kemampuan menyelesaikan tugas bersama dalam lingkungan multikultural.
2. **Peningkatan kepercayaan diri dalam komunikasi asing**  
Mahasiswa menunjukkan peningkatan kemampuan dalam komunikasi bahasa Inggris, khususnya dalam konteks profesional dan kerja sama tim.
3. **Kesiapan menghadapi industri kuliner global**  
Pengalaman ini memberikan gambaran realistis mengenai standar kerja internasional, tuntutan kreativitas, dan adaptasi budaya yang dibutuhkan dalam dunia profesional.
4. **Penguatan kemampuan problem-solving dan decision-making dalam situasi nyata**  
Kegiatan lapangan memberikan peluang bagi mahasiswa untuk membuat keputusan, menghadapi tantangan, dan mencari solusi dalam konteks kerja kuliner.

#### 4.3 Dokumentasi Naratif

Bagian dokumentasi naratif ini disusun untuk memberikan gambaran visual yang komprehensif mengenai seluruh rangkaian kegiatan dalam program mobilitas internasional. Foto dan narasi deskriptif yang disajikan tidak hanya berfungsi sebagai bukti pelaksanaan kegiatan, tetapi juga sebagai representasi nyata dari proses pembelajaran, interaksi mahasiswa, serta keterlibatan program studi dalam aktivitas akademik, vokasional, dan sosial budaya. Setiap dokumentasi memperlihatkan dinamika pembelajaran berbasis pengalaman (experiential learning), kolaborasi lintas budaya, serta implementasi keterampilan kuliner dan non-kuliner dalam konteks profesional maupun komunitas. Melalui dokumentasi ini, terlihat dengan jelas kontribusi program terhadap penguatan kompetensi mahasiswa, relevansi kurikulum, serta pencapaian indikator kinerja program studi dalam mendukung mutu penyelenggaraan pendidikan vokasi di bidang kuliner.

Foto pertama dan kedua ini mendokumentasikan momen kedatangan rombongan peserta International Culinary Mobility Program di Politeknik Pariwisata Batam. Mahasiswa Temasek Polytechnic bersama pendamping dan perwakilan institusi terlihat disambut hangat oleh tim akademik dan mahasiswa Program Studi D4 Manajemen Kuliner. Suasana penuh antusiasme tercipta ketika kedua pihak saling bertukar salam dan memperkenalkan diri,

menandai dimulainya rangkaian kegiatan kolaboratif internasional.



*Gambar 1 Penjemputan dan Kedatangan Rombongan di BTP*

Kedatangan rombongan ini tidak hanya merupakan tahap awal pelaksanaan program, tetapi juga simbol terjalinnya hubungan interinstitusional yang kuat antara kedua perguruan tinggi. Momen ini menggambarkan kesiapan Politeknik Pariwisata Batam dalam menerima tamu internasional, sekaligus menunjukkan komitmen institusi dalam menjalankan kegiatan akademik berbasis kemitraan global. Interaksi awal ini menjadi fondasi penting bagi terciptanya suasana pembelajaran yang inklusif, ramah, dan kolaboratif sepanjang kegiatan berlangsung.



*Gambar 2 Mahasiswa memegang adonan pizza pada tahapan proofing*

Gambar 3 ini menunjukkan mahasiswa sedang memeriksa adonan pizza pada tahap proofing untuk memastikan tekstur, elastisitas, dan tingkat fermentasi sesuai standar. Kegiatan ini menjadi bagian dari sesi praktik kuliner internasional yang bertujuan melatih ketelitian

mahasiswa dalam memahami proses pengembangan gluten serta karakteristik adonan yang baik sebelum dilakukan shaping dan baking.



*Gambar 3 Interaksi mahasiswa di kerajinan sapu lidi di desa pesisir*

Gambar 3 ini memperlihatkan mahasiswa berinteraksi langsung dengan pengrajin sapu lidi sebagai bagian dari kegiatan community building. Melalui dialog dan observasi proses pembuatan sapu tradisional, mahasiswa mendapatkan wawasan mengenai ekonomi lokal, kemandirian masyarakat, serta nilai budaya yang melekat pada produk-produk kerajinan desa.



*Gambar 4 Aktivitas menanam mangrove menggunakan safety shoes*

Gambar 4 ini menampilkan mahasiswa yang terlibat aktif dalam kegiatan penanaman mangrove di kawasan pesisir. Meski kondisi medan berlumpur, mahasiswa menunjukkan



antusiasme dalam mendukung pelestarian lingkungan. Aktivitas ini memberikan pemahaman langsung tentang pentingnya ekosistem mangrove bagi keberlanjutan pangan laut dan mitigasi perubahan iklim.



*Gambar 5 Foto kelompok di pintu masuk Politeknik Pariwisata Batam*

Gambar 5 ini merupakan dokumentasi kelompok peserta kegiatan mobilitas internasional di depan gerbang Politeknik Pariwisata Batam. Foto ini menjadi simbol kolaborasi resmi antara Temasek Polytechnic dan Program Studi Manajemen Kuliner, sekaligus menandai komitmen kedua institusi dalam memperkuat kerja sama akademik dan pertukaran pengetahuan di tingkat regional.



*Gambar 6 Proses memasukkan adonan awol awol ke dalam cetakan*

Gambar 6 dokumentasi ini menampilkan mahasiswa yang secara teliti memasukkan adonan awol – awol ke dalam cetakan. Proses ini menuntut ketelitian tinggi dalam pengontrolan suhu, waktu pemanggangan, dan ketebalan setiap lapisan. Kegiatan ini menguatkan pemahaman mahasiswa mengenai teknik pembuatan kue tradisional Indonesia dan pentingnya konsistensi dalam produksi pastry.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

International Culinary Mobility Program ini berhasil memberikan pengalaman pembelajaran yang bermakna, mendalam, dan relevan bagi mahasiswa Temasek Polytechnic maupun mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam. Melalui rangkaian kegiatan yang mencakup praktik kuliner internasional, eksplorasi gastronomi lokal, kunjungan industri, interaksi budaya, dan keterlibatan sosial di komunitas pesisir, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk meningkatkan keterampilan teknis, wawasan budaya, serta kompetensi profesional yang selaras dengan kebutuhan industri kuliner global.

Program ini juga memberikan kontribusi yang signifikan terhadap penguatan daya saing Program Studi D4 Manajemen Kuliner, terutama dalam konteks internasionalisasi pendidikan vokasi, pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU), serta relevansi kurikulum terhadap dinamika industri. Kolaborasi strategis dengan Temasek Polytechnic telah memperkuat jejaring akademik dan membuka peluang untuk kerja sama jangka panjang yang berorientasi pada pengembangan kualitas pembelajaran, penelitian terapan, dan kegiatan pertukaran mahasiswa maupun dosen.

Secara keseluruhan, kegiatan ini layak dijadikan best practice bagi program studi dalam mendukung proses akreditasi dan menunjukkan komitmen institusi dalam menyediakan pengalaman belajar yang autentik, aplikatif, dan berstandar internasional.

#### **5.2 Saran**

Untuk meningkatkan keberlanjutan, kualitas, dan dampak jangka panjang dari kegiatan mobilitas internasional ini, beberapa saran strategis dapat dipertimbangkan, yaitu:

1. Perluasan Durasi dan Kedalaman Materi Kegiatan Pertemuan selanjutnya dapat mempertimbangkan penambahan durasi workshop kuliner, khususnya untuk eksplorasi teknik lanjutan, inovasi menu, serta sesi kolaboratif antar mahasiswa Indonesia dan Singapura.
2. Pengembangan Program Joint Curriculum atau Learning Module Bersama Program studi dapat mengembangkan modul pembelajaran yang disusun bersama

Temasek Polytechnic untuk meningkatkan integrasi kegiatan mobilitas ke dalam kurikulum.

3. Integrasi Kegiatan dengan Penelitian Terapan dan Pengabdian Masyarakat Kegiatan seperti pelestarian mangrove, UMKM pangan lokal, atau praktik farm-to-table dapat dikembangkan menjadi proyek penelitian terapan mahasiswa atau program berkelanjutan dalam pengabdian kepada masyarakat.
4. Meningkatkan Keterlibatan Dosen dan Praktisi Internasional Mengundang praktisi, chef internasional, atau dosen tamu dari Temasek Polytechnic secara rutin akan memperkuat IKU 4 dan meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi D4 Manajemen Kuliner.
5. Mengembangkan Sistem Dokumentasi dan Evaluasi Berbasis Data Untuk keperluan akreditasi dan keberlanjutan program, disarankan untuk membuat sistem dokumentasi digital, survei kepuasan, dan evaluasi capaian pembelajaran yang dapat digunakan sebagai dasar perbaikan kegiatan berikutnya.
6. Menyusun Rencana Tindak Lanjut (Follow-Up Action Plan) Seperti program pertukaran mahasiswa, kolaborasi inovasi kuliner, kompetisi menu internasional, atau pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal bersama mahasiswa Temasek Polytechnic.

Dengan mempertimbangkan saran-saran tersebut, diharapkan kegiatan mobilitas internasional ini dapat terus dikembangkan secara sistematis, memberikan dampak yang lebih luas, dan berkontribusi pada peningkatan mutu akademik serta reputasi Program Studi D4 Manajemen Kuliner di tingkat nasional maupun internasional.