

**LAPORAN HASIL SURVEI
EVALUASI DOSEN OLEH MAHASISWA (EDOM)
PRODI MANAJEMEN KULINER
SEMESTER GENAP 2022/2023**



**SISTEM PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT INTERNAL
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga *Laporan Hasil Survei Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) Semester Genap Tahun Akademik 2022-2023* di Politeknik Pariwisata Batam (BTP) dapat tersusun dengan baik. Laporan ini merupakan wujud komitmen kami dalam meningkatkan kualitas pendidikan melalui umpan balik konstruktif yang diberikan oleh mahasiswa terhadap kinerja dosen.

Evaluasi ini dilaksanakan sebagai bagian dari upaya penjaminan mutu akademik yang berkesinambungan. Partisipasi aktif mahasiswa dalam pengisian kuesioner EDOM memberikan gambaran yang komprehensif mengenai keunggulan dan area perbaikan dalam proses pembelajaran. Hasil evaluasi ini diharapkan dapat menjadi bahan refleksi dan perbaikan bagi dosen serta lembaga dalam meningkatkan mutu pengajaran dan pembelajaran di masa mendatang.

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh mahasiswa yang telah berpartisipasi dalam pengisian evaluasi, para dosen yang telah memberikan dukungan terhadap pelaksanaan kegiatan ini, serta tim akademik yang berperan dalam pengolahan dan analisis data. Laporan ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi seluruh pihak dalam mewujudkan sistem pendidikan yang berkualitas dan berorientasi pada peningkatan mutu secara berkelanjutan.

Kami menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, oleh karena itu kami terbuka terhadap masukan dan saran untuk penyempurnaan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan kontribusi positif dalam peningkatan kualitas pendidikan di Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, Agustus 2023

Ketua SPM-SAI BTP



Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
DAFTAR GRAFIK	4
DAFTAR TABEL	5
1. PENDAHULUAN	6
2. TUJUAN.....	6
3. HASIL EDOM	7
A. EDOM Dosen BTP untuk Semua Program Studi.....	7
B. EDOM Dosen BTP per-Prodi	8
C. Perbandingan EDOM Semester Ganjil	9
D. Kuesioner EDOM BTP	10
E. Hasil EDOM Berdasarkan Kategori Kompetensi Dosen Untuk Semua Prodi	12
F. EDOM Prodi Manajemen Kuliner	14
G. Hasil EDOM Berdasarkan Kategori Kuesioner Prodi Manajemen Kuliner.....	14
H. Hasil EDOM Semua Dosen Manajemen Kuliner	16

1. PENDAHULUAN

Survei Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) merupakan kegiatan rutin setiap semester yang bertujuan menilai tingkat kepuasan mahasiswa terhadap kinerja dosen di Program Studi Kuliner. Melalui pendekatan kuantitatif dan kualitatif, survei ini mengumpulkan informasi yang relevan terkait kualitas pengajaran, metode penyampaian materi, serta efektivitas dosen dalam membimbing proses belajar di kelas maupun praktik.

Data yang diperoleh menjadi dasar penting dalam melakukan evaluasi kinerja dosen, sehingga Program Studi Kuliner dapat merumuskan langkah-langkah perbaikan yang tepat untuk meningkatkan mutu proses pembelajaran. Selain itu, hasil survei ini juga memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengalaman belajar mahasiswa, yang selanjutnya digunakan sebagai masukan bagi prodi dalam memperkuat penyelenggaraan perkuliahan dan memastikan standar kualitas pendidikan tetap terjaga di Politeknik Pariwisata Batam.

2. TUJUAN

Tujuan dari dilaksanakannya EDOM di Politeknik Pariwisata Batam untuk:

a) **Menilai Kualitas Pengajaran Dosen**

Mengukur efektivitas metode pembelajaran, baik teori maupun praktik kuliner, yang diberikan oleh dosen selama satu periode perkuliahan.

b) **Mengidentifikasi Kesesuaian Materi dengan Industri Kuliner**

Memastikan materi ajar, demonstrasi praktik, dan teknik pengajaran relevan dengan standar kompetensi dan kebutuhan industri hospitality & culinary.

c) **Meningkatkan Mutu Proses Pembelajaran Praktik**

Mendapatkan masukan mahasiswa terkait pelaksanaan praktikum, penggunaan peralatan dapur, keamanan dan keselamatan kerja, serta pendampingan dosen saat praktik.

d) **Mengevaluasi Sikap Profesional dan Kesiapan Dosen**

Menilai aspek kedisiplinan, komunikasi, kemampuan memberi umpan balik, serta kemampuan dosen dalam membimbing keterampilan teknis kuliner.

e) **Menjadi Dasar Perbaikan Berkelanjutan (Continuous Improvement)**

Hasil EDOM digunakan sebagai landasan untuk perbaikan materi, metode, jadwal praktik, fasilitas, dan strategi pembelajaran kuliner.

f) **Mendorong Akuntabilitas dan Transparansi Mutu Pengajaran**

EDOM memastikan proses penyelenggaraan pendidikan kuliner berjalan sesuai standar mutu internal (SPMI) dan kebijakan nasional pendidikan tinggi.

g) **Memperkuat Keterlibatan Mahasiswa dalam Penjaminan Mutu**

Memberikan ruang bagi mahasiswa untuk berpartisipasi aktif dalam memberikan evaluasi yang konstruktif guna peningkatan mutu layanan pembelajaran.

3. HASIL SURVEI EDOM

A. EDOM Dosen BTP Genap 2022/2023

Grafik di bawah ini menampilkan hasil survei kepuasan mahasiswa terhadap dosen untuk semua Prodi Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam dari semester genap 2019/2020 hingga semester genap 2022-2023.



Grafik Hasil EDOM Kuliner 2019-2023

Berdasarkan hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) Program Studi Kuliner dari Tahun Akademik 2019/2020 hingga 2022/2023, terlihat bahwa skor EDOM secara umum menunjukkan tren peningkatan yang konsisten dan positif.

Pada Semester Genap 2019/2020, nilai EDOM berada pada angka 3,96. Meskipun sempat mengalami penurunan pada Semester Ganjil 2020/2021 menjadi 3,85, hal ini segera diikuti oleh peningkatan signifikan pada Semester Genap 2020/2021 dengan skor 3,99.

Selanjutnya, pada Tahun Akademik 2021/2022, skor EDOM berada pada kisaran 3,94 baik pada Semester Ganjil maupun Genap, menunjukkan stabilitas kualitas pengajaran meskipun belum terjadi lonjakan.

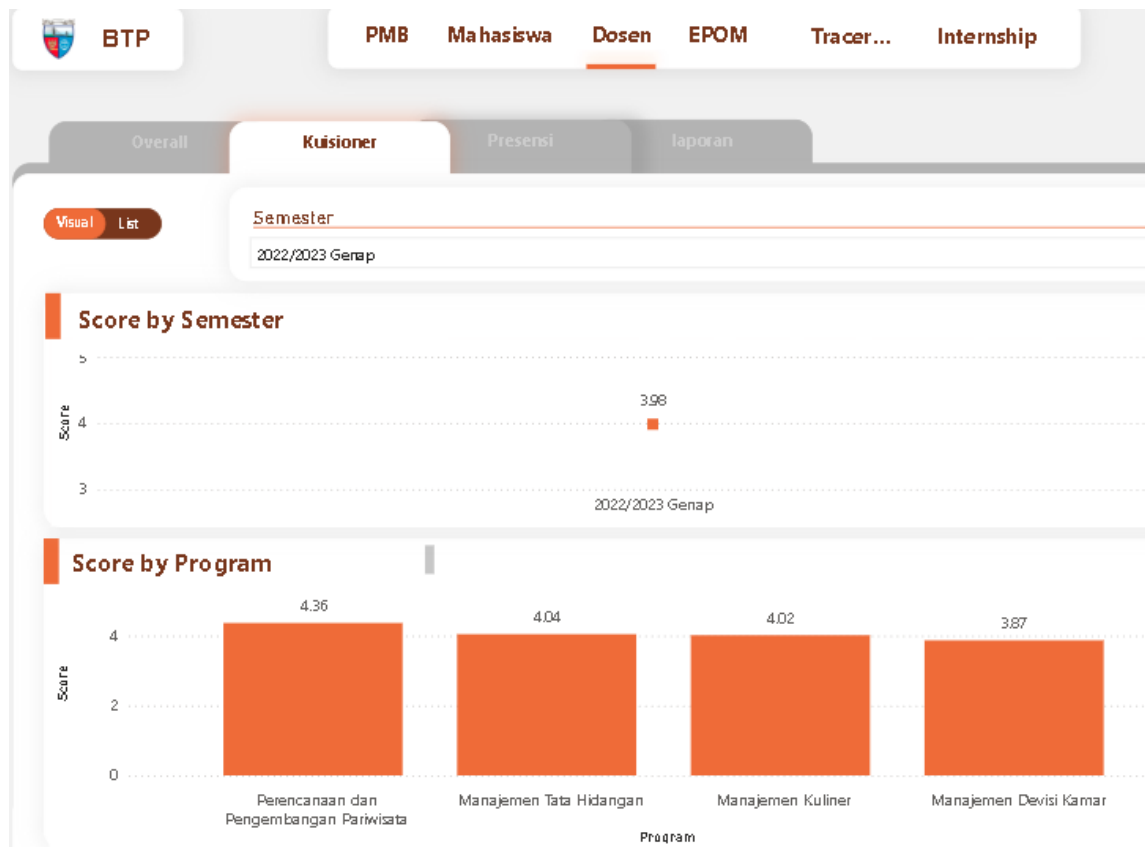
Perbaikan yang lebih nyata terjadi pada Tahun Akademik 2022/2023. Skor EDOM meningkat dari 4,01 pada Semester Ganjil menjadi 4,04 pada Semester Genap. Peningkatan ini menunjukkan bahwa upaya perbaikan mutu pembelajaran, khususnya dalam proses pengajaran teori dan praktik kuliner, mulai memberikan hasil yang optimal.

Secara keseluruhan, data tersebut menegaskan bahwa kualitas pembelajaran di Program Studi Kuliner terus mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, terutama pada periode 2022/2023 yang menunjukkan capaian terbaik selama lima tahun terakhir. Tren ini mencerminkan efektivitas implementasi SPMI, peningkatan kompetensi dosen, dan semakin baiknya pelaksanaan praktik kuliner sesuai standar industri.

Diagram garis di atas menampilkan perbandingan hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) dari setiap semester. Namun, karena fokus laporan ini adalah pada hasil EDOM Semester Genap 2022/2023, maka analisis akan difokuskan pada pencapaian nilai EDOM di semester ini. Nilai tersebut kemudian dibandingkan dengan hasil EDOM pada Semester Genap 2021/2022 untuk melihat tren perkembangan dan perubahan yang terjadi. Perbandingan ini bertujuan untuk mengidentifikasi peningkatan atau aspek yang perlu diperbaiki guna meningkatkan kualitas pengajaran di Politeknik Pariwisata Batam. Untuk melihat pembahasan hasil EDOM semester Genap 2022/2023 bisa dilihat pada pembahasan poin C.

B. EDOM Dosen BTP per-Prodi

Berikut gambar diagram batang hasil survei EDOM dosen semester genap 2022/2023 untuk tiga Prodi di Politeknik Pariwisata Batam, Prodi Manajemen Kuliner, Prodi Manajemen Devisi Kamar, Prodi Manajemen Tata Hidangan, dan S2.



Gambar 1 Hasil EDOM Prodi BTP Genap 2022/2023

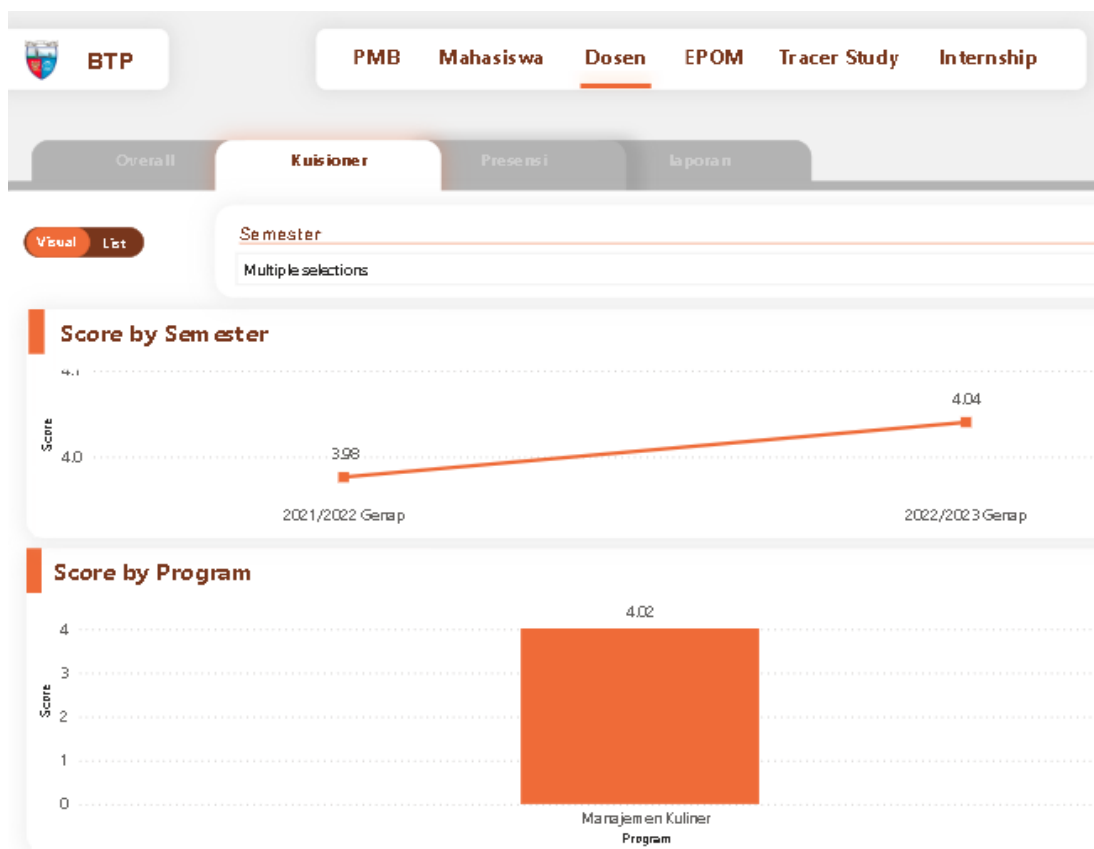
Pada semester genap tahun akademik 2022/2023, hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) untuk Program Studi di BTP menunjukkan capaian yang cukup baik. Dari empat program studi yang dinilai, Prodi S2 Magister Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata memperoleh skor tertinggi dengan nilai 4.36, mencerminkan kepuasan mahasiswa yang sangat baik terhadap kualitas pengajaran dan layanan akademik di program studi tersebut. Sementara itu Program Studi Manajemen Kuliner berada pada peringkat ke tiga mencatatkan skor 4.02, yang mencerminkan bahwa dosen telah mampu memberikan pembelajaran yang relevan dengan standar kompetensi industri kuliner, terutama dalam praktik dapur, teknik pengolahan makanan, dan manajemen produksi kuliner.. Hal ini menunjukkan bahwa program studi ini juga memiliki tingkat kepuasan yang tinggi dari mahasiswa. Di sisi lain, Manajemen Divisi

Kamar memperoleh skor 3.87, yang merupakan nilai terendah di antara empat program studi yang dinilai. Meskipun berada di posisi terakhir, nilai ini tetap berada dalam kategori baik, menunjukkan bahwa kualitas pengajaran di program studi ini masih mendapat apresiasi dari mahasiswa.

Secara keseluruhan, data EDOM Semester Genap 2022/2023 memperlihatkan bahwa seluruh program studi telah mencapai hasil evaluasi yang positif, dengan dua program, Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Kuliner berada di atas rata-rata institusi. Temuan ini menjadi dasar penting dalam upaya peningkatan mutu berkelanjutan melalui penguatan kompetensi dosen, pembaruan metode mengajar, serta optimalisasi pelaksanaan praktik sesuai kebutuhan industri pariwisata dan hospitality.

C. Hasil EDOM Prodi Manajemen Kuliner

Berikut adalah diagram batang yang menunjukkan perbandingan hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) untuk Prodi Manajemen Kuliner pada semester genap 2022/2023 dan genap 2021/2022 di Politeknik Pariwisata Batam.



Gambar 2 Perbandingan Hasil EDOM Manajemen Kuliner 2022/2023 genap dan 2021/2022 genap

Dilihat dari grafik di atas, hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) untuk Program Studi Manajemen Kuliner di Politeknik Pariwisata Batam, terlihat adanya peningkatan kualitas pengajaran dari Semester Genap Tahun Akademik 2021/2022 ke Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023. Pada Semester Genap 2021/2022, skor EDOM Prodi Manajemen Kuliner berada pada angka 3,98, menunjukkan kualitas pengajaran yang baik dan stabil. Namun, hasil EDOM Semester Genap 2022/2023 menunjukkan peningkatan signifikan dengan skor mencapai 4,04.

Peningkatan ini menandakan adanya perbaikan nyata pada aspek pengajaran dosen, baik dalam penyampaian materi, pelaksanaan praktik kuliner, maupun pendampingan kepada mahasiswa di dapur. Kenaikan skor tersebut juga mencerminkan bahwa upaya perbaikan karakteristik pembelajaran berbasis kompetensi, pembaruan metode mengajar, serta peningkatan kualitas layanan akademik mulai memberikan dampak positif terhadap pengalaman belajar mahasiswa. Secara keseluruhan, tren ini menunjukkan bahwa Prodi Manajemen Kuliner berhasil meningkatkan mutu pembelajaran secara berkelanjutan, dan hasil EDOM dapat dijadikan dasar penguatan program peningkatan kompetensi dosen di tahun berikutnya.

D. Kuesioner EDOM Prodi Manajemen Kuliner

Berikut daftar pertanyaan kuesioner EDOM yang diberikan pada mahasiswa Kuliner:

Tabel 1 Daftar Pertanyaan Survei EDOM

Question	Score
dosen adalah sosok yang arif dan bijaksana dalam mengambil keputusan?	4.03
dosen adil dalam memperlakukan mahasiswa?	4.02
dosen aktif menyampaikan pendapat ?	4.04
dosen berwibawa dimata mahasiswa?	4.00
dosen datang tepat waktu ke dalam kelas?	4.03
dosen mampu memberi contoh relevan dari konsep yang diajarkan?	4.05
dosen mampu menerima kritik, saran, dan pendapat dari mahasiswa?	4.04

Question	Score
dosen mampu menerima kritik, saran, dan pendapat dari mahasiswa?	4.04
dosen mampu menghidupkan suasana kelas?	4.02
dosen mampu menjadi contoh dalam bersikap dan berperilaku?	4.02
dosen mampu menjawab pertanyaan mahasiswa dengan tepat dan jelas?	4.06
dosen mampu menjelaskan keterkaitan bahasan/topik yang diajarkan dengan bahasan/topik lain?	4.06
dosen mampu menjelaskan keterkaitan bahasan/topik yang diajarkan dengan konteks kehidupan?	4.05
dosen mampu menjelaskan pokok bahasan/topik secara tepat?	4.06
dosen melibatkan mahasiswa dalam mengembangkan pembelajaran dalam kelas ?	4.06
dosen memanfaatkan media dan teknologi pembelajaran dalam mengajar?	4.04
dosen memberikan nilai secara objektif sesuai hasil belajar mahasiswa?	4.05

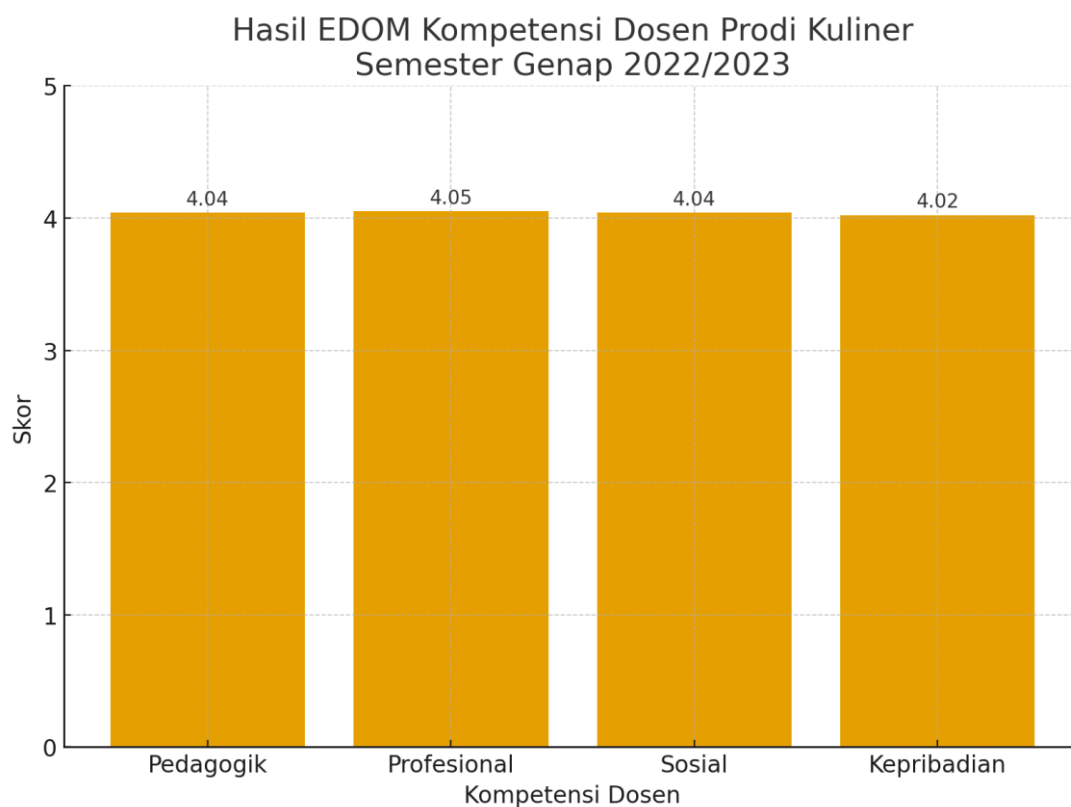
Question	Score
hasil belajar mahasiswa:	
dosen memberikan perkuliahan dan/atau praktikum sesuai dengan kontrak perkuliahan ?	4.05
dosen memberikan umpan balik terhadap tugas yang diberikan kepada mahasiswa?	4.04
dosen memiliki kata dan tindakan yang sama?	4.02
dosen memiliki kemampuan mengendalikan diri dalam berbagai situasi dan kondisi?	4.03
dosen memiliki toleransi terhadap keberagaman mahasiswa?	4.05
dosen mampu matakuliah sesuai bidang keahliannya?	4.05
dosen mengenal dengan baik mahasiswa yang mengikuti perkuliahannya?	4.04
dosen menggunakan beragam teknologi dalam kegiatan pembelajaran?	4.03

dosen menggunakan hasil-hasil penelitian untuk meningkatkan kualitas perkuliahan?	4.03
dosen menguasai isu-isu mutakhir dalam bidang yang diajarkan?	4.05
dosen menguasai materi perkuliahan yang diajarkan sesuai dengan tujuan matakuliah?	4.05
dosen menyampaikan materi perkuliah dengan jelas?	4.06
dosen mudah bergaul di kalangan sejawat, karyawan, dan mahasiswa?	4.04

Kuesioner EDOM terdiri dari total 29 pertanyaan yang terbagi ke dalam empat kompetensi dosen yang berfokus pada aspek pedagogik, professional, sosial, dan kepribadian yang menggali karakteristik individu setiap dosen. Hasil survei dari masing-masing pertanyaan dapat dilihat pada tabel di atas.

E. Hasil EDOM Berdasarkan Kategori Kompetensi Dosen Prodi Manajemen Kuliner

Analisis hasil EDOM berdasarkan kategori kuesioner untuk Prodi Manajemen Kuliner membandingkan pencapaian semester semester genap 2022/2023 dan genap 2021/2022. Perbandingan ini bertujuan untuk melihat tren kepuasan mahasiswa terhadap kinerja dosen serta mengidentifikasi aspek yang perlu diperbaiki di semester mendatang.



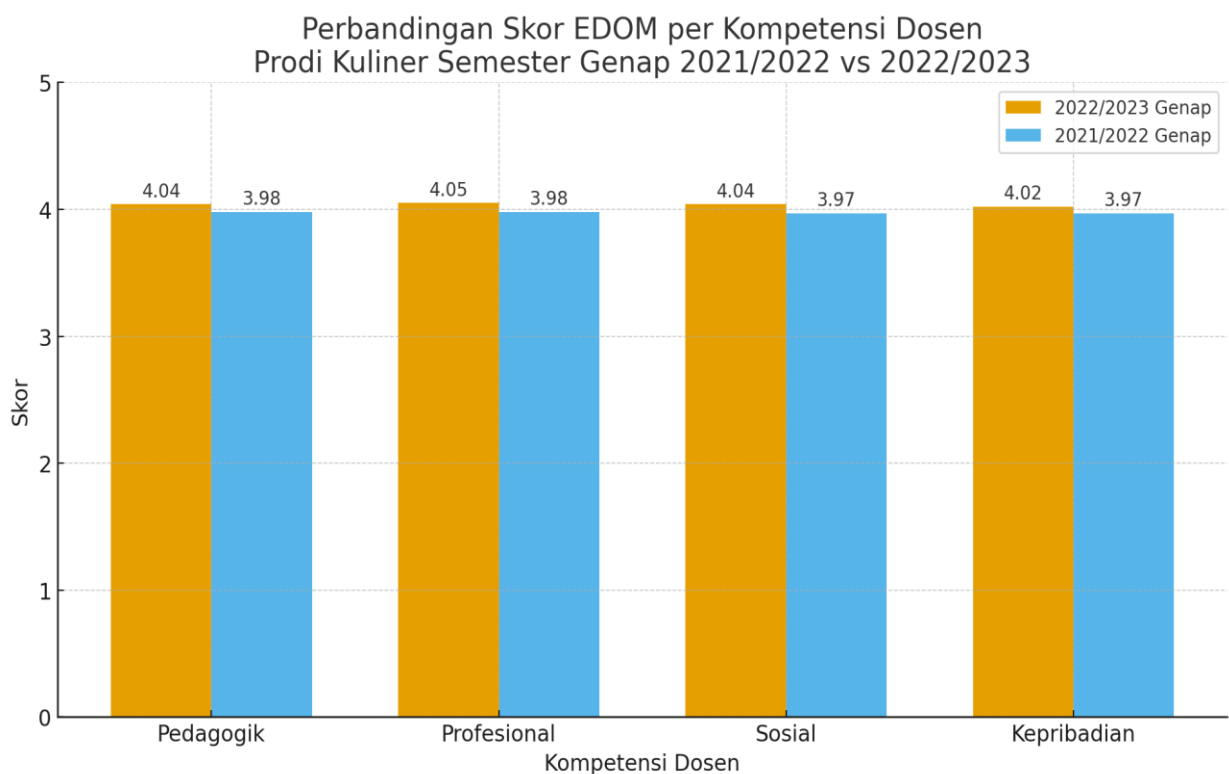
Hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) pada Semester Genap 2022/2023 menunjukkan bahwa keempat kompetensi dosen—pedagogik, profesional, sosial, dan kepribadian—mendapatkan skor yang tinggi dan relatif merata, yaitu berada pada rentang 4.02 hingga 4.05. Hal ini mencerminkan bahwa dosen di Prodi Manajemen Kuliner memiliki kinerja pengajaran yang baik dan stabil di seluruh aspek kompetensi.

Dari keempat kompetensi tersebut, kompetensi profesional memperoleh skor tertinggi, yaitu 4.05. Ini menunjukkan bahwa mahasiswa menilai dosen sangat kompeten dalam penguasaan materi, kemampuan mengaitkan pembelajaran dengan kebutuhan industri kuliner, dan kemampuan teknis dalam memberikan praktik dan demonstrasi di dapur.

Sementara itu, kompetensi pedagogik dan sosial berada pada skor 4.04, mengindikasikan bahwa dosen dinilai efektif dalam merancang pembelajaran, menyampaikan materi dengan jelas, serta mampu membangun komunikasi dan interaksi positif dengan mahasiswa. Kompetensi kepribadian memperoleh skor 4.02, tetap dalam kategori sangat baik, menandakan bahwa dosen menunjukkan sikap profesional, disiplin, dan berintegritas dalam pelaksanaan tugas sehari-hari.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa kompetensi dosen Prodi Manajemen Kuliner berada pada tingkat yang sangat baik, dengan kompetensi profesional sebagai aspek yang paling unggul, diikuti oleh pedagogik dan sosial, serta kepribadian yang juga menunjukkan kualitas tinggi.

F. Perbandingan Hasil EDOM Berdasarkan Kategori Kompetensi Dosen Prodi Manajemen Kuliner



Hasil Evaluasi Dosen oleh Mahasiswa (EDOM) menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pada seluruh aspek kompetensi dosen dari Semester Genap 2021/2022 ke Semester Genap 2022/2023. Pada semester Genap 2022/2023, kompetensi Profesional memperoleh skor tertinggi, yaitu 4,05, menunjukkan peningkatan kemampuan dosen dalam menguasai materi, metode, serta kemampuan mengelola pembelajaran secara

efektif. Aspek Pedagogik dan Sosial berada pada skor 4,04, menandakan bahwa dosen mampu merancang pembelajaran dengan baik sekaligus menjalin interaksi positif dengan mahasiswa. Sementara itu, kompetensi Kepribadian juga menunjukkan capaian baik di angka 4,02.

Jika dibandingkan dengan semester Genap 2021/2022, seluruh aspek mengalami peningkatan. Pada periode tersebut, kompetensi Pedagogik dan Profesional masing-masing berada pada skor 3,98, sedangkan Sosial dan Kepribadian berada pada 3,97. Hal ini menunjukkan bahwa peningkatan paling nyata terjadi pada kompetensi Profesional dan Pedagogik, yang naik dari 3,98 menjadi 4,05 dan 4,04. Secara keseluruhan, peningkatan skor pada keempat kompetensi ini menggambarkan adanya perbaikan kualitas pengajaran, interaksi, dan profesionalisme dosen dalam memberikan layanan pendidikan kepada mahasiswa dari tahun ke tahun.

G. Hasil EDOM Semua Dosen Manajemen Kuliner

Hasil EDOM untuk dosen yang mengampu mata kuliah di Prodi Manajemen Kuliner pada semester genap 2022/2023 mencerminkan evaluasi mahasiswa terhadap kualitas pengajaran yang diberikan. Nilai yang diperoleh dalam survei ini menggambarkan persepsi mahasiswa terkait berbagai aspek kompetensi dosen, seperti pedagogik, profesionalisme, kepribadian, dan interaksi sosial. Hasil ini bukan sebagai perbandingan, melainkan sebagai bentuk umpan balik yang dapat menjadi acuan dalam meningkatkan mutu pengajaran dan pengalaman belajar mahasiswa di masa mendatang. Detail hasil survei dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel Hasil EDOM Semua Dosen di Prodi Manajemen Kuliner

Lecturer	Class	Matkul	Program	Semester	Input QTY	Score
Eryd Saputra	4CMPA	Pengetahuan Tata Letak Dapur	CUM	2022/2023	7	4.56
Agung Arif Gunawan	4CMPA	Pengolahan Roti dan Kue (praktek)	CUM	2022/2023	7	4.55
Agung Arif Gunawan	4CMPA	Kewirausahaan (Praktek)	CUM	2022/2023	7	4.55
Eva Amalia	6CMPA	Keterampilan Komunikasi	CUM	2022/2023	20	4.52
Agung Arif Gunawan	4CMPA	Kewirausahaan	CUM	2022/2023	7	4.50
Agung Arif Gunawan	4CMPA	Pengolahan Roti dan kue	CUM	2022/2023	7	4.47
Heri Nuryanto	4CMPA	Aplikasi Komputer	CUM	2022/2023	7	4.46
Tirta Mulyadi	6CMPA	Pemasaran Digital	CUM	2022/2023	20	4.43
Karium Jakson M. Nainggolan	6CMPA	Manajemen Mutu Kuliner (praktek)	CUM	2022/2023	20	4.41
Marini	6CMPA	Seni Kuliner (praktek)	CUM	2022/2023	20	4.41
Karium Jakson M. Nainggolan	6CMPA	Manajemen Mutu Kuliner	CUM	2022/2023	20	4.39
Marini	6CMPA	Seni Kuliner	CUM	2022/2023	20	4.39
Agung Arif Gunawan	4COJT	Praktik Kerja Nyata 1	CUM	2022/2023	6	4.33
Eva Amalia	2CMMA	Pemahaman Lintas Budaya	CUM	2022/2023	11	4.32
Hendra Syaiful	6CMPA	Pengendalian Biaya 2	CUM	2022/2023	20	4.32
Agung Arif Gunawan	6CMPA	Manajemen Waralaba	CUM	2022/2023	20	4.31
Rosie Oktavia Puspita Rini	6CMMA	Seni Kuliner	CUM	2022/2023	25	4.30
Rosie Oktavia Puspita Rini	6CMMA	Seni Kuliner (praktek)	CUM	2022/2023	25	4.26
Frangky Silitonga	6CMPA	Metode Penelitian	CUM	2022/2023	20	4.25
Hendra Syaiful	6CMMA	Pengendalian Biaya 2	CUM	2022/2023	25	4.25
Heri Nuryanto	6CMPA	Statistik	CUM	2022/2023	20	4.23
Rosie Oktavia Puspita Rini	4COJT	Praktik Kerja Nyata 1	CUM	2022/2023	9	4.22
Rindy Purnawan	2CMMA	Pengetahuan Menu (praktek)	CUM	2022/2023	11	4.21
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Pengetahuan Menu (praktek)	CUM	2022/2023	22	4.19
Rindy Purnawan	2CMMA	Pengetahuan Kuliner Indonesia (praktek)	CUM	2022/2023 Genap	11	4.18
Rindy Purnawan	2CMMA	Pengetahuan Kuliner Indonesia	CUM	2022/2023	11	4.17
Rindy Purnawan	2CMMA	Pengetahuan Menu	CUM	2022/2023	11	4.17
Tirta Mulyadi	6CMMA	Pemasaran Digital	CUM	2022/2023	25	4.17
Rindy Purnawan	2CMMA	Operasional Tata Boga 2 (praktek)	CUM	2022/2023	11	4.17
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Pengetahuan Kuliner Indonesia	CUM	2022/2023	22	4.16
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Operasional Tata Boga 2 (praktek)	CUM	2022/2023	22	4.15
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Pengetahuan Menu	CUM	2022/2023	22	4.15
Eryd Saputra	4CMMA	Pengetahuan Tata Letak Dapur	CUM	2022/2023	10	4.12
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Operasional Tata Boga 2	CUM	2022/2023	22	4.12
Karium Jakson M. Nainggolan	2CMPA	Pengetahuan Kuliner Indonesia	CUM	2022/2023	22	4.12

Christina Koh	6CMPB	Metode Penelitian	CUM	2022/2023	23	4.10
Rindy Purnawan	2CMMA	Operasional Tata Boga 2	CUM	2022/2023	11	4.08
Eva Amalia	6CMPB	Keterampilan Komunikasi	CUM	2022/2023	23	4.08
Agung Arif Gunawan	6CMMA	Manajemen Waralaba	CUM	2022/2023	25	4.03
Frangky Silitonga	2CMMA	Bahasa Inggris Jasa Boga	CUM	2022/2023	11	4.03
Marini	2CMPA	Ilmu Gizi 1	CUM	2022/2023	22	4.01
Eva Amalia	2CMPA	Pemahaman Lintas Budaya	CUM	2022/2023	22	4.01
Christina Koh	2CMPB	Operasional Tata Boga 2	CUM	2022/2023	26	4.00
Christina Koh	XCMPA	Sport & UKM	CUM	2022/2023	98	4.00
Rosie Oktavia Puspita Rini	8COJT	Praktik Kerja Nyata 2	CUM	2022/2023	51	4.00
Christina Koh	2CMPB	Pengetahuan Menu	CUM	2022/2023	26	4.00
Christina Koh	2CMPB	Pengetahuan Menu (praktek)	CUM	2022/2023	26	3.99
Christina Koh	2CMPB	Pengetahuan Kuliner Indonesia	CUM	2022/2023	26	3.99
Christina Koh	2CMPB	Operasional Tata Boga 2 (praktek)	CUM	2022/2023	26	3.99
Hendra Syaiful	4CMMA	Supervisi Tata Boga	CUM	2022/2023	10	3.99
Christina Koh	2CMPB	Pengetahuan Kuliner Indonesia (praktek)	CUM	2022/2023 Genap	26	3.98
Hendra Syaiful	4CMPA	Supervisi Tata Boga	CUM	2022/2023	7	3.98

