

**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN
KEGIATAN MONITORING DAN EVALUASI
PROSES PEMBELAJARAN
SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK
2025/2026**



Oleh:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2026**

	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 : September – Desember 2025
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 03 Februari 2026

Dibuat oleh,



Christina Koh, M.Tr.Par.
Kaprodi Manajemen Kuliner

Di Setujui,



Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.
Wadir 1 Bidang Akademik




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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Proses Pembelajaran Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bentuk komitmen Program Studi Manajemen Kuliner dalam mendukung peningkatan mutu pendidikan melalui pemantauan dan evaluasi pelaksanaan proses pembelajaran. Melalui laporan ini, diharapkan dapat memberikan gambaran objektif mengenai implementasi proses pembelajaran, capaian yang telah diraih, serta kendala yang dihadapi selama semester gasal tahun akademik 2025/2026.

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan Monev ini, baik dosen, mahasiswa, tenaga kependidikan, maupun tim penjaminan mutu. Kerja sama dan dukungan dari berbagai pihak merupakan elemen penting dalam upaya menjaga dan meningkatkan kualitas pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner.

Semoga laporan ini dapat menjadi acuan yang bermanfaat dalam perbaikan dan pengambilan keputusan strategis di masa mendatang demi tercapainya visi Politeknik Pariwisata Batam sebagai institusi pendidikan pariwisata yang terkemuka di Asia Tenggara. Kami juga menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk penyempurnaan di masa depan.

Batam, 03 Februari 2026

Penyusun,

VISI DAN MISI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

VISI

Menjadi perguruan tinggi unggulan pariwisata di Asia Tenggara dengan fokus menghasilkan inovasi serta mengembangkan sumber daya manusia berstandar internasional dalam industri pariwisata berkelanjutan.

MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan tinggi pariwisata yang berorientasi pada kurikulum dan kompetensi teori dan praktik pariwisata berkelanjutan yang berdaya saing global.
2. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia tenaga pengajar, instruktur, dan tenaga kependidikan yang unggul, berbudaya, serta mampu berinovasi secara global dalam industri pariwisata berkelanjutan.
3. Melaksanakan penelitian inovatif dan pengembangan ilmu yang relevan dengan tantangan industri hospitality dan pariwisata, dengan fokus pada pengembangan produk yang berbasis ecotourism, smart tourism, dan kearifan lokal.
4. Membangun jejaring kerja sama dan kemitraan Tri Dharma Perguruan Tinggi yang kuat dengan institusi pendidikan, industri pariwisata, pemerintah, dan komunitas, baik di tingkat nasional, regional, maupun internasional, untuk mendorong inovasi kolaboratif dalam upaya meningkatkan kualitas penyelenggaraan pendidikan, lulusan dan dampak inovasi di bidang pariwisata.

VISI DAN MISI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

VISI

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka di Asia Tenggara

MISI

1. Meningkatkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar;
2. Meningkatkan kualitas dan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
3. Meningkatkan kapasitas aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
4. Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
5. Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iii
VISI DAN MISI <u>POLITEKNIK</u> PARIWISATA BATAM	iv
VISI DAN MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I <u>PENDAHULUAN</u>	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI	4
2.1 Kebijakan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.2 Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi.....	4
2.3 Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	4
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	5
3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester.....	5
3.2 Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD	10
3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS.....	22
3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	29
3.5 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	31
BAB IV <u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	33
4.1 Kesimpulan.....	33
4.2 Saran.....	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal TS 2025/2026	5
Tabel 2 Monev Ketersedian RPS dan Kesesuain Pembelajaran di SIAKAD	10
Tabel 3 Monev Ketersedian Soal UTS dan UAS	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2025/2026	29
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Gasal 2025/2026	31

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Proses pembelajaran yang berkualitas merupakan fondasi utama dalam mencetak lulusan yang kompeten dan siap menghadapi tantangan di dunia industri, terutama dalam bidang kuliner yang terus berkembang. Seiring dengan pesatnya perubahan tren dan tuntutan pasar, Program Studi Manajemen Kuliner perlu melakukan evaluasi secara berkala untuk memastikan bahwa proses pembelajaran yang diterapkan relevan dan efektif. Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan proses sistematis yang dilakukan untuk memantau dan menilai pelaksanaan suatu program atau kegiatan dengan tujuan untuk memastikan bahwa semua aspek berjalan sesuai rencana dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dari hasil pemantauan dan evaluasi tersebut, dapat menentukan batasan, kelemahan, dan kekuatan dari sistem yang diterapkan sehingga dapat digunakan dalam merumuskan rekomendasi untuk perbaikan berkelanjutan.

1.2 TUJUAN

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

1. Menjamin Mutu Pembelajaran

Memastikan bahwa kegiatan pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner 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 kuliner.

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 Kuliner 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 & EVALUASI

2.1 KEBIJAKAN MONITORING & EVALUASI

Program studi melaksanakan monitoring dan evaluasi setiap semester. Laporan hasil monev disetujui oleh Sistem Penjaminan Mutu dan Wakil Direktur I Bidang Akademik. Pelaksanaan Monev dapat dikontrol langsung oleh kepala unit kerja masing-masing, seperti kepala program studi, kepala unit terkait, didukung oleh kelompok kerja di masing-masing unit kerja.

2.2 MEKANISME PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

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

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

2.3 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kulineri dilaksanakan mulai dari September – Desember 2025.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester gasal tahun akademik 2025/2026 meliputi: Ketersediaan RPS, Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS, Ketersediaan Soal UTS dan UAS, Presensi Kehadiran Dosen, Presensi Kehadiran Mahasiswa, dan Prestasi Akademik.

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 Kulineri Semester Gasal TS 2025/2026

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
1	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
2	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
3	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
4	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
5	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
6	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	
7	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
8	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMMA	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
9	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
10	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
11	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v	
12	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) 3CMPC	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	
13	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) 3CMPD	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	
14	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
15	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
16	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
17	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
18	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
19	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPD	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
20	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
21	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
22	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
23	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
24	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	
25	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
26	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1)	Dr. Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	v	
27	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
28	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
29	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
30	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
31	Penanganan Peralatan Dan Komoditi Pangan (1CKPPP1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	
32	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
33	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPD	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
34	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
35	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
36	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	
37	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
38	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPD	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
39	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
40	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
41	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
42	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
43	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v	
44	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1)	Kanzila Eka Octavia	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
45	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
46	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
47	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
48	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
49	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	
50	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMB	Malda Junidin, M. Pd.	v	
51	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMB	Malda Junidin, M. Pd.	v	
52	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
53	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
54	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
55	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPC	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
56	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
57	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1C 1CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v	
58	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par.	v	
59	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par.	v	
60	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPA)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
61	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPB)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
62	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPC)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
63	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
64	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
65	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v	
66	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
67	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
68	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
69	Penyajian dan Desain Makanan 5CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
70	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
71	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
72	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v	
73	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
74	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPD	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
75	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
76	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
77	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
78	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
79	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v	
80	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	v	
81	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v	
82	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v	
83	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1) 3CMPC	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v	
84	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tdk Ada
	3CMPD			
85	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMMA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v	
86	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v	
87	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v	
88	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v	
89	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v	
90	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v	
91	Kewirausahaan (4CKEN1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
92	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	Muhammad Brilian	v	

Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) merupakan salah satu indikator penting dalam memastikan kesiapan dan kualitas proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Dari total 23 mata kuliah yang ditawarkan dan tersebar dalam 92 kelas, seluruhnya telah dilengkapi dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), sehingga tingkat ketersediaan RPS Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 100%.

Dari data ini pula diketahui sebanyak 13 RPS dari 92 kelas di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 memiliki ketidaksesuaian antara nama dosen pengampu dengan yang tercantum dalam RPS. Kondisi ini menunjukkan perlunya penyesuaian dan pembaruan RPS pada sejumlah mata kuliah agar sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, khususnya terkait pencantuman nama dosen pengampu dan kesesuaian semester pelaksanaan.

Untuk mengatasi kondisi tersebut, beberapa langkah strategis perlu dilakukan. Pertama, Program Studi perlu menyelenggarakan sosialisasi kepada seluruh dosen pengampu mata kuliah mengenai pentingnya kesesuaian nama dosen pengampu dan semester pelaksanaan dengan yang tercantum dalam RPS. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dosen terkait standar RPS dan dampaknya terhadap kualitas pembelajaran. Selanjutnya, pelatihan atau workshop dapat dilaksanakan untuk membekali dosen dalam menyusun atau melengkapi RPS yang belum ada atau belum lengkap, termasuk praktik langsung agar dosen terbiasa dengan format terbaru. Program Studi juga dapat menyediakan template RPS beserta panduan pengisian nama dosen, semester, dan komponen RPS lainnya, sehingga pembaruan dapat dilakukan secara konsisten dan sesuai standar yang ditetapkan.

Selain itu, hasil monitoring dan evaluasi (monev) juga menemukan bahwa masih terdapat RPS yang disusun bukan atas nama dosen pengampu mata kuliah dan ketidaksesuaian semester pelaksanaan. Temuan ini menjadi perhatian penting untuk memastikan bahwa ke depan, setiap RPS yang dibuat harus sesuai dengan dosen pengampu masing-masing mata kuliah dan sesuai dengan semester pelaksanaan. Langkah ini bertujuan untuk meningkatkan akuntabilitas, relevansi, dan keterlibatan dosen dalam proses perencanaan pembelajaran. Dosen pengampu memiliki pemahaman mendalam terkait kebutuhan materi, capaian pembelajaran, serta strategi pengajaran yang sesuai untuk mata kuliah yang diampu. Oleh karena itu, penting untuk mendorong keterlibatan aktif dosen dalam menyusun RPS dan mencantumkan nama mereka secara jelas sebagai penanggung jawab akademik mata kuliah tersebut dan memastikan semester sesuai dengan pelaksanaan.

Dengan tersedianya RPS, mahasiswa dapat mengetahui secara jelas materi yang akan dipelajari, metode evaluasi, dan capaian pembelajaran yang harus dicapai selama semester. Namun demikian, meskipun kelengkapan RPS telah tercapai, upaya peningkatan kualitas RPS tetap diperlukan. Ke depan, evaluasi lebih lanjut harus dilakukan untuk memastikan bahwa RPS yang disusun sesuai dengan kebutuhan mahasiswa, relevan dengan perkembangan terkini di bidang ilmu, dan mencerminkan kompetensi yang diperlukan di dunia kerja. Capaian ini merupakan langkah awal yang baik dalam meningkatkan mutu pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam, sekaligus menjadi motivasi untuk terus menjaga standar yang tinggi dalam penyelenggaraan pendidikan di masa mendatang.

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

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
1	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
2	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
3	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
4	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
5	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
6	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
7	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		
8	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
	5CMMA				
9	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par.	v		
10	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par.	v		
11	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par.	v		
12	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) 3CMPC	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.		v	6
13	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) 3CMPD	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.		v	7
14	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	4
15	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	5
16	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	5
17	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	6
18	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	13

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
19	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPD	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	13
20	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	13
21	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	12
22	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		
23	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	13
24	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	11
25	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.		v	13
26	Manajemen Sumber Daya Manusia (2CMSD1) 5CMMA	Dr. Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si		v	11
27	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
28	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		
29	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		
30	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		
31	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		
32	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		
33	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPD	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		
34	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		
35	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		
36	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		
37	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
38	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPD	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
39	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
40	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
41	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
42	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
43	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		
44	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMMA	Kanzila Eka Octavia		v	9
45	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		
46	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		
47	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		
48	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		
49	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan,	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
		S.Tr.Par.			
50	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMA	Malda Junidin, M. Pd.		v	13
51	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMB	Malda Junidin, M. Pd.	v		
52	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
53	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
54	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
55	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPC	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
56	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
57	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1C 1CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		
58	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		
59	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
60	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPA)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
61	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPB)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
62	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPC)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
63	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
64	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
65	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		
66	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
67	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
68	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
69	Penyajian dan Desain Makanan 5CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
70	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
71	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
72	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		
73	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
74	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPD	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
75	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
76	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
77	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
78	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
79	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		
80	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	v		
81	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		
82	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
83	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1) 3CMPC	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v		
84	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1) 3CMPD	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v		
85	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMMA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		
86	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		
87	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		
88	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		
89	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		
90	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		
91	Kewirausahaan (4CKEN1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		
92	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	Muhammad Brilian	v		

Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kesesuaian materi pembelajaran merupakan aspek krusial dalam menjamin kualitas proses akademik di Program Studi Manajemen Kuliner. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, dari total 92 kelas yang ditawarkan, sebanyak 16 kelas belum memenuhi 14 kali pertemuan sesuai standar yang ditetapkan. Kondisi ini menunjukkan tingkat kesesuaian RPS dengan materi dan pertemuan perkuliahan mencapai 82,6%, sudah memenuhi standar yang sudah ditentukan. Jika dibandingkan dengan semester gasal 2024/2025, hanya terdapat 17 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria kesesuaian karena belum mencapai jumlah minimal 14 kali pertemuan. Hasil ini menunjukkan peningkatan kualitas dari segi kesesuaian perencanaan dan pelaksanaan 14 kali pertemuan. Jika sebelumnya 17 mata kuliah yang tidak memenuhi standar, kini jumlahnya menurun menjadi 16. Kondisi ini tentunya sangat baik, karena berkurangnya mata kuliah yang tidak memenuhi standar minimum pertemuan dari standar yang seharusnya terpenuhi.

Temuan analisis terhadap pelaksanaan pembelajaran menunjukkan bahwa secara umum proses perkuliahan pada Program Studi Manajemen Kuliner telah memenuhi standar minimal 14 kali pertemuan dalam satu semester. Meskipun pada Sistem Informasi Akademik (SIKAD) terdapat beberapa mata kuliah yang mencatat kehadiran dosen hanya berkisar antara 4 hingga 6 pertemuan saja, kondisi tersebut tidak mencerminkan pelaksanaan perkuliahan yang sebenarnya. Berdasarkan penelusuran lebih lanjut, dosen pada mata kuliah terkait tetap melaksanakan perkuliahan sesuai ketentuan, namun terdapat keterlambatan atau kelalaian dalam penginputan data kehadiran ke dalam sistem.

Ketidaksesuaian data kehadiran pada SIKAD umumnya disebabkan oleh

faktor administratif dan teknis, seperti padatnya aktivitas dosen, keterbatasan waktu dalam pengisian data, serta kendala teknis berupa gangguan jaringan, bug sistem, atau proses sinkronisasi data yang belum optimal. Dengan demikian, permasalahan yang muncul lebih bersifat administratif, bukan pada pemenuhan kewajiban pelaksanaan pembelajaran.

Untuk memastikan data pada SIAKAD semakin akurat dan mencerminkan kondisi riil di lapangan, Program Studi Manajemen Kuliner telah dan akan terus melakukan berbagai upaya perbaikan. Upaya tersebut meliputi pemberian pengingat rutin kepada dosen melalui sistem atau media komunikasi internal, penyediaan panduan dan pendampingan teknis terkait pengisian kehadiran, serta koordinasi dengan pengelola sistem untuk memastikan SIAKAD berfungsi secara optimal. Selain itu, monitoring berkala oleh pihak administrasi akademik juga dilakukan agar seluruh data kehadiran dapat terinput secara lengkap dan tepat waktu.

Analisis terhadap jumlah pertemuan pada beberapa mata kuliah yang tercatat antara 1 hingga 13 pertemuan juga menunjukkan bahwa perbedaan tersebut lebih disebabkan oleh aspek pencatatan dan penjadwalan administratif, bukan karena tidak terlaksananya proses pembelajaran. Secara substansial, seluruh mata kuliah telah dirancang dan dilaksanakan dengan alokasi waktu yang mencukupi untuk mencapai 14 kali pertemuan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Program studi terus melakukan koordinasi dalam perencanaan dan evaluasi jadwal agar kesesuaian antara perencanaan, pelaksanaan, dan pelaporan dapat terjaga dengan baik.

Secara keseluruhan, kondisi ini menunjukkan bahwa standar proses pembelajaran pada Program Studi Manajemen Kuliner telah terpenuhi, baik dari sisi jumlah pertemuan maupun pelaksanaan perkuliahan. Ke depan, program studi

berkomitmen untuk terus meningkatkan ketertiban administrasi, efektivitas pengelolaan waktu, serta koordinasi antara dosen dan manajemen program studi. Upaya ini dilakukan sebagai bagian dari peningkatan mutu berkelanjutan, guna memastikan kualitas pembelajaran tetap terjaga dan selaras dengan target akademik yang telah ditetapkan.

3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi pembelajaran adalah ketersediaan soal UTS dan soal UAS yang dikumpulkan dosen pada bagian akademik.

Tabel 3 Money Ketersedian Soal UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
2	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
3	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
4	Teknologi Pangan (2CTPN1) 5CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
5	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
6	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
7	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMMB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
8	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMMA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
9	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
10	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
11	Perencanaan dan Desain Menu (3CPDM1) 5CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
12	Pengetahuan Tata Letak	Dr. Eryd Saputra,	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	Dapur (3CPTL1) 3CMPC	S.Par., M.M., M.Sc.				
13	Pengetahuan Tata Letak Dapur (3CPTL1) 3CMPD	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
14	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
15	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
16	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
17	Hukum Pariwisata (2CHPA1) 5CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
18	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
19	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga (2CBIK1) 3CMPD	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
20	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
21	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
22	Bahasa Inggris Bisnis Komersial (2CBIB1) 5CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
23	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
24	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
25	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
26	Manajemen Sumber Daya	Dr. Hari Sandi	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	Manusia (2CMSD1) 5CMMA	Atmaja, S.T, M.Si				
27	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
28	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
29	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
30	Pengendalian Biaya 1 (3CPB11) 5CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
31	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1)	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
32	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
33	Aplikasi Komputer (2CAKR1) 3CMPD	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
34	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
35	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
36	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
37	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
38	Pengolahan Roti dan Kue (3CPRK1) 3CMPD	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
39	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
40	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
41	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
42	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
43	Penanganan Peralatan dan Komoditi Pangan (1CKPPP1) 1CMMB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
44	Sistem Informasi Hotel (2CSIH1) 5CMMA	Kanzila Eka Octavia	v		v	
45	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
46	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
47	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
48	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
49	Operasional Kuliner (1COK1) 1CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
50	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMA	Malda Junidin, M. Pd.	v		v	
51	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1CBIPH1) 1CMMB	Malda Junidin, M. Pd.	v		v	
52	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
53	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
54	Ilmu Gizi 2 (3CIG21) 5CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
55	Ilmu Gizi 2 (3CIG21)	Miratia Afriani, S.ST.,	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	5CMPC	MH.				
56	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
57	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1CHSKK1) 1C 1CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
58	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
59	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
60	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPA)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
61	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPB)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
62	Manajemen Sumber Daya Manusia (5CMPC)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
63	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
64	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
65	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
66	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
67	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
68	Operasional Patisserie (1COP1) 1CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
69	Penyajian dan Desain Makanan 5CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
70	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
71	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
72	Penyajian dan Desain Makanan 5CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
73	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
74	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 3CMPD	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
75	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
76	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
77	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
78	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
79	Dasar Teknik Kuliner Klasik 1CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
80	Kewirausahaan (4CKEN1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	v		v	
81	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
82	Pengenalan Pariwisata dan Hospitaliti Keberlanjutan (1CPPHK1) 1CMMB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
83	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1) 3CMPC	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v		v	
84	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1) 3CMPD	Oktora Aji Pratama S.Tr. Par.	v		v	
85	Akuntansi Perhotelan	Zahara Fatimah, S.E.,	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	(2CAPN1) 5CMMA	M.Ak.				
86	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
87	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
88	Akuntansi Perhotelan (2CAPN1) 5CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
89	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Abd. Rahman Yusuf, S. Tr.Par.	v		v	
90	Pengetahuan Makanan dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v	
91	Kewirausahaan (4CKEN1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
92	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	Muhammad Brilian	v		v	

Ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) merupakan bagian penting dalam menjaga kelancaran dan kualitas evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, dari total 92 mata kuliah seluruhnya telah tersedia soal UTS maupun UAS, yang mencerminkan adanya evaluasi yang sudah disusun dan dipersiapkan dengan baik. Kondisi ini perlu dipertahankan agar seluruh mata kuliah ke depannya juga memiliki soal UTS dan UAS yang sesuai dengan materi yang diajarkan, demi memastikan keadilan dan keterbukaan dalam penilaian.

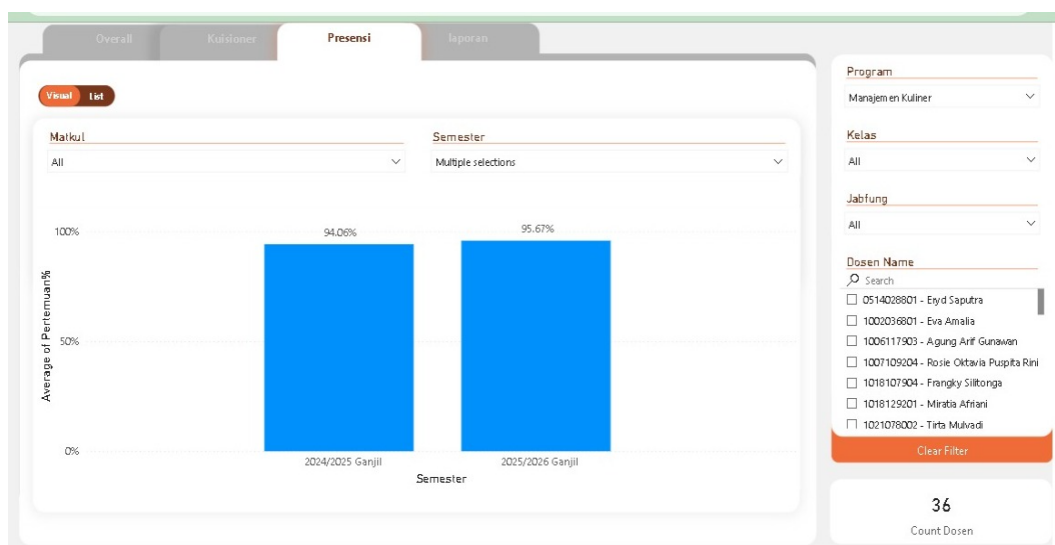
Hasil telaah menunjukkan bahwa soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) pada seluruh mata kuliah di semester gasal Tahun Akademik 2025/2026 telah tersedia secara lengkap. Kondisi ini perlu menjadi

perhatian positif dan dipertahankan secara konsisten sebagai bagian dari upaya penjaminan mutu akademik khususnya dalam memastikan keterlaksanaan evaluasi pembelajaran yang terencana, terdokumentasi, dan sesuai dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Ketersediaan soal secara lengkap juga mencerminkan kesiapan dosen pengampu dalam melaksanakan proses penilaian serta mendukung transparansi dan akuntabilitas pelaksanaan evaluasi hasil belajar mahasiswa.

3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran adalah data kehadiran yang tercatat dan terekam di Sistem Informasi Kampus (SIKAD). Pertemuan tatap muka dosen dan mahasiswa ditetapkan minimal 14 kali (empat belas) kali pertemuan belum termasuk Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran dosen selama perkuliahan semester gasal 2025/2026.

Gambar 1. Grafik Average Pertemuan Dosen Semester Gasal 2024/2025



Kehadiran dosen pengampu dalam proses pembelajaran merupakan satu diantara beberapa faktor yang menentukan keberhasilan kegiatan akademik. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 95,67%. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 1,61% dibandingkan dengan semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, yang mencatat rata-rata kehadiran sebesar 94,06%.

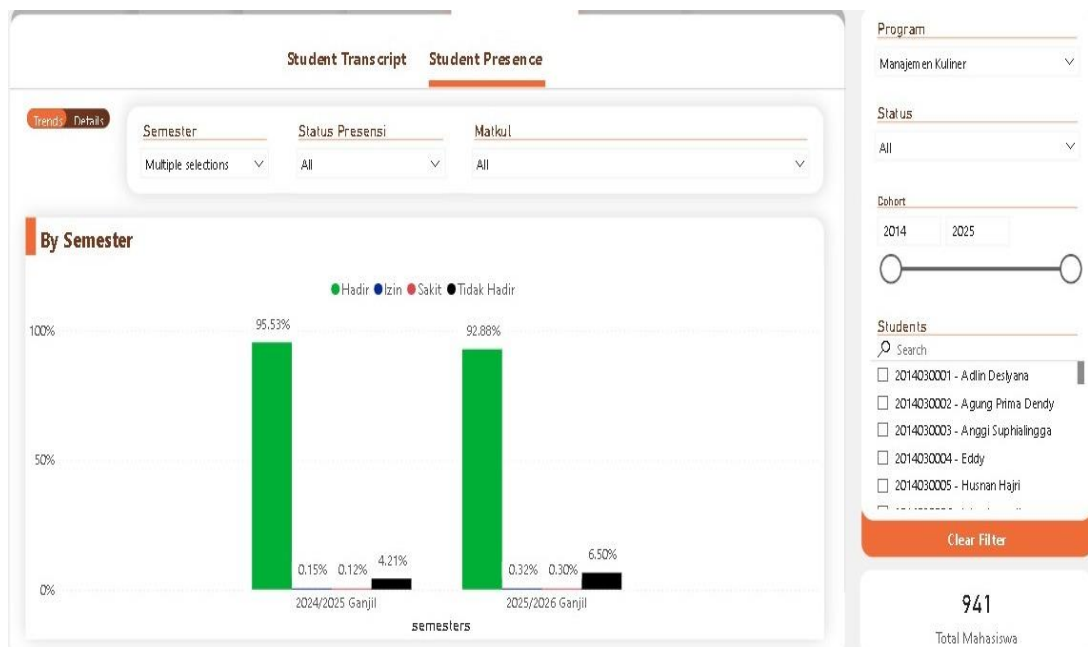
Peningkatan tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner menunjukkan komitmen positif terhadap kualitas pembelajaran dan peran dosen dalam mendukung proses akademik. Meskipun angka ini hanya meningkat sebesar 1,61% dibandingkan dengan semester sebelumnya, hal ini mencerminkan upaya yang konsisten dalam memastikan kehadiran dosen yang stabil dan memadai. Peningkatan ini dapat disebabkan oleh langkah-langkah strategis yang mungkin telah dilakukan, seperti peningkatan komunikasi antara pihak fakultas dan dosen, pemberian insentif atau dukungan yang mendorong kehadiran, serta penyusunan jadwal yang lebih fleksibel dan sesuai dengan kebutuhan dosen.

Untuk mempertahankan tingkat kehadiran yang tinggi ini, langkah-langkah yang dapat dilakukan antara lain dengan terus memperkuat komunikasi dan koordinasi antara dosen dan pengelola program studi, memastikan adanya fleksibilitas dalam pengaturan jadwal, serta memberikan penghargaan atau insentif bagi dosen yang memiliki tingkat kehadiran yang baik. Selain itu, memberikan dukungan administratif yang memadai dan menciptakan lingkungan kerja yang kondusif juga dapat menjadi faktor penting dalam menjaga dan meningkatkan tingkat kehadiran dosen pengampu dalam kegiatan pembelajaran.

3.5 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 gasal TA 2025/2026.

**Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa
Semester Gasal 2025/2026**



Kehadiran mahasiswa dalam proses pembelajaran merupakan faktor krusial yang mempengaruhi pencapaian akademik dan kualitas pendidikan. Tingkat kehadiran yang tinggi menunjukkan keterlibatan aktif mahasiswa, yang

berkontribusi pada pemahaman materi yang lebih baik dan perkembangan kompetensi secara keseluruhan. Kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 mencapai 92,88%. Angka ini menunjukkan penurunan sekitar 2,65% dibandingkan dengan semester sebelumnya. Capaian ini mencerminkan adanya penurunan kesadaran dan kedisiplinan mahasiswa dalam mengikuti kegiatan perkuliahan.

Meskipun capaian pembelajaran secara umum masih berada pada tingkat yang baik, terjadi penurunan tingkat kehadiran mahasiswa yang perlu menjadi perhatian dan ditindaklanjuti melalui evaluasi berkelanjutan. Program Studi Manajemen Kuliner perlu meningkatkan upaya dalam mendorong partisipasi aktif mahasiswa melalui penciptaan suasana pembelajaran yang menarik dan relevan dengan kebutuhan mahasiswa, sekaligus memastikan sistem monitoring kehadiran mahasiswa berjalan secara konsisten dan transparan.

Penurunan kehadiran mahasiswa ini berpotensi memberikan dampak terhadap kualitas proses pembelajaran secara keseluruhan apabila tidak segera ditangani. Oleh karena itu, diperlukan langkah-langkah perbaikan yang terarah, seperti penguatan komunikasi antara dosen dan mahasiswa, penerapan strategi pembelajaran yang lebih interaktif, serta pemantauan kehadiran secara berkala. Dengan upaya tersebut, diharapkan tingkat kehadiran mahasiswa dapat kembali meningkat sehingga kualitas pembelajaran dan capaian akademik mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner tetap terjaga.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi proses pembelajaran Semester Gasal Tahun 2025/2026, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Dari total 23 mata kuliah yang tersebar dalam 92 kelas pada Program Studi Manajemen Kuliner Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, seluruhnya telah memiliki Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Selain itu, masih ditemukan ketidaksesuaian nama dosen pengampu dalam RPS pada 13 mata kuliah, termasuk RPS yang belum disusun atas nama
2. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, dari total 92 kelas yang ditawarkan, masih terdapat 16 kelas yang belum memenuhi standar pelaksanaan 14 kali pertemuan sebagaimana ketentuan yang berlaku. masih ditemukan kelas yang hanya melakukan input kehadiran pada SIAKAD sebanyak 4–6 kali pertemuan, sehingga menunjukkan perlunya penguatan pengendalian dan monitoring pelaksanaan perkuliahan.
3. Ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 menunjukkan bahwa seluruh mata kuliah yang diajarkan 100% telah memiliki soal UTS dan UAS.
4. Tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 mencapai 95,67%, mengalami peningkatan dibandingkan Semester Gasal Tahun Akademik

2024/2025 atau meningkat sebesar 1,61% dibandingkan dengan semester sebelumnya, hal ini mencerminkan upaya yang konsisten dalam memastikan kehadiran dosen yang stabil dan memadai.

5. Tingkat kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 mencapai 92,88%, menurun sebesar 2,65% dibandingkan semester sebelumnya.

4.2. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2025/2026, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Program Studi Manajemen Kuliner disarankan untuk melakukan pembaruan dan penyesuaian RPS secara menyeluruh dengan melibatkan dosen pengampu mata kuliah sesuai dengan semester pelaksanaan. Sosialisasi terkait standar penyusunan RPS perlu dilakukan agar dosen memahami pentingnya kesesuaian nama dosen pengampu dan semester pelaksanaan dalam RPS. Selain itu, penyediaan template RPS yang terstandar serta pelaksanaan monitoring dan evaluasi secara berkala diharapkan dapat meningkatkan akurasi, akuntabilitas, dan kualitas RPS, sehingga proses pembelajaran dapat berjalan lebih terarah dan sesuai dengan capaian pembelajaran yang ditetapkan.
2. Untuk memastikan kualitas pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner, disarankan agar setiap mata kuliah dapat memenuhi jumlah pertemuan minimal 14 kali. Untuk mengatasi kekurangan jumlah pertemuan, diperlukan identifikasi penyebab utama, peningkatan monitoring dan evaluasi

RPS, penguatan tanggung jawab dosen, serta penerapan sanksi dan apresiasi. Selain itu, pelatihan atau pendampingan untuk dosen perlu disediakan guna memastikan pelaksanaan perkuliahan sesuai standar. Dengan perencanaan yang lebih matang, pengelolaan waktu efektif, dan koordinasi yang baik, diharapkan seluruh mata kuliah dapat memenuhi standar minimal 14 pertemuan di semester mendatang.

3. Untuk meningkatkan ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) di Program Studi Manajemen Kuliner, langkah-langkah yang dapat diambil meliputi analisis penyebab kurangnya soal pada 5 mata kuliah, pembentukan kelompok kerja dosen untuk menyusun soal secara kolaboratif, serta pembuatan jadwal penyusunan soal dengan tenggat waktu yang jelas. Selain itu, penting untuk memastikan dosen memiliki akses ke sumber daya yang diperlukan dan mendokumentasikan proses penyusunan soal untuk referensi masa depan. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan evaluasi pembelajaran dapat berlangsung lebih efektif dan lancar.
4. Peningkatan tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner, meskipun hanya sebesar 1,61%, mencerminkan komitmen terhadap kualitas pembelajaran. Peningkatan ini mungkin disebabkan oleh langkah-langkah strategis seperti komunikasi yang lebih baik, pemberian insentif, dan penyusunan jadwal yang fleksibel. Untuk mempertahankan tingkat kehadiran yang tinggi, penting untuk terus memperkuat komunikasi antara dosen dan pengelola program studi, memberikan penghargaan bagi dosen berkehadiran baik, serta menyediakan dukungan administratif dan lingkungan kerja yang kondusif.

5. Mengingat terjadinya penurunan tingkat kehadiran mahasiswa, disarankan agar Program Studi Manajemen Kuliner segera mengambil langkah-langkah strategis untuk mengatasi kondisi ini. Program studi perlu menciptakan kembali suasana pembelajaran yang lebih menarik dan relevan dengan kebutuhan mahasiswa, serta memanfaatkan metode pengajaran yang interaktif dan aplikatif untuk meningkatkan partisipasi. Selain itu, sistem monitoring kehadiran harus dikelola secara lebih konsisten dan transparan, disertai pemberian umpan balik yang konstruktif bagi mahasiswa yang tingkat kehadirannya rendah. Pemanfaatan teknologi juga dapat dipertimbangkan untuk memudahkan pemantauan kehadiran, sekaligus memberikan apresiasi bagi mahasiswa yang menunjukkan peningkatan disiplin dalam mengikuti perkuliahan. Upaya-upaya ini diharapkan dapat membalik tren penurunan kehadiran, meningkatkan motivasi mahasiswa untuk berpartisipasi aktif, serta berdampak positif pada kualitas pendidikan dan capaian akademik secara keseluruhan