

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



OLEH:

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
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, 04 Februari 2026

Dibuat oleh,

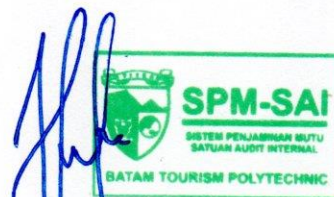


Dr. Rezki Alhamdi, S.Par., M.M.Par.
Kaprodi Manajemen Tata Hidangan

Di Setujui,



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



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Proses Pembelajaran Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata Batam ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini memuat hasil evaluasi, pengawasan, serta perkembangan yang telah dilaksanakan sepanjang satu semester, sebagai bagian dari upaya meningkatkan kualitas pembelajaran sesuai dengan visi dan misi Politeknik Pariwisata Batam.

Monitoring dan evaluasi ini bertujuan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan tantangan dalam pelaksanaan proses pembelajaran guna memastikan kesesuaian dengan standar mutu pendidikan yang telah ditetapkan. Kami menyadari bahwa keberhasilan dalam penyusunan laporan ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen, tenaga kependidikan, mahasiswa, dan pihak-pihak terkait yang telah berkontribusi dalam proses monitoring dan evaluasi ini.

Kami berharap laporan ini dapat menjadi acuan untuk melakukan perbaikan berkelanjutan dalam pelaksanaan proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Tata Hidangan. Saran dan masukan yang membangun sangat kami harapkan guna menyempurnakan laporan ini di masa mendatang. Demikian, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan institusi dan peningkatan kualitas pendidikan di Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 04 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 TATA HIDANGAN

VISI

Menjadi simpul utama Program Studi Tata Hidangan di Asia Tenggara yang berdaya saing tinggi dan mampu berperan aktif untuk pembangunan kepariwisataan

MISI

1. Menyelenggarakan pendidikan vokasi melalui proses pembelajaran yang berorientasi pada kebutuhan belajar yang kreatif, dinamis dan partisipatif dan berbasis kompetensi.
2. Menyelenggarakan penelitian pada bidang Tata Hidangan yang sesuai dengan perkembangan iptek dan industri hospitality.
3. Menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada bidang Tata Hidangan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
4. Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian dibidang Tata Hidangan.
5. Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen Tata Hidangan.

DAFTAR ISI

Lembar Persetujuan.....	ii
Kata Pengantar	iii
Visi Misi Politeknik Pariwisata Batam	iv
Visi Misi Progam Studi Manajemen Tata Hindangan	v
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	vii
Daftar Gambar.....	viii
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
1.3 Ruang Lingkup.....	3
BAB II Metode Pelaksanaan Monitoring & 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 (RPS).....	5
3.2 Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di Siakad.....	9
3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS	15
3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	20
3.5 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran.....	22
BAB IV Kesimpulan dan Saran	25
4.1 Kesimpulan	25
4.2 Saran.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal TS 2025/2026	5
Tabel 2	Monev Ketersedian RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di Siakad	10
Tabel 3	Monev Ketersediaan Soal UTS dan UAS	15

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2025/2026.....	21
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Gasal 2025/2026.....	23

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Proses pembelajaran merupakan elemen utama dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dan sesuai dengan kebutuhan industri. Sebagai bagian dari komitmen Politeknik Pariwisata Batam untuk mencapai keunggulan dalam pendidikan vokasi, Program Studi Manajemen Tata Hidangan secara konsisten melaksanakan Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan pelaksanaan pembelajaran berjalan sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan, sekaligus mengidentifikasi peluang perbaikan untuk peningkatan kualitas pendidikan secara berkelanjutan. Dari hasil pemantauan dan evaluasi ini, manajemen dapat mengidentifikasi batasan, kelemahan, serta kekuatan sistem yang diterapkan, yang kemudian dapat digunakan sebagai dasar perbaikan.

1.2 TUJUAN

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

1. Menjamin Mutu Pembelajaran

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

memiliki kompetensi yang tinggi.

2. Mengevaluasi Hasil Pembelajaran Mahasiswa

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

3. Mengidentifikasi Tantangan dan Peluang Pengembangan

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

4. Mengoptimalkan Metode Pembelajaran

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

5. Menjadi Landasan dalam Pengambilan Keputusan Akademik

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

6. Mempersiapkan Lulusan untuk Dunia Kerja

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

1.3 RUANG LINGKUP

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

1. Metode dan Teknik Pengajaran

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

2. Sumber Daya Pengajaran

Memeriksa kelayakan dan ketersediaan sumber daya pengajaran, termasuk fasilitas laboratorium tata hidangan, 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

Monitoring dan Evaluasi (MONEV) dilaksanakan setiap semester yang dilakukan oleh program studi, yang 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. Menyepakati untuk mengevaluasi ketercapaian hasil tindak lanjut.

2.3 WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di program studi manajemen tata hidangan dilaksanakan dari mulai bulan September – Desember 2025.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester gasal TS 2025/2026 meliputi: Ketersediaan RPS, Kesesuaian Materi dengan RPS serta jumlah pertemuan, Ketersediaan Soal UTS dan UAS, Presensi Kehadiran Dosen, dan Presensi Kehadiran Mahasiswa.

3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester

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

Tabel 1 Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal TS 2025/2026

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
1	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v	
2	Operasional Dasar Bar (1FBPA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v	
3	Operasional Dasar Bar (1FBMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v	
4	Agama (1FAA1) 1FBPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v	
5	Agama (1FAA1) 1FBMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v	
6	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	
7	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPB	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	
8	Manajemen Sumber Daya Manusia 1	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
	(2MSDM1) 5FBMA			
9	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
10	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPB	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
11	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSSK1)1FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
12	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSSK1)1FBMA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v	
13	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
14	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
15	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBMA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
16	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
17	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPB)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
18	Perencanaan dan Desain Menu (5FBMA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v	
19	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPA)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	
20	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPB)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	
21	Pengenalan Hospitaliti dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v	
22	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1) 1FBPA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	v	
23	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1)1FBMA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	v	
24	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBPA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v	
25	Manajemen Makanan dan Minuman	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS	
			Ada	Tidak Ada
	(3MMM1) 5FBPB			
26	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v	
27	Operasional Dasar Restoran (1FBPA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v
28	Operasional Dasar Restoran (1FBMA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v
29	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
30	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPB	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
31	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
32	Pengenalan Hospitaliti Dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v	
33	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
34	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
35	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v	
36	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1) 5FBMA	Muhammad Brilliant	v	
37	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBMA	Muhammad Brilliant	v	
38	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBPA	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v	

Rencana Pembelajaran Semester (RPS) adalah dokumen perencanaan yang berisi panduan strategis pelaksanaan pembelajaran selama satu semester. Dokumen ini dirancang untuk memastikan ketercapaian tujuan pembelajaran, dengan memuat cakupan materi, metode, dan evaluasi yang terstruktur sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal Tahun

Akademik 2025/2026 menunjukkan bahwa dari total 16 mata kuliah yang tersebar dalam 38 kelas yang ditawarkan, masih terdapat 1 mata kuliah dengan total 2 kelas yang belum memiliki RPS, atau sebesar 6,25%. Dengan demikian, sebanyak 93,75% mata kuliah telah dilengkapi dengan RPS. Kondisi ini menunjukkan adanya penurunan dibandingkan Semester Gasal tahun akademik sebelumnya, di mana seluruh mata kuliah pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan telah dilengkapi RPS secara lengkap.

Dari temuan ini program studi perlu melakukan upaya perbaikan dalam memastikan ketersediaan dokumen perencanaan pembelajaran sebagai acuan dosen dalam menyampaikan materi kuliah, serta untuk mendukung mahasiswa dalam memahami tujuan, metode, dan evaluasi pembelajaran yang akan dilaksanakan. Hal ini menunjukkan adanya penurunan dibandingkan dengan semester gasal 2024/2025, karena ketersediaan RPS untuk seluruh mata kuliah mengalami penurunan. Kondisi ini mengindikasikan bahwa program studi belum sepenuhnya memenuhi kewajiban dalam menyediakan dokumen perencanaan pembelajaran yang optimal sebagai acuan pelaksanaan pembelajaran.

Selanjutnya, penting untuk mengadakan sosialisasi dan pelatihan bagi dosen terkait penurunan dan pemahaman format RPS yang berlaku, agar seluruh dosen pengampu memahami ketentuan dan standar yang harus diterapkan dalam pelaksanaan pembelajaran. Pengawasan dan evaluasi juga perlu dilakukan secara berkala untuk memastikan RPS telah diterima, dipahami, dan diterapkan dengan baik oleh dosen, disertai pemberian umpan balik yang konstruktif. Selain itu, penyediaan sumber daya dan aksesibilitas yang mudah, seperti template RPS resmi dan platform berbasis daring, akan mendukung kelancaran proses

penurunan RPS kepada seluruh dosen. Oleh karena itu, penurunan dokumen RPS menjadi prioritas ke depan untuk memastikan keselarasan dengan kebijakan akademik terbaru serta pemenuhan standar mutu pendidikan yang telah ditetapkan. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan RPS yang digunakan oleh Program Studi Manajemen Tata Hidangan dapat diterapkan secara seragam, meningkatkan kualitas pembelajaran, dan mendukung pencapaian kompetensi mahasiswa secara optimal.

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 Politeknik Pariwisata Batam. Ketersediaan RPS dan materi pembelajaran digunakan untuk memantau jumlah pertemuan dalam satu semester perkuliahan, dengan tujuan memastikan bahwa setiap mata kuliah memenuhi ketentuan yang ditetapkan oleh program studi. Program studi menetapkan bahwa setiap mata kuliah harus memiliki minimal 14 kali pertemuan sepanjang semester, sebagai bagian dari upaya untuk menjaga kualitas pembelajaran dan memastikan bahwa materi yang diajarkan dapat tercapai dengan baik.

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	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		
2	Operasional Dasar Bar (1FBPA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		
3	Operasional Dasar Bar (1FBMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		
4	Agama (1FAA1) 1FBPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		
5	Agama (1FAA1) 1FBMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		
6	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		
7	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPB	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		
8	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBMA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		
9	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		
10	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPB	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		
11	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSSK1)1FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		
12	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSSK1)1FBMA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
13	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
14	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
15	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBMA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
16	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
17	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPB)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
18	Perencanaan dan Desain Menu (5FBMA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		
19	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPA)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v		
20	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPB)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v		
21	Pengenalan Hospitaliti dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		
22	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1) 1FBPA	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v	7
23	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1)1FBMA	Taufik Bachrul Ulum Lubis		v	7
24	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBPA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v	13
25	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		
26	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.		v	13
27	Operasional Dasar Restoran (1FBPA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket
			Ya	Tidak	
28	Operasional Dasar Restoran (1FBMA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		
29	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		
30	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPB	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		
31	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		
32	Pengenalan Hospitaliti Dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		
33	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	7
34	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPB	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	4
35	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBMA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v	6
36	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1) 5FBMA	Muhammad Brilliant	v		
37	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBMA	Muhammad Brilliant	v		
38	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBPA	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v		

Ketersediaan RPS dan kesesuaian materi pembelajaran di Siakad berperan penting dalam memantau jumlah pertemuan dan ketercapaian materi selama satu semester perkuliahan. Hal ini dilakukan untuk memastikan setiap mata kuliah memenuhi standar yang ditetapkan program studi, sehingga kualitas pembelajaran tetap terjaga. Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, masih ditemukan sebanyak 3 mata kuliah dengan total 7 kelas yang belum memenuhi standar kehadiran minimal 14 kali pertemuan per semester, dengan jumlah pertemuan yang bervariasi antara 4 hingga 13 pertemuan. Meskipun demikian, temuan ini menunjukkan perbaikan dibandingkan dengan Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025, di mana terdapat 14 mata kuliah yang tidak sepenuhnya memenuhi kriteria tersebut. Dengan kata lain, meskipun masih ada sejumlah mata kuliah yang belum mencapai jumlah pertemuan yang ditetapkan, pada semester ini jumlahnya lebih sedikit dibandingkan tahun sebelumnya.

Penyebab sejumlah mata kuliah belum mencapai jumlah pertemuan minimal dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Satu di antaranya adalah jadwal yang tidak efektif, di mana ketidaksesuaian antara jadwal perkuliahan dan ketersediaan dosen atau mahasiswa dapat mengurangi frekuensi pertemuan. Selain itu, masalah teknis atau administratif dalam pengaturan pertemuan juga bisa menjadi penghalang, begitu pula dengan faktor eksternal seperti bencana alam atau faktor geografis yang dapat mengganggu kelancaran perkuliahan. Keterbatasan jumlah dosen atau ketidaksesuaian jadwal dosen juga dapat mempengaruhi jumlah pertemuan yang terlaksana.

Untuk mengatasi hal ini, beberapa langkah perbaikan dapat dilakukan, di antaranya dengan merancang perencanaan jadwal yang lebih baik melalui koordinasi yang lebih erat antara program studi dan dosen, memastikan agar setiap mata kuliah memenuhi jumlah pertemuan minimal 14 kali melalui sistem monitoring yang lebih ketat, serta mempertimbangkan penggunaan pertemuan *online* jika ada kendala dalam pertemuan tatap muka. Selain itu, peningkatan komunikasi dengan mahasiswa mengenai pentingnya memenuhi jumlah pertemuan dan komitmen dalam mengikuti perkuliahan juga sangat diperlukan. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan kedepannya jumlah pertemuan per mata kuliah dapat memenuhi standar yang telah ditetapkan.

3.3 Ketersediaan Soal UTS dan Soal UAS

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi adalah dokumen soal UTS dan soal UAS yang dikumpulkan dosen ke bagian akademik

Tabel 3 MONEV Ketersediaan Soal UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		v	
2	Operasional Dasar Bar (1FBPA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		v	
3	Operasional Dasar Bar (1FBMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		v	
4	Agama (1FAA1) 1FBPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.		v	v	
5	Agama (1FAA1) 1FBMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.		v		v
6	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	
7	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBPB	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
8	Manajemen Sumber Daya Manusia 1 (2MSDM1) 5FBMA	Moh. Thandzir, S.E., M.M.	v		v	
9	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
10	Konsep Pengembangan Mixology (3KPM1) 5FBPB	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
11	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSKK1)1FBPA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
12	Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja (1FHSKK1)1FBMA	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	v		v	
13	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
14	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
15	Pengendalian Biaya (2PBA1) 5FBMA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
16	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
17	Perencanaan dan Desain Menu (5FBPB)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
18	Perencanaan dan Desain Menu (5FBMA)	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
19	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPA)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v			v
20	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (5FBPB)	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v			v
21	Pengenalan Hospitaliti dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v	
22	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1) 1FBPA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	v		v	
23	Operasional Teknik Dasar Kopi (1FOTDK1) 1FBMA	Taufik Bachrul Ulum Lubis	v		v	
24	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBPA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		v	
25	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBPB	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		v	
26	Manajemen Makanan dan Minuman (3MMM1) 5FBMA	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		v	
27	Operasional Dasar Restoran (1FBPA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		v	
28	Operasional Dasar Restoran (1FBMA)	Tito Pratama, S.ST.Par, M.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
29	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
30	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBPB	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
31	Manajemen Waralaba (2MWA1) 5FBMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
32	Pengenalan Hospitaliti Dan Pariwisata Keberlanjutan (1FPHPK1)	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
33	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
34	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
35	Hukum Pariwisata (2HPA1) 5FBMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
36	Bahasa Inggris Bisnis Presentasi (2BIBP1) 5FBMA	Muhammad Brilliant	v		v	
37	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBMA	Muhammad Brilliant	v		v	
38	Bahasa Inggris Pariwisata dan Hospitaliti (1FBIPH1) 1FBPA	Drs. Baktivillo Sianipar, M.Tr.Par.	v		v	

Dokumen soal UTS (Ujian Tengah Semester) dan soal UAS (Ujian Akhir Semester) memiliki peran yang sangat penting dalam sistem pembelajaran di perguruan tinggi. Dokumen-dokumen ini digunakan untuk mengevaluasi dan menilai pemahaman serta pencapaian mahasiswa terhadap materi yang telah diajarkan sepanjang semester. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, Program Studi Manajemen Tata Hidangan telah berupaya untuk memenuhi ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) sebagai bagian dari pelaksanaan evaluasi pembelajaran. Dari total 38 kelas dengan 16 mata kuliah yang ditawarkan, 36 mata kuliah telah memiliki soal UTS yang lengkap, sementara 1 mata kuliah dengan total 2 kelas belum menyerahkan soal UTS sesuai jadwal yang ditentukan.

Selain itu, dalam pelaksanaan UAS, sebanyak 14 mata kuliah atau setara dengan 35 kelas telah memenuhi ketersediaan soal, sedangkan 2 mata kuliah lainnya atau 3 kelas masih belum menyerahkan soal UAS. Kekurangan ini perlu segera ditindaklanjuti untuk memastikan pelaksanaan evaluasi berjalan sesuai standar akademik. Peningkatan koordinasi antardosen, perencanaan yang lebih matang, serta pengawasan dalam penyusunan soal ujian menjadi langkah penting untuk memastikan evaluasi pembelajaran dapat dilakukan secara menyeluruh dan tepat waktu.

Ketersediaan soal UTS dan UAS bisa disebabkan oleh beberapa faktor, seperti perubahan jadwal yang mendesak dapat menjadi penyebab keterlambatan. Pada praktiknya di lapangan, proses evaluasi pembelajaran sebenarnya telah dilaksanakan oleh dosen pengampu. Namun, karena bentuk evaluasi dilakukan melalui metode *take-home assignment*, dosen tidak menyerahkan dokumen soal

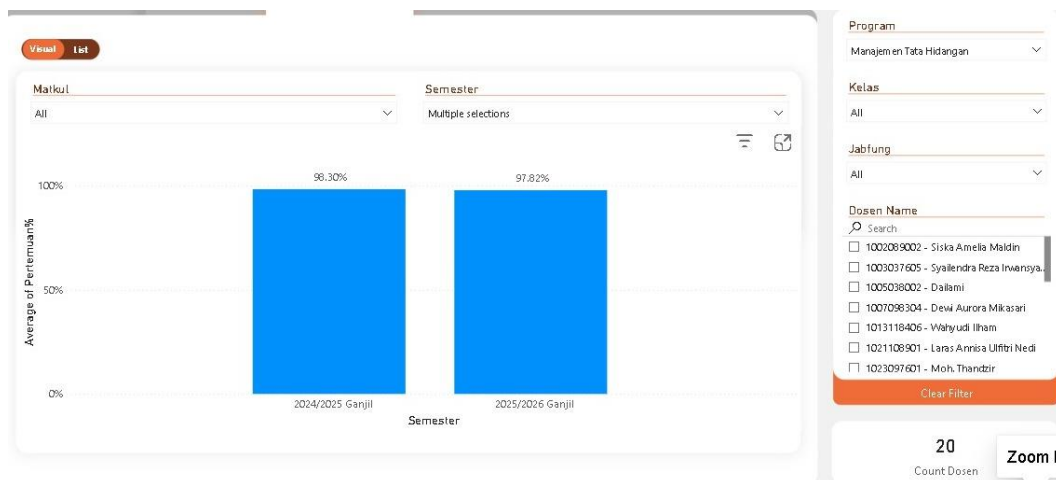
Ujian Tengah Semester (UTS) atau Ujian Akhir Semester (UAS) kepada bagian akademik. Kondisi ini menjadi catatan evaluasi, mengingat meskipun evaluasi dilakukan dalam bentuk *take-home*, dosen tetap perlu menyerahkan dokumen soal atau instruksi evaluasi sebagai bagian dari kelengkapan administrasi dan pengendalian mutu pembelajaran.

Untuk perbaikan, diperlukan langkah-langkah yang lebih sistematis, seperti meningkatkan komunikasi antara program studi dan dosen terkait jadwal penyusunan soal ujian, serta memastikan bahwa penyusunan soal dilakukan jauh sebelum ujian berlangsung. Selain itu, penguatan sistem monitoring dan dukungan administratif yang lebih baik bisa membantu meminimalkan keterlambatan dalam penyediaan soal UTS dan UAS. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan seluruh mata kuliah dapat menyediakan soal ujian sesuai dengan waktu yang telah ditentukan, sehingga proses evaluasi pembelajaran berjalan dengan lancar.

3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran adalah data kehadiran dosen 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 Avarage Pertemuan Dosen Semester Gasal 2025/2026



Kehadiran dosen dalam proses pembelajaran merupakan indikator penting yang mencerminkan komitmen terhadap pelaksanaan pendidikan berkualitas. Tingkat kehadiran dosen juga berpengaruh langsung pada kelancaran penyampaian materi serta pencapaian tujuan pembelajaran di setiap program studi. Pada semester gasal tahun akademik 2025/2026, tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Tata Hidangan mencapai 97,82%. Angka ini menunjukkan adanya penurunan sebesar 0,48% dibandingkan dengan tingkat kehadiran dosen pada semester gasal tahun akademik 2024/2025, yang sebesar 98,30%. Penurunan ini mencerminkan berkurangnya tingkat keterlibatan dosen pengampu dalam mendukung proses pembelajaran, yang berpotensi memberikan dampak negatif terhadap kualitas akademik di program studi. Kondisi ini perlu mendapat perhatian serius agar tidak berlanjut pada semester-semester berikutnya.

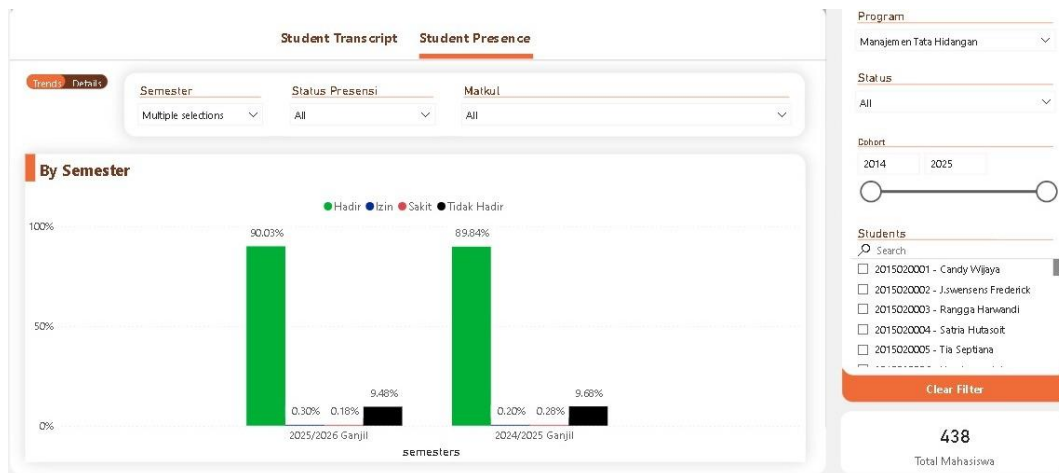
Untuk mengatasi dan meningkatkan kembali kehadiran dosen dalam proses pembelajaran, beberapa upaya dapat dilakukan. Pertama, perlu ditingkatkan komunikasi dan koordinasi melalui pertemuan rutin antara dosen, koordinator program studi, dan pimpinan guna mengidentifikasi kendala yang

dihadapi serta merumuskan solusi bersama. Penyusunan jadwal yang lebih fleksibel dengan mempertimbangkan beban kerja dosen juga penting untuk meminimalkan benturan jadwal yang dapat mengganggu kehadiran. Selain itu, perhatian terhadap kesejahteraan dosen perlu ditingkatkan, misalnya melalui pemberian insentif atau penghargaan serta penyediaan fasilitas kerja yang memadai. Dukungan teknologi, seperti optimalisasi pembelajaran daring, juga dapat menjadi alternatif untuk mengurangi dampak keterbatasan kehadiran fisik. Seluruh upaya ini sebaiknya diintegrasikan dalam kebijakan institusi guna mendorong perbaikan kehadiran dosen dan menjaga kualitas 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 aspek fundamental yang mendukung tercapainya tujuan pendidikan. Tingkat kehadiran mahasiswa mencerminkan partisipasi aktif mereka dalam menerima, memahami, dan mengaplikasikan materi pembelajaran yang diberikan. Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026, tingkat kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidangan mencapai 90,03%. Angka ini menunjukkan peningkatan yang signifikan dibandingkan semester sebelumnya, yang hanya mencapai 89,84%. Peningkatan sebesar 0,19% ini mencerminkan adanya perbaikan dalam disiplin dan partisipasi mahasiswa dalam mengikuti proses pembelajaran.

Faktor-faktor yang mendukung peningkatan ini dapat mencakup penguatan komunikasi antara dosen dan mahasiswa, penyusunan jadwal kuliah yang lebih terstruktur, serta pelaksanaan monitoring kehadiran yang lebih efektif. Selain itu, pemanfaatan teknologi pembelajaran, seperti integrasi *Learning Management System* (LMS), dapat mempermudah akses materi dan membuat pembelajaran lebih menarik. Monitoring dan evaluasi kehadiran secara rutin juga penting

dilakukan untuk memberikan peringatan dini kepada mahasiswa dengan tingkat kehadiran rendah. Selain itu, penyediaan lingkungan belajar yang kondusif, termasuk fasilitas ruang kelas yang nyaman dan teknologi pendukung, dapat membantu menciptakan suasana yang mendukung kehadiran mahasiswa.

Kolaborasi dengan organisasi mahasiswa juga menjadi langkah yang efektif, misalnya dengan mengadakan seminar, workshop, atau diskusi kelompok yang meningkatkan kesadaran akan pentingnya kehadiran dalam pembelajaran. Dengan mengimplementasikan langkah-langkah ini secara konsisten, diharapkan partisipasi dan kehadiran mahasiswa dapat terus terjaga dan meningkat di semester mendatang. Kehadiran yang konsisten sangat penting untuk mendukung pencapaian kompetensi pembelajaran yang telah dirancang dalam RPS dan kurikulum program studi.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2025/2026, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 menunjukkan bahwa dari total 16 mata kuliah yang tersebar dalam 38 kelas yang ditawarkan, masih terdapat 1 mata kuliah dengan total 2 kelas yang belum memiliki RPS, atau sebesar 6,25%. Dengan demikian, sebanyak 93,75% mata kuliah telah dilengkapi dengan RPS
2. Hasil monitoring dan evaluasi jumlah pertemuan menunjukkan bahwa 7 dari 38 kelas atau 3 dari 16 mata kuliah di Program Studi Manajemen Tata Hidangan belum memenuhi standar kehadiran minimal 14 kali pertemuan per semester, dengan rentang kehadiran 4 hingga 13 pertemuan.
3. Hasil monitoring dan evaluasi jumlah ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) Tahun Akademik 2025/2026 menunjukkan bahwa 36 dari 38 kelas atau 1 dari 16 mata kuliah tersisa hanya satu saja yang tidak memiliki soal UTS. Sementara itu, ketersediaan soal Ujian Akhir Semester (UAS) tersisa 2 mata kuliah lagi atau 3 kelas yang belum menyertakan soal UAS.

4. Tingkat kehadiran dosen di Program Studi Manajemen Tata Hidangan pada semester gasal 2025/2026 mencapai 97,82%, menurun 0,48% dibandingkan semester sebelumnya yang sebesar 98,30
5. Program Studi Manajemen Tata Hidangan Pada Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 berhasil mencapai tingkat kehadiran mahasiswa sebesar 90,03%, meningkat 0,19% dari semester sebelumnya yang hanya 89,84%. Peningkatan ini menunjukkan perbaikan dalam disiplin dan partisipasi mahasiswa.

4.2. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi semester gasal TS 2023/2024, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada Program Studi Manajemen Tata Hidangan Semester Gasal Tahun Akademik 2025/2026 belum sepenuhnya terpenuhi, karena dari 30 mata kuliah yang ditawarkan masih terdapat 2 mata kuliah yang belum memiliki RPS. Kondisi ini menunjukkan adanya penurunan ketersediaan RPS dibandingkan dengan Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025. Meskipun penurunannya relatif kecil, hal tersebut mengindikasikan bahwa program studi belum sepenuhnya optimal dalam menyediakan dokumen perencanaan pembelajaran sebagai acuan bagi dosen dan mahasiswa. Ketersediaan RPS yang belum menyeluruh berpotensi memengaruhi keseragaman pelaksanaan pembelajaran serta pemahaman mahasiswa terhadap tujuan, metode, dan evaluasi pembelajaran.

2. Untuk mengatasi jumlah minimal 14 kali pertemuan, disarankan untuk meningkatkan pengawasan dan pengelolaan jadwal kuliah dengan lebih disiplin, memastikan bahwa pertemuan kuliah dilaksanakan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Selain itu, perlu dilakukan penyesuaian materi dalam RPS agar lebih fleksibel dan memungkinkan penyampaian materi secara efektif meskipun dengan jumlah pertemuan yang terbatas. Untuk mendukung keberlangsungan pembelajaran yang sesuai dengan standar, bisa dipertimbangkan penerapan sistem monitoring kehadiran yang lebih efektif dan pemberian konsekuensi yang sesuai bagi mahasiswa yang tidak memenuhi standar kehadiran.
3. Untuk mata kuliah yang belum memenuhi ketersediaan soal, dengan memastikan bahwa semua soal ujian disusun tepat waktu sebelum pelaksanaan ujian. Peningkatan koordinasi antar-dosen juga perlu dilakukan untuk memastikan keselarasan dalam penyusunan soal ujian, serta agar perencanaan ujian dapat dilakukan lebih matang dan terstruktur. Selain itu, pengawasan yang lebih ketat dalam proses penyusunan soal ujian diperlukan untuk memastikan kualitas dan kesesuaian soal dengan materi yang diajarkan, serta untuk memastikan pelaksanaan evaluasi dapat berjalan sesuai dengan standar akademik dan tepat waktu.
4. Untuk meningkatkan kehadiran dosen, perlu dilakukan beberapa langkah, antara lain memperkuat komunikasi dan koordinasi antara dosen, koordinator program studi, dan pimpinan. Penyusunan jadwal yang fleksibel dengan mempertimbangkan beban kerja dosen, dapat membantu mengurangi potensi benturan jadwal yang mengganggu kehadiran. Peningkatan kesejahteraan

dosen melalui insentif dan penyediaan fasilitas yang memadai juga penting, begitu pula dukungan fasilitas teknologi untuk mendukung pembelajaran daring. Semua langkah ini harus terintegrasi dalam kebijakan institusi untuk mendukung kualitas pembelajaran dan kehadiran dosen yang optimal.

5. Sebagai langkah perbaikan untuk terus mempertahankan dan meningkatkan kehadiran mahasiswa, disarankan untuk terus memperkuat komunikasi antara dosen dan mahasiswa. Penyusunan jadwal kuliah yang lebih fleksibel dan terstruktur juga perlu dipertimbangkan agar dapat mengakomodasi kebutuhan mahasiswa. Selain itu, penerapan sistem monitoring kehadiran yang lebih ketat dan transparan akan membantu memastikan partisipasi mahasiswa lebih optimal. Untuk menjaga dan meningkatkan angka kehadiran, pembelajaran yang menarik dan relevan harus terus dikembangkan, serta dosen dapat memanfaatkan berbagai metode pengajaran yang interaktif dan berbasis pada kebutuhan serta minat mahasiswa. Upaya-upaya ini diharapkan dapat mempertahankan dan meningkatkan tingkat kehadiran mahasiswa, yang sangat penting untuk pencapaian kompetensi pembelajaran sesuai dengan RPS dan kurikulum yang telah ditetapkan.