

**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN MONITORING
DAN EVALUASI (MONEV)**

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER SEMESTER

GENAP TAHUN AKADEMIK 2022/2023



**SATUAN AUDIT INTERNAL
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2023**

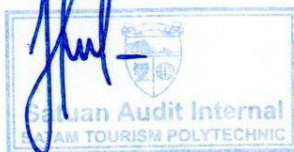
	SATUAN PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT INTERNAL POLITEKNIK PARIWISATA BATAM The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam, Kepulauan Riau, Indonesia 29425 Website: www.btp.ac.id
	LAPORAN PELAKSANAAN MONITORING DAN EVALUASI

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Monitoring dan Evaluasi Semester Genap TA 2022/2023
Pelaksanaan : April – Juli 2023
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 14 Agustus 2023

Dibuat Oleh,



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

Menyetujui,



Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si

Wadir 1 Bidang Akademik



Rosie Octavia Puspita Rini, S.E., MM. Par
KAPRODI Manajemen Kulineri

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan kehadirat ALLAH SWT, atas rahmat dan karuniaNya sehingga program monitoring dan Evaluasi dapat kami selesaikan.

Kami menyampaikan terima kasih pada semua pihak yang telah membantu menyelesaikan kegiatan Monev Semester Genap TA 2022/2023 ini dengan baik.

Dengan terselesaikannya kegiatan ini kami dapat berharap dukungan dan pengertian semua pihak, khususnya dosen dan tenaga pendidik Politeknik Pariwisata Batam bahwa program dan pelaksanaan Monev dilaksanakan semata-mata untuk peningkatan mutu Politeknik Pariwisata Batam.

Semoga dengan dilakukannya program Monitoring dan Evaluasi ini dapat menjadi salah satu dasar untuk meningkatkan mutu di Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 14 Agustus 2023

Penyusun,

VISI DAN MISI
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

VISI

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara.

MISI

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

VISI DAN MISI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN 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 Politeknik Pariwisata Batam	iv
Visi dan MisiProgram Studi Manajemen Kuliner	v
Daftar Isi.....	vi
BAB I Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	1
C. Ruang Lingkup.....	2
BAB II Metode Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	3
A. Kebijakan Monitoring & Evaluasi	3
B. Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	3
C. Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	3
BAB III Hasil dan Analisis Monitoring & Evaluasi.....	4
A. Kelengkapan Materi Pembelajaran	4
B. Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD	10
C. Kehadiran Dosen Dalam Proses Pembelajaran	16
D. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	18
BAB IV Kesimpulan dan Saran	20
A. Kesimpulan	20
B. Saran	22

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Mutu merupakan unsur penting dalam setiap pelaksanaan manajemen, karena kualitas yang baik juga menjamin terselenggaranya kegiatan manajemen yang baik begitu pula sebaliknya. Salah satu cara untuk menilai kualitas manajemen adalah melalui monitoring dan evaluasi. Monitoring dan Evaluasi (Monev) merupakan tugas penting dalam hal kemajuan dan peningkatan kinerja, dari hasil monitoring dan evaluasi tersebut manajemen dapat mengetahui batasan, kekurangan dan kelebihan dari sistem yang diterapkan, sehingga dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi, setelah itu strategi perbaikan dan pemecahan masalah segera dikembangkan. Terus meningkatkan dan mengembangkan kualitas proses.

Pelaksanaan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran dan SOP Pengadaan Bahan dan Praktek dilakukan terhadap seluruh program studi pada tiap akhir semester. Monitoring dilakukan untuk mengetahui kegiatan proses pembelajaran oleh dosen. Sedangkan evaluasi merupakan hasil akhir dari kegiatan monitoring yang dilakukan selama proses belajar mengajar selama satu semester.

B. TUJUAN

Secara umum, kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam dilakukan dengan tujuan sebagai berikut:

- 1 Melakukan pengendalian terhadap proses pembelajaran agar kegiatan berjalan secara efektif dan mencapai hasil yang direncanakan;

- 2 Mendapatkan informasi terkait dengan pelaksanaan perkuliahan dan hasil-hasilnya, serta bahan informasi untuk keberlanjutan proses pembelajaran berikutnya;
- 3 Mendapatkan masukan untuk perbaikan sebagai bahan rekomendasi dalam pengambilan keputusan oleh jajaran Pimpinan Politeknik.
- 4 Memonitor dan evaluasi proses manajemen yang telah berjalan di Program Studi Kuliner.
- 5 Upaya untuk menjaga mutu serta membudayakan mutu di Program Studi Manajemen Kuliner.

C. RUANG LINGKUP

Kegiatan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran dilaksanakan secara konsisten setiap Semester Genap terhadap hal-hal yang terkait dengan SOP Pengadaan Bahan dan Praktek, proses pembelajaran yaitu: Metode dan Teknik Pengajaran

1. PR, DO dan Laporan Keuangan Program Studi
2. Kelengkapan Materi;
3. Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS;
4. Kehadiran Dosen dan Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran;
5. Prestasi Akademik dan Non Akademik Mahasiswa;
6. Kualifikasi dan Kompetensi Dosen Tetap Prodi.

BAB II

METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

A. KEBIJAKAN MONITORING & EVALUASI

Monitoring dan Evaluasi (MONEV) dilaksanakan setiap pada akhir Semester Genap. Kegiatan MONEV bisa diselenggarakan oleh Satuan Audit Internal, Program Studi, Lembaga dan Unit Terkait. Pelaksanaan Monev tersebut bisa dipimpin langsung oleh Ketua Satuan Audit, pimpinan unit kerja masing-masing, seperti oleh Ketua Program Studi, Kepala unit terkait yang di bantu oleh Tim di unit kerja masing-masing.

B. MEKANISME PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

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

1. Mengembangkan instrumen monitoring dan evaluasi.
2. Melaksanakan monitoring dan evaluasi dengan instrumen 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.

C. WAKTU PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI

Kegiatan monitoring dan evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner dilaksanakan mulai bulan April - Juli 2023.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran Semester Genap TA 2022/2023 meliputi: PR, DO dan Laporan Keuangan Program Studi, Kelengkapan Materi; Ketersediaan RPS dan Kesesuaian Materi dengan RPS, Presensi Kehadiran Dosen, dan Presensi Kehadiran Mahasiswa.

A. Kelengkapan Materi Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi kelengkapan materi pembelajaran adalah dokumen kontrak perkuliahan, RPS dan modul.

Tabel 1 Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap TS 2022/2023

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
1	Manajemen Waralaba 6CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	
2	Manajemen Waralaba 6CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	
3	Manajemen Waralaba 6CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	
4	Pengolahan Roti Dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	-	
5	Kewirausahaan (4CKEN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	-	

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
6	Metode Penelitian (3CMPN1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	-	v	
7	Pengetahuan Kuliner Indonesia (3CPKI1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	-	v	
8	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	-	v	
9	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Christina Koh, M.Tr.Par.	v	-	
10	Pengetahuan Tata Letak Dapur (4 4CMMA)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	
11	Pengetahuan Tata Letak Dapur (4CMPA)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	
12	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	
13	Keterampilan Komunikasi (6CMPA)	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	
14	Keterampilan Komunikasi (6CMPB)	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	
15	Pemahaman Lintas Budaya 2CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	
16	Pemahaman Lintas Budaya 2CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	
17	Pemahaman Lintas Budaya 2CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	
18	Metode Penelitian (3CMPN1) 6CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	
19	Metode Penelitian (3CMPN1) 6CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	
20	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	
21	Bahasa Inggris Jasa	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
	Boga 2CMPB				
22	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	
23	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	
24	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	-	
25	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21) 6CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	
26	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21) 6CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	
27	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 4CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	
28	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 4CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	
29	Statistik (2CSTK1)6CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	-	v	
30	Statistik (2CSTK1)6CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	-	v	
31	Aplikasi Komputer (2CAKR1)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v	-	
32	Pengolahan Roti Dan Kue (3CPRK1)	Kamelia Santika	v	-	
33	Kewirausahaan (4CKEN1)	Kamelia Santika	v	-	
34	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	
35	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	
36	Pengetahuan Kuliner	Karium Jakson M.	-	v	

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
	Indonesia 2CMPA	Nainggolan, S.Tr.Par.			
37	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	
38	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	-	
39	Seni Kuliner (3CSKR1) 6CMPA	Marini, S.Tr.Par.	-	v	
40	Seni Kuliner (3CSKR1)6CMPB	Marini, S.Tr.Par.	-	v	
41	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMPA	Marini, S.Tr.Par.	v	-	
42	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMPB	Marini, S.Tr.Par.	v	-	
43	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMMA	Marini, S.Tr.Par.	v	-	
44	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
45	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
46	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
47	Dasar-dasar Manajemen 2CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
48	Dasar-dasar Manajemen 2CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
49	Dasar-dasar Manajemen 2CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	
50	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	v	-	

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
51	Pengetahuan Kuliner Indonesia 2CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	
52	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	
53	Manajemen Mutu Kuliner (4CMMK1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	
54	Seni Kuliner (3CSKR1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	-	v	
55	Pemasaran Digital (4CPDL1) 6CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	
56	Pemasaran Digital (4CPDL1) 6CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	
57	Pemasaran Digital (4CPDL1) 6CMMA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	
58	Statistik (2CSTK1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	-	v	
59	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)4CMMA	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v	-	
60	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)4CMPA	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v	-	
61	Bahasa Mandarin (2CBMN1) 2GAPA	Veronica, S.M., M.M.	-	v	
62	Bahasa Mandarin (2CBMN1) 2CMMA	Veronica, S.M., M.M.	-	v	
63	Pengetahuan Kuliner (2RPKL1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	
64	Pengetahuan Makanan Dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	-	v	
65	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	-	

No	Nama Dosen	Nama Mata Kuliah	Ketersediaan RPS		Keterangan
			Ada	Tidak Ada	
	Boga				
66	Pengetahuan Makanan Dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	-	v	

Berdasarkan tabel ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS), dari total 66 mata kuliah yang diselenggarakan pada program studi, terdapat 22 mata kuliah yang telah memiliki RPS. Data ini menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan RPS masih berada pada proporsi yang relatif rendah dibandingkan dengan jumlah keseluruhan mata kuliah yang ada. Dengan demikian, masih terdapat sejumlah mata kuliah yang belum dilengkapi dengan dokumen RPS sebagai pedoman pelaksanaan pembelajaran.

RPS memiliki peran yang sangat penting dalam menjamin ketercapaian capaian pembelajaran lulusan dan capaian pembelajaran mata kuliah. Dokumen ini menjadi acuan utama bagi dosen dalam merancang strategi pembelajaran, metode evaluasi, serta distribusi materi per pertemuan. Selain itu, keberadaan RPS juga memberikan kepastian dan transparansi kepada mahasiswa terkait alur, target, dan sistem penilaian yang akan diterapkan selama satu semester.

Ketersediaan RPS yang belum menyeluruh dapat berdampak pada kurang optimalnya perencanaan dan pelaksanaan proses pembelajaran. Oleh karena itu, perlu adanya komitmen bersama dari dosen dan pengelola program studi untuk melengkapi serta menstandarkan RPS pada seluruh mata kuliah. Upaya ini dapat dilakukan melalui monitoring dan evaluasi berkala, pendampingan penyusunan

RPS, serta penguatan kebijakan akademik yang mewajibkan setiap mata kuliah memiliki RPS yang sesuai dengan standar mutu yang berlaku.

Dengan terpenuhinya ketersediaan RPS secara menyeluruh, diharapkan proses pembelajaran dapat berjalan lebih sistematis, terarah, dan berkualitas, serta mampu mendukung peningkatan mutu akademik secara berkelanjutan.

B. Ketersedian 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.

Tabel 2 Monev Ketersedian RPS dan Kesesuain Pembelajaran di Siakad

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kesesuaian Materi dengan RPS (By Siakad)		Ket.
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak	
1	Manajemen Waralaba 6CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	v	-	
2	Manajemen Waralaba 6CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	v	-	
3	Manajemen Waralaba 6CMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	-	v	v	-	
4	Pengolahan Roti Dan Kue (3CPRK1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	-	-	v	8
5	Kewirausahaan (4CKEN1)	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v	-	-	v	8
6	Metode Penelitian	Christina Koh,	-	v	-	v	12

	(3CMPN1)	M.Tr.Par.					
7	Pengetahuan Kuliner Indonesia (3CPKI1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	-	v	v	-	
8	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Christina Koh, M.Tr.Par.	-	v	v	-	
9	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Christina Koh, M.Tr.Par.	v	-	v	-	
10	Pengetahuan Tata Letak Dapur (4 4CMMA)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	v	-	
11	Pengetahuan Tata Letak Dapur (4CMPA)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	v	-	
12	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21)	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v	-	v	-	
13	Keterampilan Komunikasi (6CMPA)	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	v	-	
14	Keterampilan Komunikasi (6CMPB)	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	v	-	
15	Pemahaman Lintas Budaya 2CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	v	-	
16	Pemahaman Lintas Budaya 2CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	v	-	
17	Pemahaman Lintas Budaya 2CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	-	v	v	-	
18	Metode Penelitian (3CMPN1) 6CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	
19	Metode Penelitian (3CMPN1)	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	

	6CMMA						
20	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	
21	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	
22	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	
23	Bahasa Inggris Jasa Boga 2CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	-	v	v	-	
24	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v	-	v	-	
25	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21) 6CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	v	-	
26	Pengendalian Biaya 2 (3CPB21) 6CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	-	v	8
27	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 4CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	v	-	
28	Supervisi Tata Boga (4CSTB1) 4CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v	-	-	v	8
29	Statistik (2CSTK1)6CMP A	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	-	v	v	-	
30	Statistik (2CSTK1)6CMP B	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	-	v	v	-	
31	Aplikasi Komputer	Heri Nuryanto, S.Kom,	v	-	-	v	12

	(2CAKR1)	M.S.I.					
32	Pengolahan Roti Dan Kue (3CPRK1)	Kamelia Santika	v	-	v	-	
33	Kewirausahaan (4CKEN1)	Kamelia Santika	v	-	v	-	
34	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	v	-	
35	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	v	-	
36	Pengetahuan Kuliner Indonesia 2CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	11
37	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	9
38	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v	-	-	v	10
39	Seni Kuliner (3CSKR1) 6CMPA	Marini, S.Tr.Par.	-	v	v	-	
40	Seni Kuliner (3CSKR1)6CMP B	Marini, S.Tr.Par.	-	v	v	-	
41	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMPA	Marini, S.Tr.Par.	v	-	v	-	
42	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMPB	Marini, S.Tr.Par.	v	-	v	-	
43	Ilmu Gizi 1 (3CIG11) 2CMMA	Marini, S.Tr.Par.	v	-	v	-	
44	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	

45	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	
46	Metode Penulisan Dan Penyajian Karya Ilmiah 2CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	
47	Dasar-dasar Manajemen 2CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	
48	Dasar-dasar Manajemen 2CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	
49	Dasar-dasar Manajemen 2CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	-	v	v	-	
50	Operasional Tata Boga 2 (3COT21)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	v	-	-	v	2
51	Pengetahuan Kuliner Indonesia 2CMMA	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	2
52	Pengetahuan Menu (2CPMU1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	4
53	Manajemen Mutu Kuliner (4CMMK1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	5
54	Seni Kuliner (3CSKR1)	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	-	v	v	-	
55	Pemasaran Digital (4CPDL1) 6CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	v	-	
56	Pemasaran Digital (4CPDL1) 6CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	v	-	
57	Pemasaran Digital (4CPDL1)	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	-	v	v	-	

	6CMMA						
58	Statistik (2CSTK1)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	-	v	v	-	
59	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)4CMM A	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v	-	-	v	12
60	Pengetahuan Divisi Kamar (3CPDK1)4CMP A	Devid Trinaldo Simatupang, S.ST.Par., M.Par.	v	-	v	-	
61	Bahasa Mandarin (2CBMN1) 2GAPA	Veronica, S.M., M.M.	-	v	v	-	
62	Bahasa Mandarin (2CBMN1) 2CMMA	Veronica, S.M., M.M.	-	v	v	-	
63	Pengetahuan Kuliner (2RPKL1)	Rindy Purnawan, S.Tr.Par.	-	v	-	v	4
64	Pengetahuan Makanan Dan Minuman	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par	-	v	v	-	
65	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd.	v	-	v	-	
66	Pengetahuan Makanan Dan Minuman (3CPMM1)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	-	v	v	-	

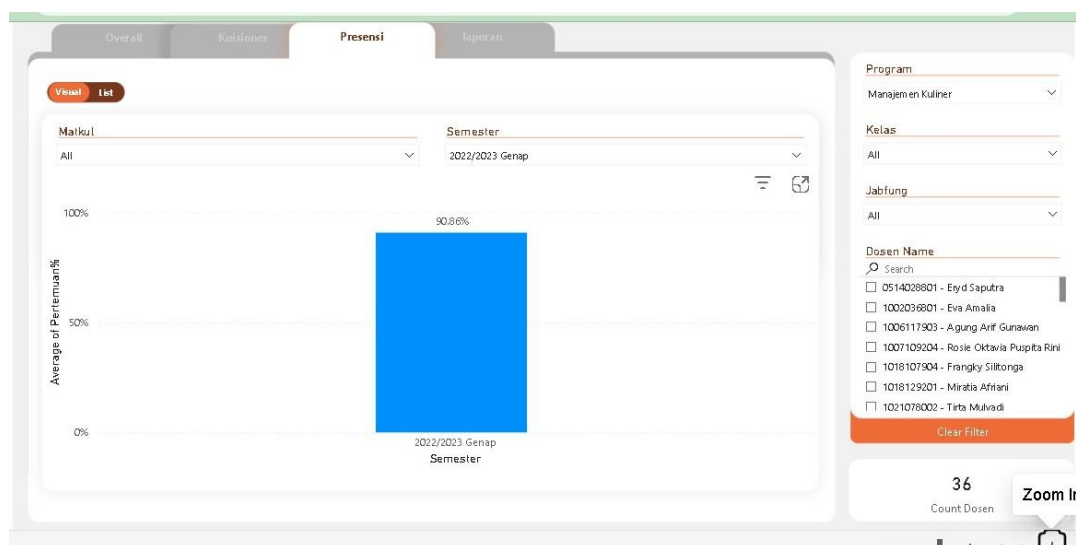
Berdasarkan tabel diatas menunjukan bahwa, mata kuliah yang memiliki dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS) terdapat 22 dari 66 mata kuliah atau sekitar 31,82% di semester Genap TA 2022/2023. Sedangkan mata kuliah

yang memiliki kesesuaian materi dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) by SIAKAD sebanyak 51 dari 66 mata kuliah.

C. Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Data yang digunakan dalam melakukan monitoring dan evaluasi proses pembelajaran adalah data kehadiran yang tercatat dan terekam di Sistem Informasi Kampus (Siakad). Pertemuan tatap muka dosen dan mahasiswa ditetapkan minimal 14 kali (empat belas) kali pertemuan belum termasuk Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran dosen selama perkuliahan Semester Genap 2022/2023.

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2022/2023



Kehadiran dosen pengampu dalam proses pembelajaran merupakan salah satu faktor krusial yang menentukan keberhasilan kegiatan akademik. Pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner mencapai 90,86%. Pada tingkat kehadiran dosen menjadi indikator positif keberhasilan upaya manajemen dalam menjaga

dan meningkatkan kedisiplinan serta komitmen dosen dalam pelaksanaan pembelajaran.

Peningkatan kehadiran dosen dalam perkuliahan dipengaruhi oleh berbagai faktor pendukung. Dosen semakin mampu menjaga dan meningkatkan konsistensi kehadiran meskipun terlibat dalam berbagai kegiatan akademik dan nonakademik, seperti penelitian, pengabdian kepada masyarakat, serta tugas administratif. Hal ini didukung oleh pengelolaan waktu dan penjadwalan yang semakin efektif. Selain itu, kondisi kesehatan dosen yang terjaga juga berperan penting dalam mendorong peningkatan kehadiran dosen secara berkelanjutan di kelas.

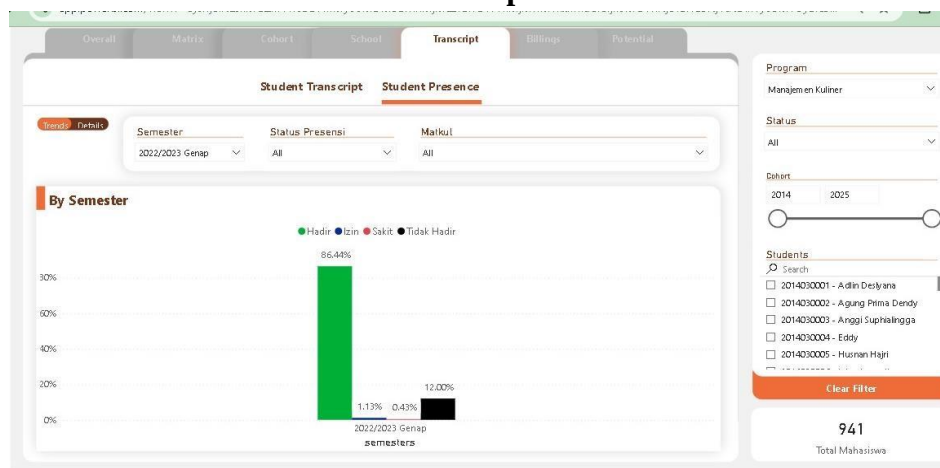
Di samping itu, pengelolaan faktor geografis dan transportasi yang semakin baik turut berkontribusi terhadap peningkatan kehadiran dosen. Jarak tempat tinggal maupun kondisi lalu lintas tidak lagi menjadi hambatan signifikan bagi dosen untuk hadir tepat waktu. Dukungan administratif dari pihak program studi, khususnya dalam pengelolaan jadwal perkuliahan yang lebih terkoordinasi, terencana, dan komunikatif, juga semakin memperlancar pelaksanaan perkuliahan serta meminimalkan perubahan jadwal mendadak yang berpotensi mengganggu kehadiran dosen.

Untuk menjaga peningkatan tersebut, pihak manajemen perlu terus melakukan evaluasi dan koordinasi secara berkala. Diskusi yang berkelanjutan antara dosen dan pengelola program studi menjadi langkah strategis dalam mengidentifikasi kebutuhan serta menyempurnakan sistem dan jadwal perkuliahan agar semakin mendukung kelancaran proses pembelajaran. Dengan adanya peningkatan kehadiran dosen, kualitas pengajaran serta pengalaman belajar mahasiswa diharapkan terus meningkat secara optimal.

D. 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 75% maka akan menjadi penghalang untuk mengikuti Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Berikut adalah rekapitulasi kehadiran mahasiswa selama perkuliahan Semester Genap TA 2022/2023.

Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Genap 2022/2023



Kehadiran yang konsisten mencerminkan komitmen mahasiswa terhadap studi mereka dan memungkinkan interaksi yang lebih baik antara dosen dan mahasiswa. Hasil Monitoring dan Evaluasi menunjukkan bahwa rata-rata kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 mencapai 86,44%.

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

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi Semester Genap TS 2022/2023, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Berdasarkan data pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, dari total 66 mata kuliah yang diselenggarakan, hanya 22 mata kuliah yang telah memiliki dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS). Hal ini menunjukkan bahwa tingkat ketersediaan RPS masih belum optimal karena sebagian besar mata kuliah belum dilengkapi dengan dokumen perencanaan pembelajaran yang seharusnya menjadi pedoman utama dalam proses perkuliahan. Kondisi ini mengindikasikan bahwa pemenuhan standar administrasi akademik, khususnya terkait kelengkapan RPS, masih perlu ditingkatkan guna mendukung pelaksanaan pembelajaran yang terstruktur dan terarah.
2. Berdasarkan hasil evaluasi ketersediaan dan kesesuaian RPS pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023, masih ditemukan permasalahan dalam pemenuhan dokumen RPS dan kesesuaian materi pembelajaran. Ketersediaan RPS tercatat pada 22 dari 66 mata kuliah, sedangkan kesesuaian materi pembelajaran dengan RPS ditemukan pada 51 dari 66 mata kuliah. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian mata kuliah belum sepenuhnya memenuhi standar perencanaan dan pelaksanaan pembelajaran sebagaimana yang ditetapkan. Temuan tersebut mengindikasikan perlunya peningkatan

pengawasan dan komitmen dosen pengampu dalam penyusunan serta implementasi RPS secara konsisten melalui SIAKAD guna menjamin keselarasan antara perencanaan pembelajaran dan pelaksanaannya.

3. Tingkat kehadiran dosen pengampu di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 tercatat sebesar 90,86%. Persentase kehadiran yang tinggi ini menunjukkan bahwa dosen memiliki komitmen yang sangat baik dalam melaksanakan proses pembelajaran secara konsisten. Tingginya tingkat kehadiran tersebut mendukung keberlangsungan perkuliahan sesuai dengan perencanaan akademik dan berkontribusi positif terhadap efektivitas proses pembelajaran, meskipun dosen tetap menghadapi berbagai faktor yang berpotensi memengaruhi kehadiran, seperti keterlibatan dalam kegiatan akademik dan nonakademik, kondisi kesehatan, kendala geografis atau transportasi, serta aspek administratif penjadwalan perkuliahan.
4. Rata-rata tingkat kehadiran mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023 tercatat sebesar 86,44%. Persentase kehadiran ini menunjukkan bahwa partisipasi mahasiswa dalam mengikuti perkuliahan berada pada kategori baik, namun masih memerlukan perhatian untuk peningkatan lebih lanjut. Kondisi tersebut mengindikasikan perlunya upaya berkelanjutan dalam meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan mahasiswa terhadap pentingnya kehadiran dalam proses pembelajaran. Program Studi Manajemen Kuliner perlu terus mendorong penerapan metode pembelajaran yang lebih menarik dan relevan, serta memastikan sistem monitoring kehadiran berjalan secara konsisten dan

transparan, sehingga diharapkan dapat berdampak positif terhadap kualitas pembelajaran dan capaian akademik mahasiswa.

B. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan monitoring dan evaluasi Semester Genap TS 2022/2023, dapat berikan saran perbaikan diantaranya sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) pada seluruh mata kuliah, program studi perlu memperkuat komitmen dosen pengampu dalam penyusunan dan pengumpulan RPS sebelum perkuliahan dimulai. Selain itu, diperlukan monitoring dan evaluasi secara berkala terhadap kelengkapan dokumen RPS agar pemenuhannya dapat terkontrol dengan baik setiap semester. Program studi juga disarankan untuk melakukan sosialisasi serta pendampingan penyusunan RPS sesuai standar yang berlaku, sehingga dosen memiliki pemahaman yang sama terkait pentingnya RPS sebagai dokumen perencanaan pembelajaran. Dengan penerapan kebijakan akademik yang tegas dan konsisten terkait kewajiban ketersediaan RPS, diharapkan seluruh mata kuliah dapat dilengkapi dengan RPS secara menyeluruh dan berkelanjutan guna mendukung peningkatan mutu pembelajaran.
2. Program Studi disarankan untuk meningkatkan pengawasan dan pengendalian terhadap kewajiban penyusunan serta pengunggahan RPS oleh dosen pengampu melalui SIAKAD, disertai dengan mekanisme monitoring dan evaluasi secara berkala. Selain itu, diperlukan pembinaan dan pendampingan berkelanjutan kepada dosen pengampu agar penyusunan RPS selaras dengan pelaksanaan pembelajaran di kelas, termasuk kesesuaian materi, metode

pembelajaran, dan sistem penilaian. Upaya tersebut diharapkan dapat menjamin konsistensi perencanaan dan pelaksanaan pembelajaran serta mendukung pencapaian capaian pembelajaran mata kuliah secara optimal.

3. Berdasarkan tingkat kehadiran dosen pengampu yang telah mencapai 90,86%, Program Studi Manajemen Kuliner disarankan untuk mempertahankan komitmen dosen dalam melaksanakan perkuliahan sesuai dengan perencanaan akademik. Program Studi juga perlu memberikan dukungan kelembagaan yang memadai, khususnya dalam pengaturan jadwal perkuliahan dan pengelolaan beban tugas akademik maupun nonakademik, agar kehadiran dosen tetap terjaga secara optimal dan proses pembelajaran dapat berlangsung secara konsisten.
4. Seiring dengan tingkat kehadiran mahasiswa yang tercatat sebesar 86,44%, Program Studi Manajemen Kuliner disarankan untuk meningkatkan upaya dalam menumbuhkan kesadaran dan kedisiplinan mahasiswa terhadap pentingnya kehadiran dalam proses pembelajaran. Program Studi perlu mendorong penerapan metode pembelajaran yang lebih menarik, interaktif, dan relevan dengan kebutuhan kompetensi mahasiswa, serta memastikan sistem monitoring kehadiran berjalan secara konsisten dan transparan. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan partisipasi mahasiswa dan berdampak positif terhadap kualitas pembelajaran serta capaian akademik.