

**LAPORAN HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN
MONITORING DAN EVALUASI
PROSES PEMBELAJARAN
SEMESTER GENAP 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 : Monev Proses Pembelajaran Prodi CUM
Pelaksanaan : Februari – Juli 2026
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 06 Juli 2026

Dibuat oleh,



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

Disetujui,



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



Hariani Kustiah, M.Pd.
Plt. Ketua SPM-SAI BTP

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Proses Pembelajaran Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dapat disusun dengan baik. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini merupakan bagian dari upaya penjaminan mutu yang dilakukan secara berkelanjutan untuk memastikan proses pembelajaran terlaksana sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Melalui kegiatan ini, program studi memperoleh informasi mengenai pelaksanaan pembelajaran serta berbagai aspek yang perlu ditingkatkan guna mendukung peningkatan kualitas pendidikan.

Laporan ini memuat hasil pemantauan dan evaluasi terhadap pelaksanaan proses pembelajaran selama Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026. Hasil yang diperoleh diharapkan dapat menjadi bahan masukan dalam penyusunan program perbaikan dan pengembangan pembelajaran pada periode berikutnya sehingga kualitas proses pembelajaran dapat terus ditingkatkan.

Kami menyampaikan terima kasih kepada seluruh dosen, mahasiswa, tenaga kependidikan, serta pihak-pihak terkait yang telah berpartisipasi dan memberikan dukungan dalam pelaksanaan monitoring dan evaluasi ini. Kami menyadari bahwa laporan ini masih memiliki keterbatasan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan untuk penyempurnaan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan mutu akademik dan mendukung tercapainya visi serta misi Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 06 Juli 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.....	2
1.3 Ruang Lingkup	3
BAB II METODE PELAKSANAAN MONITORING & EVALUASI.....	5
2.1 Kebijakan Monitoring & Evaluasi.....	5
2.2 Mekanisme Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi.....	5
2.3 Waktu Pelaksanaan Monitoring & Evaluasi	5
BAB III HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI	6
3.1 Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester.....	6
3.2 Ketersedian RPS dan Kesesuaian Materi Pembelajaran di SIAKAD	17
3.3 Ketersediaan Soal UTS dan UAS.....	24
3.4 Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran	32
3.5 Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran	34
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	37
4.1 Kesimpulan.....	37
4.2 Saran.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Monev Kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap TS 2025/2026	6
Tabel 2 Monev Ketersedian RPS dan Kesesuaian Pembelajaran di SIAKAD	17
Tabel 3 Monev Ketersedian Soal UTS dan UAS	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2025/2026.....	32
Gambar 2 Grafik Rekapitulasi Kehadiran Mahasiswa Semester Genap 2025/2026.....	35

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Penyelenggaraan proses pembelajaran yang efektif dan berkualitas merupakan salah satu faktor utama dalam menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi sesuai dengan kebutuhan dunia kerja dan perkembangan industri. Dalam bidang kuliner yang dinamis dan terus mengalami perubahan, program studi dituntut untuk senantiasa memastikan bahwa proses pembelajaran yang dilaksanakan mampu mendukung pencapaian capaian pembelajaran lulusan secara optimal. Oleh karena itu, diperlukan mekanisme evaluasi yang sistematis untuk menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan standar akademik yang telah ditetapkan.

Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran merupakan bagian dari implementasi Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) yang bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai pelaksanaan kegiatan pembelajaran selama satu semester. Melalui kegiatan ini, Program Studi Manajemen Kuliner dapat melakukan pengukuran terhadap efektivitas proses pembelajaran, mengidentifikasi faktor pendukung maupun hambatan yang muncul, serta menilai tingkat ketercapaian tujuan pembelajaran yang telah direncanakan.

Hasil monitoring dan evaluasi diharapkan dapat menjadi dasar dalam penyusunan langkah perbaikan dan pengembangan pembelajaran secara berkelanjutan. Selain itu, informasi yang diperoleh juga dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan akademik guna meningkatkan

kualitas proses pembelajaran serta mendukung tercapainya visi dan misi Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam

1.2 TUJUAN

Kegiatan Monitoring dan Evaluasi (Monev) proses pembelajaran Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam bertujuan untuk:

1. **Menilai Kesesuaian Pelaksanaan Pembelajaran**
Memastikan bahwa pelaksanaan proses pembelajaran telah sesuai dengan standar akademik, kurikulum, serta Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang telah ditetapkan.
2. **Mengukur Efektivitas Proses Pembelajaran**
Mengetahui tingkat efektivitas kegiatan pembelajaran dalam mendukung pencapaian capaian pembelajaran lulusan dan kompetensi mahasiswa.
3. **Mengidentifikasi Kendala dan Faktor Pendukung**
Menggali berbagai hambatan, tantangan, serta faktor pendukung yang memengaruhi pelaksanaan pembelajaran selama semester berlangsung.
4. **Mengevaluasi Metode dan Media Pembelajaran**
Menilai penerapan metode, strategi, dan media pembelajaran yang digunakan dosen dalam mendukung proses belajar mengajar serta meningkatkan keterlibatan mahasiswa.
5. **Menyediakan Dasar Pengambilan Keputusan Akademik**

Menyediakan data dan informasi yang objektif sebagai bahan evaluasi dan pertimbangan dalam pengembangan akademik serta peningkatan kualitas pembelajaran.

6. Mendorong Peningkatan Mutu Berkelanjutan

Mendukung pelaksanaan perbaikan dan pengembangan proses pembelajaran secara berkelanjutan guna menghasilkan lulusan yang profesional, kompeten, dan sesuai dengan kebutuhan industri kuliner.

1.3 RUANG LINGKUP

Monitoring dan evaluasi proses pembelajaran Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam mencakup beberapa aspek yang berkaitan dengan pelaksanaan kegiatan akademik, yaitu:

1. Perencanaan Pembelajaran.

Melakukan evaluasi terhadap kelengkapan dan kesesuaian dokumen pembelajaran, termasuk Rencana Pembelajaran Semester (RPS), kontrak perkuliahan, serta perangkat pembelajaran lainnya.

2. Pelaksanaan Proses Pembelajaran.

Menilai pelaksanaan kegiatan perkuliahan, baik teori maupun praktik, termasuk kesesuaian materi yang disampaikan dengan RPS, kehadiran dosen dan mahasiswa, serta keterlaksanaan jadwal perkuliahan.

3. Metode dan Media Pembelajaran.

Mengkaji efektivitas metode, strategi, dan media pembelajaran yang digunakan dalam mendukung pencapaian tujuan pembelajaran dan

peningkatan partisipasi mahasiswa.

4. Evaluasi dan Penilaian Pembelajaran.

Menelaah pelaksanaan penilaian hasil belajar mahasiswa, termasuk kesesuaian teknik penilaian, transparansi penilaian, dan ketercapaian hasil pembelajaran

5. Kendala dan Tindak Lanjut.

Mengidentifikasi berbagai permasalahan yang muncul selama proses pembelajaran serta merumuskan rekomendasi perbaikan sebagai upaya peningkatan mutu pembelajaran secara berkelanjutan.

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. Menyepakati 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 Februari - Juli 2026.

BAB III

HASIL DAN ANALISIS MONITORING & EVALUASI

Hasil monitoring dan evaluasi terhadap proses pembelajaran semester genap 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 Genap TS 2025/2026

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
1	Pengetahuan Makanan Dan Minuman (4CMMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
2	Statistik (6CMMA)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	v		v	
3	Seni Kuliner 6CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
4	Seni Kuliner 6CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
5	Seni Kuliner 6CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
6	Seni Kuliner 6CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
7	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPA	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	v		v	
8	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	v		v	
9	Aplikasi Komputer (4CMPB)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	v		v	
10	Pengolahan Roti Dan Kue (4CMPA)	Astika Mutiarazma, B.A., M.Sc.	v		v	
11	Kuliner Indonesia 2CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
12	Kuliner Indonesia 2CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
13	Kuliner Indonesia 2CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
14	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
15	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
16	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
17	Manajemen Mutu Kuliner 6CMMA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
18	Agama 2CMPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
19	Agama 2CMPB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
20	Agama 2CMPC	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
21	Agama 2CMMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
22	Agama 2CMMB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
23	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
24	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPB	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
25	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMMA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
26	Manajemen Lintas Budaya 2CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v
27	Manajemen Lintas Budaya 2CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
28	Manajemen Lintas Budaya 2CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v
29	Manajemen Lintas Budaya 2CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v
30	Manajemen Lintas Budaya 2CMMB	Eva Amalia, SH., M.Si.		v		v
31	Manajemen Waralaba (6CMMA)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
32	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
33	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
34	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
35	Keterampilan Komunikasi 6CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
36	Keterampilan Komunikasi 6CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
37	Keterampilan Komunikasi 6CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
38	Keterampilan Komunikasi (6CMMA)	Dr. Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	v		v	
39	Pengendalian Biaya 2 6CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
40	Pengendalian Biaya 2 6CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
41	Pengendalian Biaya 2 6CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
42	Pengendalian Biaya 2 6CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
43	Kuliner Indonesia 2CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
44	Kuliner Indonesia 2CMMB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
45	Aplikasi Komputer (4CMPA)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
46	Statistik 6CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
47	Statistik 6CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
48	Statistik 6CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
49	Manajemen Dasar Patisserie (2CMMB)	Kintan Sabrina	v		v	
50	Pengolahan Roti dan Kue (4CMMA)	Kintan Sabrina	v		v	
51	Manajemen Even 6CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
52	Manajemen Even 6CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
53	Manajemen Even 6CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
54	Manajemen Even 6CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
55	Pengolahan Roti dan Kue (4CMPB)	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
56	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
57	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
58	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
59	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
60	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
61	Kewirausahaan 4CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
62	Kewirausahaan 4CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
63	Metode Penelitian 6CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
64	Metode Penelitian 6CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
65	Metode Penelitian 6CMPC	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
66	Metode Penelitian 6CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
67	Aplikasi Komputer (4CMMA)	Muhammad Jufri	v		v	
68	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPB)	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par.	v		v	
69	Manajemen Waralaba 6CMPA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
70	Manajemen Waralaba 6CMPB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
71	Manajemen Waralaba 6CMPC	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
72	Pengetahuan Divisi Kamar (4CMMA)	Oktora Aji Pratama, S.T., M.Tr.Par.	v		v	
73	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
74	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
75	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPC	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
76	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMB	Roni Adi, SE., MM.	v		v	
77	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMA	Roni Adi, SE., MM.	v		v	
78	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
79	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
80	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPA)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v	
81	Pemasaran Digital 6CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
82	Pemasaran Digital 6CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
83	Pemasaran Digital 6CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
84	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
85	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
86	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
87	Manajemen Dasar Patisserie 2CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan RPS		Kontrak Perkuliahan	
			Ada	Tidak Ada	Ada	Tidak Ada
88	Kewirausahaan 4CMMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
89	Kuliner Mancanegara 2CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
90	Kuliner Mancanegara 2CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
91	Kuliner Mancanegara 2CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
92	Kuliner Mancanegara 2CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
93	Kuliner Mancanegara 2CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
94	Supervisi Tata Boga 4CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
95	Supervisi Tata Boga 4CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
96	Supervisi Tata Boga 4CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
97	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
98	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
99	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
100	Pemasaran Digital (6CMMA)	Zamilah David	v		v	

Rencana Pembelajaran Semester (RPS) merupakan dokumen perencanaan pembelajaran yang disusun oleh dosen sebagai pedoman dalam pelaksanaan perkuliahan selama satu semester. RPS memuat capaian pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, strategi penilaian, pengalaman belajar mahasiswa, serta referensi yang digunakan sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung secara sistematis dan terarah. Selain itu, kontrak perkuliahan merupakan dokumen yang berisi kesepakatan antara dosen dan mahasiswa mengenai pelaksanaan pembelajaran, meliputi aturan perkuliahan, metode pembelajaran, sistem penilaian, serta hak dan kewajiban masing-masing pihak selama proses pembelajaran berlangsung.

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (Monev) kelengkapan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Kontrak Perkuliahan Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, dari total 100 kelas perkuliahan yang dimonitor, sebanyak 95 kelas (95%) telah memiliki dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS), sedangkan 5 kelas (5%) belum melengkapi dokumen tersebut. Pada aspek kontrak perkuliahan, sebanyak 95 kelas (95%) telah memiliki kontrak perkuliahan, sementara 5 kelas (5%) lainnya belum melengkapi dokumen kontrak perkuliahan.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa sebagian besar kelas perkuliahan telah memiliki RPS dan kontrak perkuliahan sebagai perangkat pembelajaran. Kondisi ini menunjukkan bahwa pemenuhan perangkat pembelajaran pada Program Studi Manajemen Kuliner sudah berjalan dengan cukup baik, namun masih diperlukan peningkatan agar seluruh mata kuliah memiliki dokumen pembelajaran yang lengkap sebelum perkuliahan dimulai. Kelengkapan RPS dan

kontrak perkuliahan merupakan bagian penting dalam mendukung proses pembelajaran yang terstruktur, transparan, serta sesuai dengan standar mutu akademik yang berlaku. Selain itu, hasil monitoring juga menemukan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian antara dokumen RPS dan kontrak perkuliahan dengan data dosen pengampu pada Sistem Informasi Akademik (SIKAD), di mana beberapa dokumen masih mencantumkan nama dosen pengampu yang berbeda dengan dosen yang terdaftar pada SIKAD. Di samping itu, masih ditemukan RPS dan kontrak perkuliahan yang menggunakan tahun akademik dan semester yang tidak sesuai dengan periode pelaksanaan pembelajaran saat ini. Temuan tersebut menunjukkan perlunya peningkatan proses verifikasi dan sinkronisasi dokumen pembelajaran sebelum diunggah dan digunakan, sehingga kesesuaian antara dokumen, dosen pengampu, serta periode semester dapat terjamin dan mendukung tertib administrasi serta pelaksanaan pembelajaran sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Berdasarkan hasil monitoring tersebut, Program Studi Manajemen Kuliner perlu melakukan koordinasi dan tindak lanjut kepada dosen pengampu yang belum melengkapi RPS maupun kontrak perkuliahan agar dokumen tersebut segera disusun dan diserahkan. Selain itu, monitoring dan evaluasi secara berkala perlu terus dilaksanakan pada setiap awal semester untuk memastikan seluruh mata kuliah telah memiliki perangkat pembelajaran yang lengkap. Dengan demikian, kualitas penyelenggaraan pembelajaran dapat terus ditingkatkan serta mendukung tercapainya standar mutu akademik yang telah ditetapkan

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	Kehadiran By Siakad
1	Pengetahuan Makanan Dan Minuman (4CMMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	14
2	Statistik (6CMMA)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	14
3	Seni Kuliner 6CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	14
4	Seni Kuliner 6CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	14
5	Seni Kuliner 6CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	14
6	Seni Kuliner 6CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	14
7	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPA	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	14
8	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	14
9	Aplikasi Komputer (4CMPB)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	15
10	Pengolahan Roti Dan Kue (4CMPA)	Astika Mutiarazma, B.A., M.Sc.	14

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kehadiran By Siakad
11	Kuliner Indonesia 2CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	14
12	Kuliner Indonesia 2CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	14
13	Kuliner Indonesia 2CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	14
14	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	14
15	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	14
16	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	14
17	Manajemen Mutu Kuliner 6CMMA	Christina Koh, M.Tr.Par	14
18	Agama 2CMPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	14
19	Agama 2CMPB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	14
20	Agama 2CMPC	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	14
21	Agama 2CMMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	14
22	Agama 2CMMB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	14
23	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	8
24	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPB	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	10
25	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMMA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	11
26	Manajemen Lintas Budaya 2CMPA	Eva Amalia, SH., M.Si.	7
27	Manajemen Lintas Budaya 2CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	7
28	Manajemen Lintas Budaya 2CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.	7
29	Manajemen Lintas Budaya 2CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	7
30	Manajemen Lintas Budaya 2CMMB	Eva Amalia, SH., M.Si.	7
31	Manajemen Waralaba (6CMMA)	Eva Amalia, SH., M.Si.	6
32	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kehadiran By Siakad
33	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14
34	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14
35	Keterampilan Komunikasi 6CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14
36	Keterampilan Komunikasi 6CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14
37	Keterampilan Komunikasi 6CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	14
38	Keterampilan Komunikasi (6CMMA)	Dr. Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	7
39	Pengendalian Biaya 2 6CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	14
40	Pengendalian Biaya 2 6CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	14
41	Pengendalian Biaya 2 6CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	14
42	Pengendalian Biaya 2 6CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	12
43	Kuliner Indonesia 2CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	14
44	Kuliner Indonesia 2CMMB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	14
45	Aplikasi Komputer (4CMPA)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	14
46	Statistik 6CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	14
47	Statistik 6CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	14
48	Statistik 6CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	14
49	Manajemen Dasar Patisserie (2CMMB)	Kintan Sabrina	14
50	Pengolahan Roti dan Kue (4CMMA)	Kintan Sabrina	14
51	Manajemen Even 6CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	14
52	Manajemen Even 6CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	14
53	Manajemen Even 6CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	14
54	Manajemen Even 6CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	14

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kehadiran By Siakad
55	Pengolahan Roti dan Kue (4CMPB)	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	14
56	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	14
57	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	14
58	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	14
59	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	14
60	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	14
61	Kewirausahaan 4CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	14
62	Kewirausahaan 4CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	15
63	Metode Penelitian 6CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	14
64	Metode Penelitian 6CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	14
65	Metode Penelitian 6CMPC	Miratia Afriani, S.ST., MH.	14
66	Metode Penelitian 6CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	14
67	Aplikasi Komputer (4CMMA)	Muhammad Jufri	14
68	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPB)	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par.	14
69	Manajemen Waralaba 6CMPA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	16
70	Manajemen Waralaba 6CMPB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	16
71	Manajemen Waralaba 6CMPC	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	16
72	Pengetahuan Divisi Kamar (4CMMA)	Oktora Aji Pratama, S.T., M.Tr.Par.	16
73	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	12

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kehadiran By Siakad
74	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	14
75	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPC	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	14
76	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMB	Roni Adi, SE., MM.	14
77	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMA	Roni Adi, SE., MM.	14
78	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	14
79	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	14
80	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPA)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	12
81	Pemasaran Digital 6CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	14
82	Pemasaran Digital 6CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	14
83	Pemasaran Digital 6CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	14
84	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	14
85	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	14
86	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	14
87	Manajemen Dasar Patisserie 2CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	14
88	Kewirausahaan 4CMMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	14
89	Kuliner Mancanegara 2CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
90	Kuliner Mancanegara 2CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
91	Kuliner Mancanegara 2CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
92	Kuliner Mancanegara 2CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Kehadiran By Siakad
93	Kuliner Mancanegara 2CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
94	Supervisi Tata Boga 4CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
95	Supervisi Tata Boga 4CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
96	Supervisi Tata Boga 4CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	14
97	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	14
98	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	14
99	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	14
100	Pemasaran Digital (6CMMA)	Zamilah David	14

Kesesuaian materi pembelajaran dengan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) merupakan salah satu indikator penting dalam menilai keterlaksanaan proses pembelajaran sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil monitoring melalui Sistem Informasi Akademik (SIKAD) pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, dari 100 kelas perkuliahan yang dimonitor, sebanyak 87 kelas perkuliahan (87%) telah melaksanakan pembelajaran sesuai dengan RPS dan memenuhi ketentuan minimal 14 kali pertemuan. Sementara itu, 13 kelas perkuliahan (13%) belum memenuhi ketentuan tersebut karena jumlah pertemuan yang telah dilaksanakan masih berada di bawah standar minimal.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa proses perkuliahan pada dasarnya telah berlangsung sesuai dengan jadwal yang ditetapkan, bahkan sebagian besar mata kuliah telah terlaksana hingga 14 kali pertemuan dengan pembahasan materi teori. Namun demikian, hasil pemantauan pada laman Sistem Informasi Akademik

(SIAKAD) masih menunjukkan adanya beberapa kelas yang tercatat belum memenuhi jumlah pertemuan. Kondisi tersebut bukan disebabkan oleh tidak terlaksananya proses pembelajaran, melainkan karena sebagian dosen belum melakukan input atau pembaruan data pertemuan perkuliahan pada SIAKAD secara berkala setelah kegiatan pembelajaran selesai dilaksanakan.

Perbedaan antara pelaksanaan perkuliahan di lapangan dengan data yang tercatat pada SIAKAD menjadi perhatian penting karena dapat memengaruhi akurasi pelaporan akademik, hasil monitoring pembelajaran, serta proses evaluasi ketercapaian pelaksanaan perkuliahan. Oleh karena itu, kondisi ini menjadi catatan bagi Program Studi bersama Bagian Akademik untuk meningkatkan pemantauan terhadap kelengkapan pengisian data perkuliahan pada SIAKAD serta secara rutin mengingatkan dosen pengampu agar segera melakukan input setiap pertemuan setelah perkuliahan dilaksanakan. Dengan demikian, data pada sistem akan selalu sesuai dengan kondisi pelaksanaan yang sebenarnya dan dapat digunakan sebagai dasar monitoring serta evaluasi akademik yang akurat.

Sebagai tindak lanjut, Program Studi diharapkan terus mengoptimalkan monitoring pelaksanaan perkuliahan melalui SIAKAD, meningkatkan koordinasi dengan Bagian Akademik, serta mengingatkan dosen pengampu untuk melakukan input dan pembaruan data setiap pertemuan perkuliahan secara tepat waktu setelah proses pembelajaran selesai dilaksanakan. Langkah ini bertujuan untuk memastikan kesesuaian antara pelaksanaan perkuliahan di lapangan dengan data yang tercatat pada sistem, sehingga proses monitoring, evaluasi, dan pelaporan akademik dapat dilakukan secara akurat. Dengan demikian, mutu pengelolaan pembelajaran dapat terus ditingkatkan serta mendukung pencapaian standar

akademik di Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.

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 Monev Ketersediaan Soal UTS dan UAS

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
1	Pengetahuan Makanan Dan Minuman (4CMMA)	Abd. Rahman Yusuf, S.Tr.Par.	v		v	
2	Statistik (6CMMA)	Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si	v		v	
3	Seni Kuliner 6CMPA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
4	Seni Kuliner 6CMPB	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
5	Seni Kuliner 6CMPC	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
6	Seni Kuliner 6CMMA	Agung Arif Gunawan, MM.Par.	v		v	
7	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPA	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	v		v	
8	Pengetahuan Divisi Kamar 4CMPB	Andri Wibowo, S.E., M.Par.	v		v	
9	Aplikasi Komputer (4CMPB)	Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA	v		v	
10	Pengolahan Roti Dan Kue (4CMPA)	Astika Mutiarazma, B.A., M.Sc.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
11	Kuliner Indonesia 2CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
12	Kuliner Indonesia 2CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
13	Kuliner Indonesia 2CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
14	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
15	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPB	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
16	Manajemen Mutu Kuliner 6CMPC	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
17	Manajemen Mutu Kuliner 6CMMA	Christina Koh, M.Tr.Par	v		v	
18	Agama 2CMPA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
19	Agama 2CMPB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
20	Agama 2CMPC	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
21	Agama 2CMMA	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
22	Agama 2CMMB	Dailami, S.Pd.I., M.Pd.	v		v	
23	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
24	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMPB	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
25	Pengetahuan Tata Letak Dapur 4CMMA	Dr. Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc.	v		v	
26	Manajemen Lintas Budaya	Eva Amalia, SH.,	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	2CMPA	M.Si.				
27	Manajemen Lintas Budaya 2CMPB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
28	Manajemen Lintas Budaya 2CMPC	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
29	Manajemen Lintas Budaya 2CMMA	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
30	Manajemen Lintas Budaya 2CMMB	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
31	Manajemen Waralaba (6CMMA)	Eva Amalia, SH., M.Si.	v		v	
32	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
33	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
34	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga 4CMMA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
35	Keterampilan Komunikasi 6CMPA	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
36	Keterampilan Komunikasi 6CMPB	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
37	Keterampilan Komunikasi 6CMPC	Frangky Silitonga, S.Pd.,M.SI.	v		v	
38	Keterampilan Komunikasi (6CMMA)	Dr. Hari Sandi Atmaja, S.T, M.Si	v		v	
39	Pengendalian Biaya 2 6CMPA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
40	Pengendalian Biaya 2 6CMPB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
41	Pengendalian Biaya 2 6CMPC	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
42	Pengendalian Biaya 2 6CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
43	Kuliner Indonesia 2CMMA	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
44	Kuliner Indonesia 2CMMB	Hendra Syaiful, M.Tr.Par.	v		v	
45	Aplikasi Komputer (4CMPA)	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
46	Statistik 6CMPA	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
47	Statistik 6CMPB	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
48	Statistik 6CMPC	Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I.	v		v	
49	Manajemen Dasar Patisserie (2CMMB)	Kintan Sabrina	v		v	
50	Pengolahan Roti dan Kue (4CMMA)	Kintan Sabrina	v		v	
51	Manajemen Even 6CMPA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
52	Manajemen Even 6CMPB	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
53	Manajemen Even 6CMPC	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
54	Manajemen Even 6CMMA	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
55	Pengolahan Roti dan Kue (4CMPB)	Kamelia Santika, S.Tr.Par.	v		v	
56	Manajemen Dasar Kuliner	Karium Jakson M.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
	2CMPA	Nainggolan, S.Tr.Par.				
57	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
58	Manajemen Dasar Kuliner 2CMPC	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
59	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMA	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
60	Manajemen Dasar Kuliner 2CMMB	Karium Jakson M. Nainggolan, S.Tr.Par.	v		v	
61	Kewirausahaan 4CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
62	Kewirausahaan 4CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
63	Metode Penelitian 6CMPA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
64	Metode Penelitian 6CMPB	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
65	Metode Penelitian 6CMPC	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
66	Metode Penelitian 6CMMA	Miratia Afriani, S.ST., MH.	v		v	
67	Aplikasi Komputer (4CMMA)	Muhammad Jufri	v		v	
68	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPB)	Natal Olotua Sipayung, M.Tr. Par.	v		v	
69	Manajemen Waralaba 6CMPA	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
70	Manajemen Waralaba 6CMPB	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	
71	Manajemen Waralaba 6CMPC	Nensi Lapotulo, S.ST.Par., M.M.Par.	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
72	Pengetahuan Divisi Kamar (4CMMA)	Oktora Aji Pratama, S.T., M.Tr.Par.	v		v	
73	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPA	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
74	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPB	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
75	Pengetahuan dan Perencanaan Menu 2CMPC	Dr. Rezki Alhamdi, S.Par, M.MPar.	v		v	
76	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMB	Roni Adi, SE., MM.	v		v	
77	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMMA	Roni Adi, SE., MM.	v		v	
78	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMA	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
79	Pengetahuan Dan Perencanaan Menu 2CMMB	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v		v	
80	Pengetahuan Makanan dan Minuman (4CMPA)	Dr. Syafruddin Rais, M.Par.	v		v	
81	Pemasaran Digital 6CMPA	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
82	Pemasaran Digital 6CMPB	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
83	Pemasaran Digital 6CMPC	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par.	v		v	
84	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
85	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPB	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
86	Manajemen Dasar Patisserie 2CMPC	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	

No	Mata Kuliah	Dosen Pengampu	Ketersediaan Soal UTS		Ketersediaan Soal UAS	
			Ada	Tidak Ada	Ya	Tidak
87	Manajemen Dasar Patisserie 2CMMA	Tri Muntia Yusri, S.Tr.Par	v		v	
88	Kewirausahaan 4CMMA	Wahyudi Ilham, S.I.Kom., MM.Par.	v		v	
89	Kuliner Mancanegara 2CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
90	Kuliner Mancanegara 2CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
91	Kuliner Mancanegara 2CMPC	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
92	Kuliner Mancanegara 2CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
93	Kuliner Mancanegara 2CMMB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
94	Supervisi Tata Boga 4CMPA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
95	Supervisi Tata Boga 4CMPB	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
96	Supervisi Tata Boga 4CMMA	Widyo Wicaksono, S.Tr.Par.	v		v	
97	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPA	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
98	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPB	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
99	Akuntansi Dasar Kuliner 2CMPC	Zahara Fatimah, S.E., M.Ak.	v		v	
100	Pemasaran Digital (6CMMA)	Zamilah David	v		v	

Ketersediaan soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS) merupakan salah satu indikator yang menunjukkan kesiapan pelaksanaan evaluasi pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Berdasarkan hasil monitoring Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, seluruh 100 kelas perkuliahan (100%) telah memiliki soal UTS dan 100 kelas perkuliahan (100%) juga telah memiliki soal UAS. Capaian ini menunjukkan bahwa seluruh dosen pengampu telah memenuhi kewajiban dalam menyiapkan perangkat evaluasi pembelajaran sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Terpenuhinya ketersediaan soal UTS dan UAS pada seluruh kelas perkuliahan mencerminkan komitmen dosen dan Program Studi dalam mendukung penyelenggaraan evaluasi pembelajaran yang terencana, tertib, dan sesuai dengan standar mutu akademik. Ketersediaan perangkat evaluasi yang lengkap juga menjadi salah satu faktor pendukung dalam menjamin pelaksanaan ujian dapat berlangsung tepat waktu serta mampu mengukur capaian pembelajaran mahasiswa secara objektif.

Capaian ini perlu dipertahankan melalui pelaksanaan monitoring dan evaluasi secara berkelanjutan terhadap penyusunan perangkat evaluasi pembelajaran pada setiap semester. Program Studi juga diharapkan terus memperkuat koordinasi dengan dosen pengampu serta memastikan proses penyusunan dan pengumpulan soal tetap dilaksanakan sesuai dengan jadwal akademik yang telah ditetapkan.

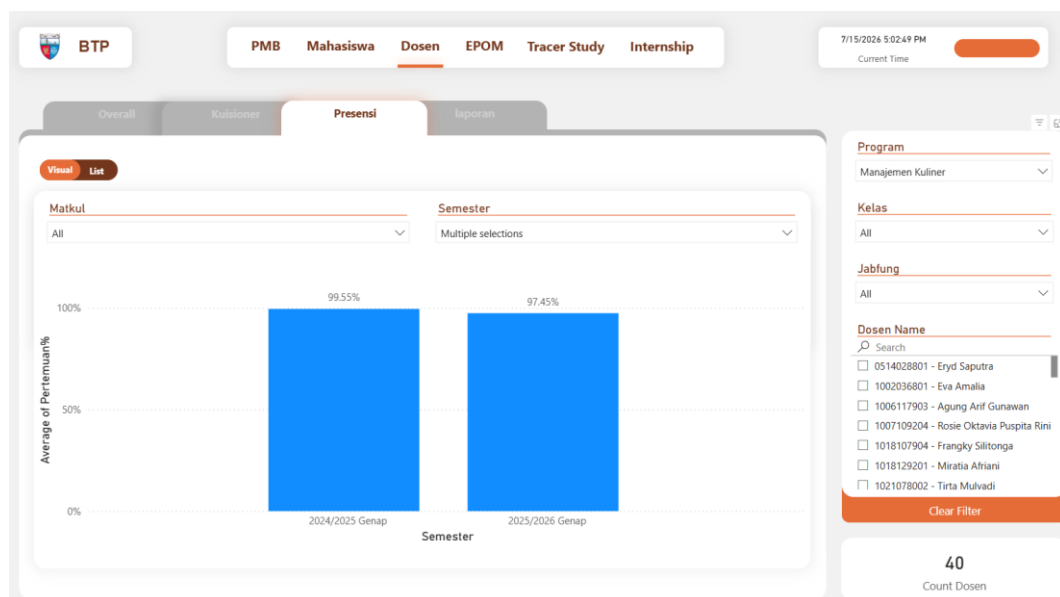
Secara keseluruhan, hasil monitoring menunjukkan bahwa Program Studi Manajemen Kuliner telah memenuhi seluruh indikator ketersediaan soal UTS dan UAS pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026. Capaian sebesar 100%

ini menjadi salah satu bentuk implementasi penjaminan mutu akademik yang baik dan diharapkan dapat terus dipertahankan sebagai bagian dari upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam

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 genap 2025/2026.

Gambar 1. Grafik Avarage Pertemuan Dosen Semester Genap 2025/2026



Presensi dosen merupakan salah satu indikator penting dalam mengukur konsistensi pelaksanaan proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner. Berdasarkan hasil monitoring kehadiran dosen pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, rata-rata persentase kehadiran dosen mencapai

97,45%. Jika dibandingkan dengan Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025 yang mencapai 99,55%, terjadi penurunan sebesar 2,10%. Meskipun demikian, tingkat kehadiran dosen masih berada pada kategori sangat baik dan menunjukkan bahwa proses pembelajaran secara umum tetap terlaksana sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan.

Persentase kehadiran dosen yang tinggi mencerminkan komitmen dosen dalam melaksanakan tugas akademik serta mendukung keberlangsungan proses pembelajaran secara efektif. Kehadiran dosen yang konsisten memberikan kepastian kepada mahasiswa dalam memperoleh materi pembelajaran sesuai Rencana Pembelajaran Semester (RPS), sehingga capaian pembelajaran mata kuliah dapat dicapai secara optimal.

Walaupun terjadi sedikit penurunan dibandingkan semester sebelumnya, selisih tersebut masih tergolong relatif kecil dan belum menunjukkan adanya penurunan kualitas pelaksanaan pembelajaran secara signifikan. Namun demikian, hasil monitoring ini tetap menjadi bahan evaluasi bagi Program Studi untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kehadiran dosen, sehingga langkah-langkah perbaikan dapat dilakukan sejak awal semester.

Sebagai tindak lanjut, Program Studi perlu terus mengoptimalkan monitoring kehadiran dosen melalui Sistem Informasi Akademik (SIKAD), memperkuat koordinasi dengan dosen pengampu, serta memastikan setiap kendala yang berpotensi menghambat pelaksanaan perkuliahan dapat segera ditangani. Selain itu, evaluasi terhadap data presensi secara berkala diharapkan mampu

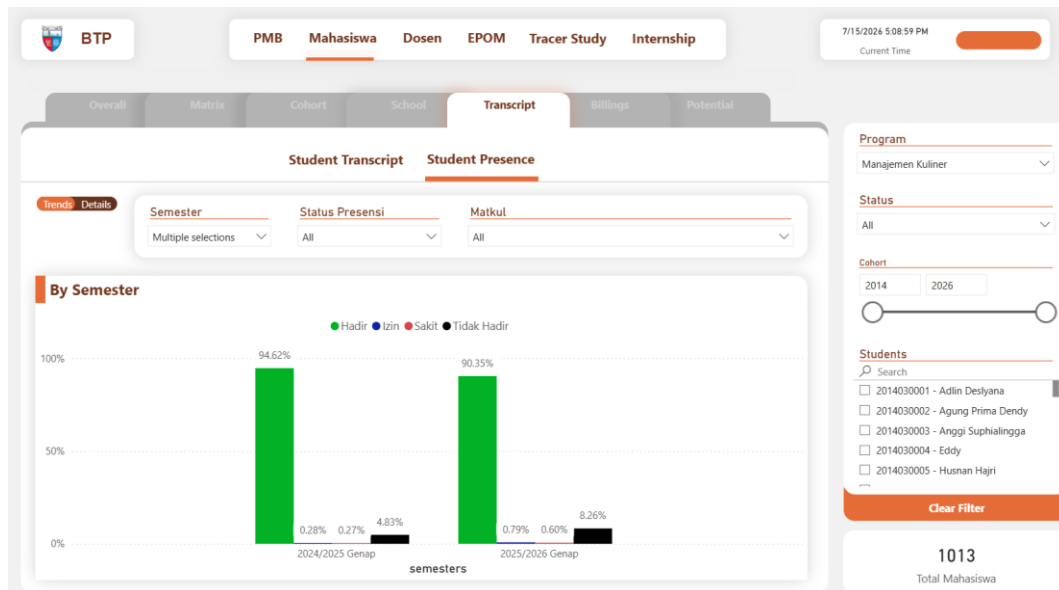
menjaga bahkan meningkatkan tingkat kehadiran dosen pada semester-semester berikutnya.

Secara keseluruhan, hasil monitoring menunjukkan bahwa pelaksanaan pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 telah berlangsung dengan baik. Tingkat kehadiran dosen yang mencapai 97,45% menjadi salah satu indikator bahwa proses pembelajaran telah terlaksana secara konsisten dan mendukung upaya peningkatan mutu pendidikan di Politeknik Pariwisata Batam.

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 genap TA 2025/2026.

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



Kehadiran mahasiswa merupakan salah satu indikator penting dalam mendukung kelancaran proses pembelajaran. Tingkat kehadiran yang tinggi menunjukkan partisipasi aktif mahasiswa dalam mengikuti perkuliahan sehingga dapat mendukung tercapainya kompetensi dan hasil belajar yang diharapkan.

Berdasarkan hasil monitoring kehadiran mahasiswa, persentase mahasiswa dengan status hadir pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 sebesar 89,74%, mengalami penurunan dibandingkan Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025 yang mencapai 94,62%. Sementara itu, persentase mahasiswa dengan status tidak hadir meningkat dari 4,83% menjadi 8,93%. Persentase mahasiswa dengan status izin juga mengalami peningkatan dari 0,26% menjadi 0,72%, sedangkan status sakit meningkat dari 0,27% menjadi 0,61%.

Secara umum, tingkat kehadiran mahasiswa masih tergolong baik karena didominasi oleh kategori hadir. Namun demikian, penurunan persentase kehadiran

serta meningkatnya jumlah mahasiswa yang tidak hadir menunjukkan adanya kondisi yang perlu menjadi perhatian. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi terhadap faktor-faktor yang memengaruhi kehadiran mahasiswa agar permasalahan yang terjadi dapat diidentifikasi secara tepat.

Sebagai upaya perbaikan, Program Studi Manajemen Kuliner perlu meningkatkan pemantauan kehadiran mahasiswa secara berkala, memperkuat komunikasi antara dosen dan mahasiswa, serta mendorong penerapan metode pembelajaran yang lebih interaktif dan menarik. Dengan langkah-langkah tersebut, diharapkan tingkat kehadiran mahasiswa pada semester berikutnya dapat meningkat sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung secara lebih optimal dan hasil belajar mahasiswa tetap terjaga.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

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

1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Kontrak Perkuliahan

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (Monev) kelengkapan dokumen pembelajaran Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, dari total 100 kelas perkuliahan yang dimonitor, ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kontrak perkuliahan masing-masing telah mencapai 95 kelas atau sebesar 95%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar kelas telah memenuhi kelengkapan administrasi pembelajaran, namun masih terdapat 5 kelas (5%) yang belum melengkapi dokumen RPS maupun kontrak perkuliahan sehingga perlu menjadi perhatian untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar akademik.

2. Kesesuaian Materi Pembelajaran dengan RPS dan Jumlah Pertemuan di SIAKAD

Berdasarkan hasil Monitoring dan Evaluasi (Monev) kesesuaian Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dengan Sistem Informasi Akademik (SIAKAD) Program Studi Manajemen Kuliner Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026, dari total 100 kelas perkuliahan yang dimonitor,

sebanyak 87 kelas (87%) telah menunjukkan kesesuaian antara RPS dengan data pada SIAKAD. Hasil tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar pelaksanaan administrasi pembelajaran telah sesuai, namun masih terdapat 13 kelas (87%) yang belum memenuhi kesesuaian sehingga perlu dilakukan perbaikan untuk meningkatkan kepatuhan terhadap standar pengelolaan pembelajaran.

3. Ketersediaan Soal UTS dan UAS

Berdasarkan hasil monitoring, seluruh 100 kelas perkuliahan (100%) di Program Studi Manajemen Kuliner telah memiliki soal Ujian Tengah Semester (UTS) dan Ujian Akhir Semester (UAS). Capaian ini menunjukkan bahwa penyediaan perangkat evaluasi pembelajaran telah memenuhi seluruh indikator yang ditetapkan, sehingga pelaksanaan evaluasi pembelajaran dapat diselenggarakan secara tepat waktu dan sesuai dengan standar mutu akademik. Kelengkapan perangkat evaluasi tersebut juga mencerminkan komitmen dosen dan Program Studi dalam mendukung proses penilaian hasil belajar yang terencana, objektif, dan selaras dengan capaian pembelajaran mata kuliah.

4. Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Rata-rata tingkat kehadiran dosen pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 mencapai 97,45%. Meskipun mengalami sedikit penurunan dibandingkan semester sebelumnya, persentase tersebut masih menunjukkan kategori sangat baik dan mencerminkan komitmen dosen dalam melaksanakan proses pembelajaran secara konsisten.

5. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran

Tingkat kehadiran mahasiswa pada Semester Genap Tahun Akademik 2025/2026 menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa telah mengikuti perkuliahan dengan baik, dengan persentase kehadiran mencapai 90,35%. Namun, dibandingkan Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025, terjadi penurunan tingkat kehadiran yang diikuti dengan meningkatnya persentase mahasiswa tidak hadir menjadi 8,26% serta izin menjadi 0,79%, sedangkan persentase sakit sebesar 0,60%. Secara keseluruhan, partisipasi mahasiswa dalam pembelajaran masih tergolong baik, meskipun terdapat penurunan tingkat kehadiran dibandingkan semester sebelumnya.

4.2 Saran

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

1. Ketersediaan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan Kontrak Perkuliahan.

Program Studi perlu memastikan seluruh dosen melengkapi dokumen Rencana Pembelajaran Semester (RPS) dan kontrak perkuliahan sebelum perkuliahan dimulai. Selain itu, perlu dilakukan verifikasi terhadap kesesuaian dokumen dengan dosen pengampu, mata kuliah, serta tahun akademik dan semester yang berlaku agar seluruh dokumen pembelajaran sesuai dengan ketentuan yang ditetapkan.

2. Kesesuaian Materi Pembelajaran dengan RPS dan Jumlah Pertemuan di SIAKAD

Program Studi perlu meningkatkan monitoring dan validasi terhadap

kesesuaian data pembelajaran pada SIAKAD, khususnya terkait jumlah pertemuan dan kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan RPS. Dosen juga diharapkan melakukan pengisian data perkuliahan secara tepat waktu agar informasi yang tercatat pada sistem sesuai dengan pelaksanaan di lapangan.

3. Ketersediaan Soal UTS dan UAS

Capaian ketersediaan soal UTS dan UAS yang telah mencapai 100% perlu dipertahankan melalui koordinasi dan monitoring yang berkelanjutan. Selain menjaga ketepatan waktu pengumpulan, Program Studi juga perlu memastikan bahwa soal yang disusun tetap sesuai dengan RPS, capaian pembelajaran mata kuliah, dan standar mutu akademik.

4. Kehadiran Dosen dalam Proses Pembelajaran

Program Studi perlu mempertahankan tingkat kehadiran dosen yang telah berada pada kategori sangat baik melalui monitoring presensi secara berkala dan koordinasi yang efektif dengan dosen pengampu, sehingga konsistensi pelaksanaan pembelajaran dapat terus terjaga.

5. Kehadiran Mahasiswa dalam Proses Pembelajaran

Program Studi perlu meningkatkan pemantauan terhadap kehadiran mahasiswa, khususnya pada kelas dengan tingkat ketidakhadiran yang relatif tinggi. Upaya ini dapat dilakukan melalui koordinasi dengan dosen pengampu dan dosen wali untuk mengidentifikasi penyebab ketidakhadiran serta mendorong peningkatan partisipasi mahasiswa dalam proses pembelajaran.