

DAFTAR SARANA DAN PRASARANA PEMBELAJARAN TERPUSAT

1. Lokasi, Status, Penggunaan dan Luas Lahan yang digunakan Politeknik Pariwisata Batam, terdapat pada table berikut.

No.	Lokasi Tanah (Nama dan Nomor Jalan, Kota, Provinsi)	Status Penguasaan/ Kepemilikan Lahan	Penggunaan Lahan	Luas Lahan (Ha)
1	Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex, Tiban Ayu, Kel. Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Prov. Kepulauan Riau	Milik Yayasan Vitka	Pendidikan	6,5
		Jumlah		6,5

2. Sarana dan Prasarana untuk Kegiatan Akademik dan Non-Akademik.

Politeknik Pariwisata Batam memiliki sarana dan prasarana untuk kegiatan akademik dan non-akademik .

Tabel A. Data Prasarana (kantor, ruang kelas, ruang laboratorium, ruang perpustakaan, ruang dosen) yang digunakan Politeknik Pariwisata Batam dalam penyelenggaraan program/kegiatan institusi.

No	Jenis Prasarana	Jumlah Unit	Jumlah Luas (m2)	Kepemilikan		Kondisi	
				Milik Sendiri	Sewa/ Pinjam/ Kerjasama	Terawat	Tidak Terawat
1	Perkantoran/administrasi			✓	-	✓	-
	Direktur	1	84,5	✓	-	✓	-
	Wakil Direktur	1	9	✓	-	✓	-
	Administrasi Akademik	1	64	✓	-	✓	-
	Kerjasama dan Kemahasiswaan	1	48	✓	-	✓	-
	SPMI	1	64	✓	-	✓	-
	Lobby	1	442	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			729,5	✓	-	✓	-
2	Ruang Kuliah	10	64	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			640	✓	-	✓	-
3	Ruang pertemuan untuk diskusi, seminar, rapat			✓	-	✓	-
	Direktur	1	25	✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Divisi Kamar	1	16	✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Tata Hidangan	1	16	✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Kuliner	1	16	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			73	✓	-	✓	-

No	Jenis Prasarana	Jumlah Unit	Jumlah Luas (m2)	Kepemilikan		Kondisi	
				Milik Sendiri	Sewa/ Pinjam/ Kerjasama	Terawat	Tidak Terawat
4	Ruang Kerja Dosen			✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Divisi Kamar	1	64	✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Tata Hidangan	1	64	✓	-	✓	-
	Prodi Manajemen Kuliner	1	65	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			193	✓	-	✓	-
5	Laboratorium			✓	-	✓	-
	Demonstration Kitchen	1	85,41	✓	-	✓	-
	Gloceries Store	1	14,4	✓	-	✓	-
	Individual Kitchen (Koridor)	1	89,1	✓	-	✓	-
	Culinary Arts Lab	1	51,6	✓	-	✓	-
	Pizza And Baking Lab (Pizza University)	1	107	✓	-	✓	-
	Main Kitchen	1	162	✓	-	✓	-
	Garde Manger	1	49,59	✓	-	✓	-
	Boucher	1	49,59	✓	-	✓	-
	Chef de Cuisine	1	18	✓	-	✓	-
	Patisserie et Chocolaterie Lab	1	62,4	✓	-	✓	-
	Laundry Lab	1	316	✓	-	✓	-
	Lab Komputer	1	85,8	✓	-	✓	-
	Superior Room	1	38,88	✓	-	✓	-
	Deluxe Room	1	38,88	✓	-	✓	-
	Barelang Suit Room	1	99,36	✓	-	✓	-
	Housekeeping lab	1	85,8	✓	-	✓	-
	Mixology Lab	1	41,61	✓	-	✓	-
	Barista Lab	1	41,61	✓	-	✓	-
	Restaurant Lab	1	143,64	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			1580,67	✓	-	✓	-
6	Perpustakaan	1	100	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			100	✓	-	✓	-
Luas Seluruhnya			3316,17	✓	-	✓	-

Tabel B. Data Prasarana (Tempat pembinaan minat dan bakat, kesejahteraan, ruang himpunan mahasiswa, asrama mahasiswa) yang digunakan dalam mendukung terwujudnya visi Politeknik Pariwisata Batam, terdapat pada table berikut.

No	Jenis Prasarana	Jumlah Unit	Jumlah Luas (m2)	Kepemilikan		Kondisi	
				Milik Sendiri	Sewa/Pinjam /Kerjasama	Terawat	Tidak Terawat
1	Ruang Kegiatan Mahasiswa (UKM dan lembaga lainnya)			✓	-	✓	-
	Ruang UKM dan HIMA	3	22,5	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			67,5	✓	-	✓	-
2	Asrama Mahasiswa	2	1500	-	✓ Hibah PUPR	✓	-
Jumlah Luas			3000	✓	-	✓	-
3	Prasarana Olahraga			✓	-	✓	-
	Lapangan Futsal	4	375	✓	-	✓	-
	Jogging Track	1	1,6 km	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			1500 + 1,6 km	✓	-	✓	-
4	Prasarana Ibadah			✓	-	✓	-
	Musholla	1	40	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			40	✓	-	✓	-
5	Fasilitas Kesehatan	1	25	✓	-	✓	-
Jumlah Luas			25	✓	-	✓	-
Luas Seluruhnya			4632,5 + 1,6 km	✓	-	✓	-

3. Prasarana Tambahan yang Dikelola dalam Tiga Tahun Terakhir dan Rencana 5 Tahun Mendatang.

No	Lahan dan Jenis Prasarana Tambahan	Investasi Prasarana dalam 3 Tahun Terakhir (Rupiah)	Jumlah Luas (m2)	Rencana Investasi 5 Tahun Mendatang	
				Nilai Investasi (Rupiah)	Sumber Dana
1	Asrama 2	363.331.335	4900	6.160.000.000	Yayasan
2	Roof Top LT 5	6.987.275.207	2100		
3	Gd. Kuliah LT 3 - 4		1500		
4	Ruang Kelas Lt 4		445		
5	Ruang Serbaguna		785		
6	Model Room		210		
7	Fine Dining Restaurant Lt.5		285		
8	Pantry Lt.3		40		
9	Jalan Akses Gedung BTP dan Gate	2.084.348.850			
10	Area Parkir	195.750.000			
Jumlah		9.630.705.392	10.265		

4. Sarana Praktikum di Laboratorium Praktek

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
1	Demonstration Kitchen	Table 1 tingkat	1	✓		45 jam
		Table 3 tingkat	2	✓		
		Gridlle	1	✓		
		Grill	1	✓		
		Range Stove	1	✓		
		Under Counter Chiller	1	✓		
		wastafel	1	✓		
		Sink	1	✓		
		Pot Wash	1	✓		
		Exhaust	1	✓		
		TV	2	✓		
		Lamp	12	✓		
		AC	2	✓		
		Salamander	1	✓		
		CCTV	1	✓		
		Chair	60	✓		
		Gambar/Lukisan	3	✓		
		Trash can	1	✓		
2	Groceries Store	Trash can	1	✓		45 jam
		Box	54	✓		
		Rack	5	✓		
		Table	2	✓		
		Bucket	1	✓		
		PC	1	✓		
		Flour Countainer	3	✓		
		Lamp	12	✓		
3	Individual Kitchen (Koridor)	Stove set Oven	20	✓		45 jam
		Storage Rack	20	✓		
		Lamp	20	✓		
		Sink	20	✓		
4	Culinary Arts Lab	Marmer Table	8	✓		45 jam
		Sink	1	✓		
		AC central	1	✓		
5	Pizza And Baking Lab (Pizza University)	AC central	1	✓		45 jam
		Cheese Grater	1	✓		
		Cheese Slicer	1	✓		
		Dough Sitter	1	✓		
		Exhaust	2	✓		
		Oven + Proofing	1	✓		
		Oven Rack	1	✓		
		Rack Trolley	1	✓		
		Salamander Oven		✓		
		Under Counter Chiller + Marble	8	✓		
		Wastafel	2	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
6	Main Kitchen	Sink	2	✓		45 jam
		Working Table	11	✓		
		Under Counter Chiller	4	✓		
		Range Stove	6	✓		
		Wok Stove	2	✓		
		Deep Fryer	1	✓		
		Griller	1	✓		
		Griddle	1	✓		
		Salamander	1	✓		
		Bain Marie	1	✓		
		Exhaust	1	✓		
		Rice Cooker	1	✓		
		Table Service	2	✓		
		Rack	5	✓		
		Wash Machine	1	✓		
		Pot Wash	1	✓		
		Dish Wash	1	✓		
		P3K	1	✓		
		Lamp	18	✓		
		Wastafel	2	✓		
		Lukisan	4	✓		
		Funnel	3	✓		
		Stock Pot L	4	✓		
		Stock Pot M	2	✓		
		Stock Pot S	6	✓		
		Bain Marie Pot	4	✓		
		Flour Siever	1	✓		
		Bowl L	2	✓		
		Bowl M	20	✓		
		Bowl S	105	✓		
		Skimmer	9	✓		
		Stirring Spatula	4	✓		
		Strainer	10	✓		
		Colander	5	✓		
		Rubber Spatula	1	✓		
		Ladle	11	✓		
		Black Pan	9	✓		
		Basting spoon	1	✓		
		Insert L	6	✓		
		Insert M-Half	25	✓		
		Insert S	17	✓		
		Insert S-Half	11	✓		
		Baloon Whisk	13	✓		
		Wooden Spatula	4	✓		
		Tong	16	✓		
		Stainless Jug	10	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Sauce Pan	15	✓		
		Deep frying pan	9	✓		
		Shallow Frying pan	6	✓		
		Stuckyless pan	8	✓		
		Small pan	6	✓		
		Conical Strainer	2	✓		
		Measuring Jug	4	✓		
		Potato Masher	3	✓		
		Mortar	2	✓		
		Wok	2	✓		
		Fish Griller	1	✓		
7	Garde Manger	Rak Gantung	2	✓		45 jam
		Rack Stainless	2	✓		
		Wastafel	1	✓		
		Under Counter Chiller	1	✓		
		Chiller	3	✓		
		AC	1	✓		
		Lamp	6	✓		
		Working Table	6	✓		
		Sink	2	✓		
		Killer Lamp	1	✓		
		Fire Extinguisher	1	✓		
		Cutting Board	28	✓		
		Meat Slicer	1	✓		
		Can Opener	1	✓		
8	Boucher	Rak Gantung	3	✓		45 jam
		Rack Stainless	1	✓		
		Wastafel	1	✓		
		Ice Box	1	✓		
		Freezer 4 pintu	1	✓		
		Freezer 2 pintu	1	✓		
		AC	1	✓		
		Lamp	6	✓		
		Working Table	3	✓		
		Sink & Cutting Board	2	✓		
		Killer Lamp	1	✓		
		Fire extinguisher	1	✓		
		Vegetable Knife	6	✓		
		Bonig Knife	1	✓		
		Cutting Board	26	✓		
		Fillet Knife	3	✓		
		Sharpening Steel	2	✓		
		Oyster Knife	1	✓		
		Bone Chop Knife	2	✓		
		Scale Remover	2	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
9	Chef de Cuisine	Sharpening Stone	1	✓		45 jam
		Meat tenderizer	1	✓		
		Cabinet	3	✓		
		Table (wood)	1	✓		
		Chair	3	✓		
		Lamp	2	✓		
		AC	1	✓		
		Rack Stainless	3	✓		
		Vegetable Knife	12	✓		
		Cutting Board	8	✓		
		Grater	1	✓		
		Funnel	1	✓		
		Stock pot M	1	✓		
		Bain Marie pot	1	✓		
		Coissant Cutter	3	✓		
		Digital Scale	3	✓		
		French Baguette	6	✓		
		Scraper	31	✓		
		Cutting Roller	2	✓		
		Weight Scale	1	✓		
		Meat Terno	4	✓		
		Skimmer	6	✓		
		Wood Rolling Pin	1	✓		
		Mesh Skimmer	1	✓		
		Rolling Pin	3	✓		
		Lemon Grater	3	✓		
		Safico	12	✓		
		Stiring Spatula	1	✓		
		Melon Baller	5	✓		
		Pie Server	47	✓		
		Claw Fork	1	✓		
		Silicone pastry	1	✓		
		Eggwhite Beating	3	✓		
		Rubber spatula	6	✓		
		Ladle	6	✓		
		Fruit Press	3	✓		
		Ring Cutter	6	✓		
		Peeler	6	✓		
		Measuring Spoon	2	✓		
		Half Sphere	1	✓		
		Baloon Whisk	4	✓		
		Sharpening Steel	1	✓		
		Measuring Cup	6	✓		
		Frothing Cup	2	✓		
		Sugar Lamp	1	✓		
		Terrine	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Pyramid Buffet	1	✓		
		Scraper Stainless	6	✓		
		Pressure cooker	1	✓		
		Hand Blender	3	✓		
		Egg Slicer	4	✓		
		Palette	6	✓		
		Ampia	7	✓		
		Pastry Tube	2	✓		
		Plastic Presser	1	✓		
		Blender	3	✓		
		Praline cup	18	✓		
		Steamer	3	✓		
		Stove Portable	1	✓		
		Hand Glove	2	✓		
		Wooden Spatula	6	✓		
		ouding mould	14	✓		
		Torch	3	✓		
		Sharpening stone	1	✓		
		Bread Knife	5	✓		
		Tong Service	2	✓		
		Pastry Cup Plastic	25	✓		
		Unique Plate	4	✓		
		Steel Scraper	6	✓		
		Steel Scraper (tepanyaki)	2	✓		
		Tong	6	✓		
		Sauce Pan	3	✓		
		Potato Masher	1	✓		
		Fish Griller	1	✓		
		Meat Grinder	1	✓		
		Vigne	12	✓		
		Meat Tenderizer	1	✓		
12	Patisserie et Chocolaterie Lab	Sink	1	✓		45 jam
		Working Table	12	✓		
		Under Counter Chiller	1	✓		
		Range Stove	1	✓		
		Table marble	1	✓		
		Chiller	2	✓		
		Freezer	1	✓		
		Pot Wash	1	✓		
		Rack Trolley	1	✓		
		Rack stainless	3	✓		
		Exhaust	1	✓		
		Oven + Proofing	1	✓		
		Oven	1	✓		
		Under Counter	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Chiller		✓		
		Wastafel	1	✓		
		AC	3	✓		
		Proofing	1	✓		
		Rack Gantung	3	✓		
		Mixer (Kitchen aid)	2	✓		
		Mixer (KLAZ)	2	✓		
		Killer Lamp	1	✓		
		Mixer 5kg	1	✓		
		Mixer 15kg	2	✓		
		Mixer 7kg	2	✓		
		Kotak P3K	1	✓		
		Lamp	11	✓		
		White Board	1	✓		
		Gambar	8	✓		
		Chiller Showcase	1	✓		
		Bain Marie Pot	2	✓		
		Croissant Cutter	1	✓		
		Digital Scale	2	✓		
		Frying Pan	12	✓		
		Cake Tin (round)	12	✓		
		French Baquettes	2	✓		
		Muffin Pan	2	✓		
		Weight Measure	1	✓		
		Flour Sieve	1	✓		
		Bowl L	4	✓		
		Bowl S	74	✓		
		Rolling Pin	6	✓		
		Cake ring	4	✓		
		Chocolate Mould (rubber)	8	✓		
		Wood Brush	1	✓		
		Rubber Spatula	8	✓		
		Baking Tray	56	✓		
		Can Opener	1	✓		
		Measuring cup	7	✓		
		Insert L	12	✓		
		Insert M-half	12	✓		
		Insert S	5	✓		
		Insert S-half	5	✓		
		Baloon Whisk	9	✓		
		Bread Knife	4	✓		
		Knee Palette	5	✓		
		Palette	3	✓		
		Steel Scraper	2	✓		
		Steel Scraper (tepanyaki)	2	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		<i>Cake Tin (Square)</i>	9	✓		
		<i>Toast Bread</i>	11	✓		
		<i>Round Table</i>	5	✓		
		<i>Water Measure</i>	1	✓		
		<i>Tray</i>	4	✓		
		<i>Silpat</i>	5	✓		
		<i>Steel Spatula</i>	2	✓		
		<i>Wooden Spatula</i>	2	✓		
		<i>Tong</i>	1	✓		
		<i>Stainless jug</i>	1	✓		
		<i>Washing Machine</i>	3	✓		
13	Laundry Lab	<i>Iron</i>	5	✓		45 jam
		<i>Hanger</i>	50	✓		
		<i>Brush</i>	2	✓		
		<i>Wardrobe</i>	2	✓		
		<i>rack</i>	1	✓		
		<i>Scale</i>	2	✓		
		<i>Measuring Jug</i>	3	✓		
		<i>Front desk</i>	1	✓		
14	Lobby	<i>Komputer</i>	1	✓		45 jam
		<i>Telephone</i>	1	✓		
		<i>Kursi</i>	2	✓		
		<i>Rak Dokumen</i>	2	✓		
		<i>Sofa</i>	6	✓		
		<i>Meja</i>	2	✓		
		<i>Komputer</i>	20	✓		45 jam
15	Lab Komputer	<i>Meja Mahasiswa</i>	20	✓		
		<i>Kursi Mahasiswa</i>	20	✓		
		<i>Meja Dosen</i>	1	✓		
		<i>Kursi Dosen</i>	1	✓		
		<i>Proyektor</i>	1	✓		
		<i>AC</i>	2	✓		
		<i>Lampu</i>	4	✓		
16	Superior Room	<i>Parquet Floors</i>	1	✓		45 jam
		<i>Air conditioning</i>	1	✓		
		<i>Safe Box</i>	1	✓		
		<i>Wardrobes</i>	1	✓		
		<i>Desks</i>	1	✓		
		<i>Double bed</i>	1	✓		
		<i>Mirror</i>	1	✓		
		<i>Bath Tub</i>	1	✓		
		<i>Shower</i>	1	✓		
		<i>Chair</i>	1	✓		
		<i>Pillow</i>	2	✓		
17	Deluxe Room	<i>Parquet Floors</i>	1	✓		45 jam
		<i>Air conditioning</i>	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
17		Safe Box	1	✓		
		Wardrobes	1	✓		
		Desks	1	✓		
		Double bed	1	✓		
		Mirror	1	✓		
		Bath Tub	1	✓		
		Shower	1	✓		
		Chair	1	✓		
		Pillow	2	✓		
		Sofa	1	✓		
		Mini Bar	1	✓		
18	Barelang Suit Room	Parquet Floors	1	✓		45 jam
		Air conditioning	1	✓		
		Safe Box	1	✓		
		Wardrobes	1	✓		
		Desks	1	✓		
		Double bed	1	✓		
		Mirror	1	✓		
		Bath Tub	1	✓		
		Shower	1	✓		
		Chair	1	✓		
		Pillow	2	✓		
		Sofa	1	✓		
		Mini Bar	1	✓		
		Meja Tamu	1	✓		
		Kitchen Set	1	✓		
19	Housekeeping lab	Broom	20	✓		45 jam
		Mop	20	✓		
		Brush	20	✓		
		Dustpan	10	✓		
		Dustbin	3	✓		
		Lobby Duster	7	✓		
		Gun Sprayer	22	✓		
		Glass Cleaner	27	✓		
		Danger Notice	5	✓		
		Floor squeeze	8	✓		
		Vacuum cleaner	1	✓		
		Floor Machine	1	✓		
		Carpet Machine	1	✓		
		Blower	1	✓		
		Chemical Rack	2	✓		
		Linen	40	✓		
20	Mixology Lab	Long Table	1	✓		45 jam
		Round table	1	✓		
		Brown Round Table	1	✓		
		Square Table	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Bar Stool Brown	3	✓		
		Bar stool Black	4	✓		
		Brown Wooden Chair	4	✓		
		Wooden Chair with pillow	2	✓		
		Bar Counter	1	✓		
		Wash basin + Ice Storage	2	✓		
		Small wash Basin	1	✓		
		Medium Wash Basin	1	✓		
		Stainless Cabinet	2	✓		
		Stainless Chiller	1	✓		
		Wine Chiller	1	✓		
		Rubbish Bin	1	✓		
		Double Fan	1	✓		
		Neon Box San Miguel	2	✓		
		Neon Box Carlsberg	1	✓		
		Painting	2	✓		
		Bar Poster	3	✓		
		Beverage Display	1	✓		
		Magazine Holder	1	✓		
		Beer Draught Machine	1	✓		
		Wine Stand	1	✓		
		Wine Bucket	2	✓		
		AC	1	✓		
		Lamp	9	✓		
		Torch	1	✓		
		Tea Plunger	1	✓		
		Fire Extinguisher	1	✓		
		Champagne Saucer	7	✓		
		Jar Glass	6	✓		
		Poco Grande	5	✓		
		White Wine Glass	10	✓		
		Martini Glass	4	✓		
		Martini Glass	15	✓		
		Water Goblet	6	✓		
		Wine Decanter	1	✓		
		Champagne Flute	5	✓		
		Old Fashioned Glass	6	✓		
		Juice Glass	1	✓		
		Juice Glass	1	✓		
		Garnish Holder	2	✓		
		Rim Mate	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Hurricane Glass	1	✓		
		wooden Cutting board	1	✓		
		Measure Spoon	1	✓		
		Strainer	1	✓		
		pin set	1	✓		
		Picker	3	✓		
		Cork Screew	2	✓		
		Liquid Dropper	3	✓		
		Tong	1	✓		
		Manual Foam Maker	1	✓		
		Soda Gun	1	✓		
		Variant Glasware	11	✓		
		Mini Stove	1	✓		
		Promo Holder	1	✓		
		AC	1	✓		
		Lamp	9	✓		
		Torch	1	✓		
		Tea Plunger	1	✓		
		Fire Extinguisher	1	✓		
		Silver Shaker	2	✓		
		Golden Shaker	3	✓		
		Small Silver Shaker	1	✓		
		Lemon Squeezeer	1	✓		
		Silver Long Bar Spoon	1`	✓		
		Golden long bar Spoon	1	✓		
		Jigger	1	✓		
		Jigger	1	✓		
		Beverage Strainer	1	✓		
		Muddler	2	✓		
		Pour Master	3	✓		
		Fruit Knife	2	✓		
		Peeler	1	✓		
		Big Milk Steamer	1	✓		
		Blender	1	✓		
		Small ice Container	1	✓		
		Long Table	1	✓		
21	Barista Lab	Coffee Machine	1	✓		45 jam
		Grinder	2	✓		
		Coffee Source Machine	1	✓		
		TV LG	1	✓		
		Display Rack	3	✓		
		Square Table	1	✓		
		Round Table	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Chair	12	✓		
		Flip Chart	1	✓		
		Working Bench		✓		
		Table	1			
		Single Porta Filter	2	✓		
		Double Porta Filter	4	✓		
		Tamper	3	✓		
		Timer	2	✓		
		Scale	1	✓		
		Coffee Roaster	1	✓		
		Coffee Cup	10	✓		
		Coffee Saucer	10	✓		
		Tea Spoon	14	✓		
		V60 jug	2	✓		
		V60	4	✓		
		Swan Cattle	1	✓		
		Gas Bumer	2	✓		
		Latte Cup (Esperito)	3	✓		
		latte cup brown with saucer	3	✓		
		Latte Cup (Kopin)	4	✓		
		Capucino Cup	10	✓		
		Capucino Saucer	1	✓		
		Whip Cream Gun	3	✓		
		Sugar Bowl	5	✓		
		Shooter Glass	6	✓		
		Demitasse Cup	6	✓		
		Demitasse Saucer	2	✓		
		Steamer Jug (Small)	1	✓		
		Steamer Jug (Medium)	1	✓		
		Siphon	1	✓		
		Thermometer (Digital)	1	✓		
		Thermometer (Manual)	1	✓		
		Plastic Shaker (Small)	1	✓		
		Plastic Shaker (Medium)	1	✓		
		Kuas	1	✓		
		Espresso Shooter Glass	1	✓		
		Round Tray (Small)	1	✓		
		Single Cabinet	1	✓		
		Double Cabinet	6	✓		
		Coffee Jar Medium	4	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		Coffee Jar Big	3	✓		
		Coffee Jar Small	1	✓		
		Ice Scoop	1	✓		
		Warmer	1	✓		
		Book Rack	1	✓		
		Tv Rack	1	✓		
		Tea Plunger	1	✓		
		Flower Vase (Glass)	4	✓		
		Coffee Sample in Sack	3	✓		
		Coffee sample in Small Sack	1	✓		
		Tea Storage	1	✓		
		Sugar Storage	1	✓		
		Coffee Storage	1	✓		
		Black board	1	✓		
		Chiller (Stainless)	2	✓		
		Wash basin	1	✓		
		Big Cabinet (Wooden)	1	✓		
		Big Cabinet (Stainless)	1	✓		
		Soap Holder	1	✓		
		Magazine Holder	1	✓		
		Rubbish Bin	1	✓		
		Kuas	4	✓		
		Wall Poster	1	✓		
		Glass Brush	1	✓		
		AC	1	✓		
		Fan	9	✓		
		Lamp	2	✓		
22	Restaurant Lab	Round Table	8	✓		45 jam
		Chair	109	✓		
		Display Cupboard	1	✓		
		Bar Counter	1	✓		
		Cashier Counter	1	✓		
		Side Stand	3	✓		
		Buffet Table	2	✓		
		Wash Basin	1	✓		
		Chiller	1	✓		
		Coffee Machine	1	✓		
		Double Fan	1	✓		
		Speaker	1	✓		
		Telephone	1	✓		
		Computer	1	✓		
		Rubbish Bin	1	✓		
		Broom	1	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
24	F&B Store	Dust Pn	1	✓		45 jam
		Lobby Duster	1	✓		
		Mopping Stick	1	✓		
		Presser	1	✓		
		Round Table	8	✓		
		Water Goblet	109	✓		
		Juice Glass	47	✓		
		Red Wine Glass	32	✓		
		White Wine Glass	16	✓		
		Hurricane Glass	10	✓		
		Tulip Glass	16	✓		
		Burgundy Glass	7	✓		
		Beer Mug	12	✓		
		High Ball Glass	45	✓		
		Irish Glass	6	✓		
		Decanter	2	✓		
		Wine Carafe	4	✓		
		Brandy Glass	2	✓		
		Old Fashioned Glass	27	✓		
		Corry Pot	10	✓		
		Water Pitcher	15	✓		
		Champagne Saucer	10	✓		
		cocktail glass	83	✓		
		Dinner Spoon	100	✓		
		Dessert Spoon	69	✓		
		Dinner Fork	198	✓		
		Dessert Fork	73	✓		
		Soup Spoon	66	✓		
		Tea Spoon	77	✓		
		Dinner Knife	125	✓		
		Dessert Knife	42	✓		
		Steak Knife	69	✓		
		B&B Knife	10	✓		
		Demitasse Spoon	83	✓		
		Show Plate	23	✓		
		Dinner Plate	93	✓		
		Dessert Plate	189	✓		
		B&B Plate	126	✓		
		Saucer	205	✓		
		Demitasse Saucer	16	✓		
		UFO Plate	8	✓		
		Pasta Plate	12	✓		
		Ashtray	4	✓		
		Cereal Bowl	13	✓		
		Rice Bowl	13	✓		

No.	Nama Laboratorium	Jenis Peralatan & tahun produksi	Jumlah Unit	Kepemilikan		Utilisasi (jam/minggu)
				SD	SW	
		<i>Sugar Holder</i>	8	✓		
		<i>Menage</i>	14	✓		
		<i>Sauce Dish</i>	60	✓		
		<i>Milk Jug</i>	20	✓		
		<i>Bread Basket</i>	11	✓		
		<i>Tea Cup</i>	153	✓		
		<i>Capucino Cup</i>	12	✓		
		<i>Espresso Cup</i>	4	✓		
		<i>Sauce Pot</i>	1	✓		
		<i>Soup Cup</i>	64	✓		
		<i>Small Pasta Plate</i>	22	✓		
		<i>Square Saucer</i>	3	✓		
		<i>Square Sauce Dish</i>	10	✓		
		<i>Sugar Bowl</i>	9	✓		
		<i>Butter Dish</i>	19	✓		
		<i>Tea Pot</i>	4	✓		
		<i>Tooth Pick Holder</i>	12	✓		
		<i>Large Square Tray</i>	11	✓		
		<i>Medium Square Tray</i>	18	✓		
		<i>Small Square Tray</i>	4	✓		
		<i>Small Round Tray</i>	8	✓		
		<i>Table Number Holder</i>	22	✓		
		<i>Nail Block</i>	4	✓		
		<i>Food Tag</i>	12	✓		
		<i>Cocktail Bowl</i>	35	✓		
		<i>Flower Vase</i>	10	✓		
		<i>Soup Tourin</i>	1	✓		
		<i>Boiller</i>	2	✓		
		<i>Warmer</i>	3	✓		
		<i>Wine Opener</i>	5	✓		
		<i>Container</i>	6	✓		
		<i>Tong</i>	5	✓		
		<i>Juice Dispenser (Glass)</i>	10	✓		
		<i>duck spoon</i>	32	✓		
25	Jogging Track	Track	1	✓		56 jam

Pustaka (buku teks, karya ilmiah, dan jurnal; termasuk juga dalam bentuk elektronik/e-library)

No	Jenis Pustaka	Jumlah Judul		Jumlah Copy
		Cetak	Elektronik	
1	Buku Teks	1053	202	1428
2	Jurnal nasional yang terakreditasi	46	46	46
3	Jurnal internasional	-	-	-
4	Prosiding	-	-	-
Jumlah		1099	248	1474

Politeknik Pariwisata Batam mengerti bahwa memberikan layanan pustaka bagi seluruh civitas akademika adalah hal yang sangat penting dalam menunjang pendidikan. Oleh karena itu, perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam sudah dirancang bersamaan dengan perancangan gedung kuliah Politeknik Pariwisata Batam dan dibangun pada tahun 2014. Perpustakaan yang digunakan oleh mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dipusatkan pada perpustakaan pusat yang dikelola oleh Politeknik Pariwisata Batam.

Perpustakaan tersebut telah dilengkapi dengan berbagai koleksi buku, jurnal maupun karya ilmiah dalam bidang pariwisata serta sistem arsip/dokumentasi yang dilakukan secara manual. Secara khusus maka Politeknik Pariwisata Batam berupaya untuk menyediakan ruang khusus bagi mahasiswa untuk mengakses buku maupun jurnal terkait pariwisata.

- **Aksesibilitas dan pemanfaatan pustaka**

Perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam memiliki aksesibilitas yang meliputi 1) waktu layanan, 2) mutu layanan, 3) Ketersediaan layanan e-library.

- **Waktu Layanan**

Perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam menjalankan fungsinya sebagai sarana pembelajaran, penelitian/resource dan pengabdian kepada masyarakat yang berpusat pada Tridharma Perguruan Tinggi, dan sangat berupaya dalam menciptakan pelayanan yang prima kepada seluruh civitas akademika yang bernaung di Politeknik Pariwisata Batam. Pelayanan secara langsung atau manual oleh Perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam dibuka setiap hari kerja yaitu hari Senin-Jumat, pukul 08.00-17.00 WIB. Sedangkan untuk layanan online melalui e-library, pelayanan dapat digunakan setiap saat (online).

- **Mutu Layanan**

Layanan yang diberikan oleh perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam antara lain peminjaman dan pengembalian buku fisik, penyediaan ruang baca dan pelayanan internet. Pelayanan yang disediakan tersebut dapat diterima jika sudah menjadi anggota/member dari perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam.

Bagi mahasiswa akan otomatis terdaftar saat mendapatkan Nomor Induk Mahasiswa (NIM) yang terdaftar di SIAKAD setelah resmi menjadi mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dan mendapatkan Kartu Tanda Mahasiswa. Sedangkan untuk dosen dan staf, akan langsung didaftarkan setelah mendapatkan Nomor Induk Pegawai (NIP) yang terdaftar di SIAKAD dan mendapatkan ID Card Politeknik Pariwisata Batam.

Untuk mengakses layanan perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam, mahasiswa harus mengisi buku pengunjung yang disediakan oleh staf perpustakaan yang kemudian akan di rekap di aplikasi perpustakaan. Aplikasi perpustakaan yang digunakan oleh Politeknik Pariwisata Batam adalah aplikasi inlist. Aplikasi ini digunakan oleh staf perpustakaan untuk melakukan pencarian buku dengan judul, jumlah buku yang tersedia dan yang telah dipinjam, setting member perpus, pendataan buku dan pendataan pengunjung perpustakaan.

- **Ketersediaan layanan e-library**

Politeknik Pariwisata Batam memiliki e-library yang menjadi sumber informasi bagi pengunjung perpustakaan baik dari luar kampus ataupun dari dalam kampus Politeknik Pariwisata Batam. E-library ini dapat diakses setiap saat dan dengan jaringan dari luar ataupun dari dalam kampus. E-library ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai buku yang tersedia di perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam.

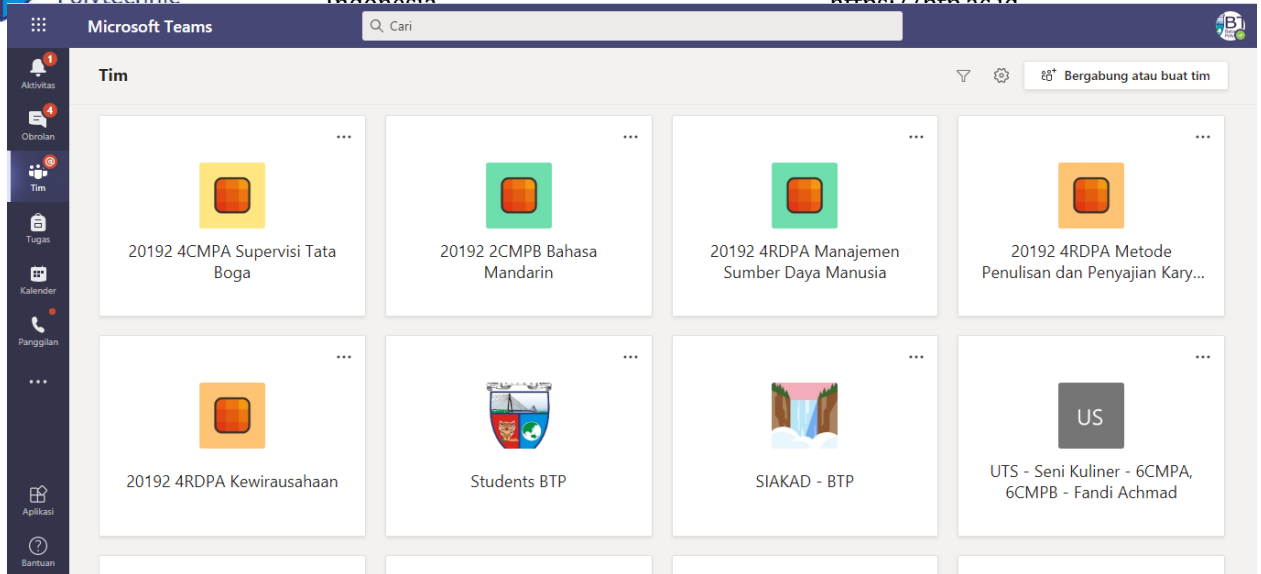
Upaya perguruan tinggi menyediakan sarana dan prasarana pembelajaran terpusat, serta aksesibilitasnya bagi civitas akademika.

Dalam menunjang pelayanan dan pembelajaran di Politeknik Pariwisata Batam, tentu saja Politeknik Pariwisata Batam berupaya untuk menyediakan sarana dan prasarana pembelajaran yang memadai dan terpusat agar seluruh civitas akademika dapat berinteraksi, seperti :

Layanan e-Learning

Dalam rangka mendukung interaksi sesama civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam terutama dalam kegiatan pembelajaran seperti pembelajaran daring/online, maka Politeknik Pariwisata Batam menyediakan fasilitas e-Learning berupa Aplikasi Pembelajaran Online Microsoft Teams. Layanan Ms. Teams ini dapat diakses setiap saat oleh dosen dan mahasiswa dalam aktivitas pembelajaran. Ms. Teams yang digunakan oleh Politeknik Pariwisata Batam telah dilengkapi dengan group mahasiswa BTP, kelas pembelajaran yang didalamnya dilengkapi dengan beranda posting, chatting, menu file untuk kumpulan materi, catatan mahasiswa, video conference, menu tugas untuk pemberian dan pengumpulan tugas dan nilai mahasiswa.

Berikut tampilan Ms. Teams yang digunakan oleh Politeknik Pariwisata Batam :



Repository Institusi

Repository institusi yang diolah oleh perpustakaan tak kalah penting, hal ini dikarenakan pentingnya pengelolaan karya ilmiah yang telah diolah oleh civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam. Saat ini, Politeknik Pariwisata Batam belum memiliki repository untuk karya ilmiah yang ada di Politeknik Pariwisata Batam. Tetapi Politeknik Pariwisata Batam telah merancang pembangunan repository institusi dan telah merencanakan pembuatan repository Politeknik Pariwisata Batam.

3. Fasilitas

1) Ruang Kelas

Ruang kelas memiliki daya tampung bervariasi, namun secara general masing-masing ruang kelas mampu menampung mahasiswa hingga 30 orang dengan asumsi kebutuhan ruang per/mahasiswa seluas 1,5-2,5 m². Besaran tersebut memberi kecukupan ruang gerak bagi mahasiswa maupun dosen untuk berinteraksi selama proses belajar-mengajar.



2) Ruang Dosen dan Tenaga Kependidikan Program Studi

Dosen dan tenaga kependidikan ditempatkan pada ruang khusus yang difungsikan untuk menunjang aktivitas dosen dan tenaga kependidikan dalam hal pemberian layanan bidang akademik dan non-akademik. Ruang perguruan tinggi telah dilengkapi dengan 1 (satu) ruang rapat untuk memudahkan koordinasi internal. Berikut adalah salah satu ruang program studi:



3) Toilet

Gedung Perkuliahan telah dilengkapi dengan fasilitas toilet pria dan wanita yang tersebar pada tiap lantainya di dalam gedung.

Selain prasarana dan sarana di atas maka secara khusus Politeknik Pariwisata Batam telah melengkapi institusinya dengan berbagai prasarana dan sarana dengan pengelolaan bersifat terpusat, yang dimanifestasikan melalui:

1) Penyediaan fasilitas publik pada setiap bangunan gedung

Fasilitas publik yang disediakan utamanya dilengkapi dengan tempat duduk serta jaringan internet. Fasilitas tersebut berfungsi untuk meningkatkan kenyamanan dan produktivitas sivitas akademika. Fasilitas publik turut dimanfaatkan sebagai media publikasi bagi institusi dan perguruan tinggi terutama untuk mensosialisasikan hal-hal yang berkaitan dengan bidang akademik dan non-akademik. Berikut adalah salah satu contoh tampilan pada fasilitas tersebut



Lobby Utama



Suasana Lantai 2 Area Kelas

2) Perpustakaan

Perpustakaan yang digunakan oleh mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dipusatkan pada perpustakaan pusat yang dikelola oleh Politeknik Pariwisata Batam. Perpustakaan tersebut telah dilengkapi dengan berbagai koleksi buku, jurnal maupun karya ilmiah dalam bidang pariwisata serta sistem arsip/dokumentasi yang dilakukan secara manual.

Secara khusus maka Politeknik Pariwisata Batam berupaya untuk menyediakan ruang khusus bagi mahasiswa untuk mengakses buku maupun jurnal terkait pariwisata. Berikut tampilan perpustakaan Politeknik Pariwisata Batam:



Perpustakaan



Area Rak Buku Perpustakaan

3) Fasilitas Ibadah

Untuk memfasilitasi kebutuhan dasar mahasiswa terhadap ibadah maka mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dapat menggunakan fasilitas ibadah yang dipusatkan di Mushola. Berikut tempat ibadah umat Muslim di institusi:



Tampilan Fasilitas Ibadah

4) Fasilitas Kesehatan

Layanan kesehatan bagi sivitas akademika Politeknik Pariwisata Batam dipusatkan pada Gedung BTP. Fasilitas tersebut dilengkapi dengan layanan perawat, serta obat-obatan dan beroperasi selama 5 (lima) hari dalam seminggu dengan waktu operasional sejalan dengan penyelenggaraan pendidikan setiap harinya yakni 8 (delapan) jam.

5) Fasilitas Olahraga/*Outdoor Venue*

Layanan non-akademik disediakan melalui pengadaan fasilitas olahraga berupa lapangan basket, lapangan voli serta lapangan *outdoor* lain yang dapat difungsikan sebagai tempat/lokasi olahraga mahasiswa. *Outdoor area* tersebut dapat difungsikan sebagai *venue* penyelenggaraan MICE yang membutuhkan ruang terbuka.



Fasilitas Olahraga Futsal

6) Fasilitas MICE indoor

Fasilitas ini dipusatkan pada beberapa bangunan utama di Politeknik Pariwisata Batam yakni Gedung BTP. Fasilitas tersebut dapat digunakan oleh sivitas akademika termasuk Politeknik Pariwisata Batam untuk menyelenggarakan *guest lecture*, workshop, pelatihan maupun kegiatan MICE lain yang membutuhkan *venue* berupa *indoor* area. Fasilitas ini telah dilengkapi dengan berbagai peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung terlaksananya aktivitas MICE.

7) Laboratorium Komputer

Unit ini berada dalam koordinasi TIK dan dipergunakan bagi kepentingan mata kuliah aplikasi komputer. Ruang laboratorium telah dilengkapi dengan unit komputer bagi setiap mahasiswa sehingga memudahkan berlangsungnya kegiatan teori dan praktik dalam waktu yang bersamaan.

8) Kantin dan fasilitas makan-minum

Untuk mengakomodasi kebutuhan sivitas akademika terhadap makan dan minum maka Politeknik Pariwisata Batam menyediakan 1 (satu) unit kantin serta ruang terbuka di luar kantin yang dapat dijadikan sebagai area makan-minum serta berkumpul bagi mahasiswa.

9) Fasilitas parkir

Bagi sivitas akademika yang membawa kendaraan pribadi baik roda 2 (dua) maupun roda 4 (empat) maka telah tersedia area parkir yang tersebar di sekitaran bangunan gedung di Politeknik Pariwisata Batam.



Halaman Depan Kampus

10) Fasilitas keamanan

Untuk memberi jaminan terhadap suasana aman di lingkungan Politeknik Pariwisata Batam maka terdapat 2 (dua) pos sekuriti yang telah dilengkapi dengan petugas keamanan/sekuriti serta CCTV. Petugas keamanan merupakan unsur yang berperan penting terutama untuk mengawasi tingkat disiplin mahasiswa (dengan melakukan pengecekan terhadap mahasiswa yang terlambat maupun keluar lingkungan kampus saat berlangsungnya kegiatan belajar mengajar).



Posko Keamanan Kampus

11) Fasilitas kebersihan

Untuk menciptakan suasana akademik yang nyaman, sehat dan bersih maka lingkungan Politeknik Pariwisata Batam telah dilengkapi dengan tenaga kebersihan (yang pengelolaannya diserahkan pada pihak ketiga/*vendor*) serta fasilitas seperti tempat sampah.