

**TERM OF REFERENCE
(TOR)**

FOCUS GROUP DISCUSSION (FGD)

**PROGRAM STUDI DIPLOMA IV
MANAJEMEN KULINER
(EVALUASI KURIKULUM PROGRAM STUDI)**



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
TAHUN 2021**

VISI

“Menjadi program studi diploma IV manajemen kuliner unggulan di Asia Tenggara dengan fokus menghasilkan inovasi serta mengembangkan sumber daya manusia berstandar internasional dalam industri pariwisata berkelanjutan.”

MISI

1. Menyelenggarakan program studi diploma IV manajemen kuliner 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.

CAPAIAN PEMBELAJARAN

Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Manajemen Kuliner dirumuskan untuk menjadi acuan dalam penyelenggaraan pendidikan yang berorientasi pada penguasaan ilmu, keterampilan, dan sikap profesional di bidang kuliner. Perumusan CPL ini berpedoman pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN Dikti), serta mempertimbangkan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang terus berkembang, baik di tingkat nasional maupun global. Rumusan CPL mencakup empat ranah utama, yaitu sikap, pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus. Keempat ranah ini disusun secara terpadu untuk membentuk lulusan yang tidak hanya menguasai teknik dasar dan lanjutan dalam pengolahan makanan, tetapi juga memiliki kemampuan manajerial, inovasi produk, kewirausahaan, serta pemanfaatan teknologi dalam mendukung praktik kuliner modern. Dengan adanya capaian pembelajaran yang terukur dan selaras dengan profil lulusan, Program Studi Manajemen Kuliner diharapkan dapat menghasilkan tenaga profesional yang berintegritas, kreatif, adaptif terhadap perubahan tren global, serta mampu memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan industri kuliner dan pariwisata. Berikut Capaian Pembelajaran Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan.

CPL PROGRAM STUDI MANAJEMEN DIVISI KAMAR	
CPL 1	1. Mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
CPL 2	2. Mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
CPL 3	3. Mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.
CPL 4	4. Mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
CPL 5	5. Mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner.
CPL 6	6. Mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
CPL 7	7. Mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.

PROFIL LULUSAN

Profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner disusun sebagai gambaran kompetensi, peran, dan kualifikasi yang diharapkan dimiliki mahasiswa setelah menyelesaikan pendidikan. Perumusan profil ini berlandaskan pada visi, misi, dan tujuan program studi, serta mengacu pada Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN Dikti), dan kebutuhan dunia usaha serta dunia industri (DUDI) pada sektor kuliner dan pariwisata. Profil lulusan tidak hanya menekankan kemampuan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga mencakup aspek manajerial, kewirausahaan, kreativitas, pemanfaatan teknologi, dan penguasaan standar mutu dalam penyelenggaraan layanan kuliner. Lulusan diharapkan memiliki daya saing global, sikap profesional, serta kemampuan adaptasi terhadap perkembangan tren kuliner dan dinamika industri hospitaliti. Dengan demikian, profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner mencerminkan kompetensi komprehensif yang siap menjawab tantangan sekaligus memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan industri

kuliner di tingkat nasional maupun internasional. Berikut Profil Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan.

No	Profil Lulusan
1	Profesional Chef , Mampu menguasai, menerapkan dan mengembangkan keahlian dalam bidang kuliner khususnya di industri perhotelan dan pariwisata
2	Food Advisor & stylist, Mampu menguasai dan mengembangkan aspek manajerial di bidang kuliner mulai dari merancang, membuat, mengarahkan dan merealisasikan secara langsung dan tidak langsung dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata
3	Entrepreneur, Mampu menguasai dan mengembangkan usaha bidang kuliner dengan kemampuan entrepreneurial melalui pendekatan industri perhotelan dan pariwisata
4	Akademisi dan Peneliti, Mampu memahami, melaksanakan, menganalisa tata laksana keilmuan bidang kuliner secara komprehensif dalam ruang lingkup perhotelan dan pariwisata

KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER 2019-2021

Sebaran mata kuliah Program Studi Manajemen Kuliner disusun secara terstruktur untuk mendukung tercapainya profil lulusan dan capaian pembelajaran yang telah dirumuskan. Kurikulum ini mengintegrasikan antara teori, praktik, dan pengembangan manajerial yang relevan dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI) di bidang kuliner. Mata kuliah dirancang berjenjang mulai dari penguasaan dasar ilmu kuliner, pengembangan keterampilan teknis dalam pengolahan dan penyajian makanan, hingga penguatan kompetensi manajerial, inovasi produk, penelitian, serta kewirausahaan. Dengan penyebaran mata kuliah yang proporsional di setiap semester, mahasiswa memperoleh pengalaman belajar yang menyeluruh, aplikatif, dan sesuai dengan tuntutan perkembangan industri kuliner modern. Berikut Sebaran Mata Kuliah Program Studi Manajemen Kuliner yang dapat dijabarkan

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
1	1CAGA1	Agama	2	1	MKKP
2	1CPAA1	Pancasila	2	1	MKKP
3	2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2	1	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
4	2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2	1	MKKU
5	3COT11	Operasional Tata Boga 1	4	1	MKKU
6	2CKPN1	Komoditi Pangan	3	1	MKKU
7	2CPPN1	Penanganan Peralatan	2	1	MKKU
8	5CEPI1	Etika Profesi	2	1	MKKP
9	2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3	1	MKKU
10	1CBIA1	Bahasa Indonesia	2	1	MKKP
SEMESTER 1			24		
11	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2	2	MKKU
12	2CBMN1	Bahasa Mandarin	2	2	MKKP
13	2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2	2	MKKU
14	5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2	2	MKKP
15	3COT21	Operasional Tata Boga 2	4	2	MKKU
16	2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2	2	MKKP
17	2CPMU1	Pengetahuan Menu	2	2	MKKU
18	3CIG11	Ilmu Gizi 1	2	2	MKKU
19	3CPRK1	Kewarganegaraan	2	2	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
20	3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2	2	MKKU
SEMESTER 2			20		
21	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2	3	MKKU
22	3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4	3	MKKU
23	2CAKR1	Aplikasi Komputer	3	3	MKKP
24	4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3	3	MKKU
25	3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3	3	MKKU
26	3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	3	MKKP
27	4CKEN1	Kewirausahaan	3	3	MKKU
28	3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2	3	MKKP
SEMESTER 3			22		
29	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15	4	MKKU
SEMESTER 4			15		
30	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2	5	MKKU
31	2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	5	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
32	SIH017	Sistem Informasi Hotel	2	5	MKKP
33	2CHPA1	Hukum Pariwisata	2	5	MKKU
34	2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2	5	MKKU
35	3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4	5	MKKU
36	3CIG21	Ilmu Gizi 2	3	5	MKKU
37	3CPB11	Pengendalian Biaya 1	2	5	MKKU
38	3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2	5	MKKU
39	2CTPN1	Teknologi Pangan	3	5	MKKU
SEMESTER 5			24		
40	2CSTK1	Statistik	2	6	MKKP
41	3CMPN1	Metode Penelitian	2	6	MKKU
42	3CSKR1	Seni Kuliner	4	6	MKKU
43	5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2	6	MKKU
44	3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3	6	MKKU
45	4CPDL1	Pemasaran Digital	2	6	MKKU
46	4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2	6	MKKU
47	4CMWA1	Manajemen Waralaba	2	6	MKKU
48	4CMEN1	Manajemen Even	3	6	MKKU

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
SEMESTER 6			22		
49	5CPAR1	Proyek Akhir	6	7	MKKU
SEMESTER 7			6		
50	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15	8	MKKU
SEMESTER 8			15		
JUMLAH SKS			148	8	

**RUNDOWN KEGIATAN FGD
EVALUASI KURIKULUM PROGRAM STUDI D4**

Waktu	Kegiatan	Penanggung Jawab / Keterangan
08.30 – 09.00 WIB	Registrasi Peserta & Coffee Break	Panitia FGD
09.00 – 09.10 WIB	Pembukaan Acara	MC
09.10 – 09.25 WIB	Sambutan & Arahan Pimpinan	Wakil Direktur Bidang Akademik
09.25 – 09.40 WIB	Presentasi Evaluasi Kurikulum Saat Ini	Ketua Program Studi Manajemen Kuliner
09.40 – 10.30 WIB	Sesi Diskusi I – Masukan INTERNAL	Dosen, Koord. Kurikulum, Tim Praktikum
10.30 – 11.15 WIB	Sesi Diskusi II – Masukan EKSTERNAL	Asosiasi Chef, Dinas Pariwisata, PHRI
11.15 – 11.40 WIB	Sesi Diskusi III – Masukan PAKAR	Pakar Kurikulum, Industri & Digital Marketing
11.40 – 11.50 WIB	Pembacaan Ringkasan 50 Poin Rekomendasi	Moderator / Notulis
11.50 – 12.00 WIB	Penutupan & Foto Bersama	Pimpinan Rapat & Panitia