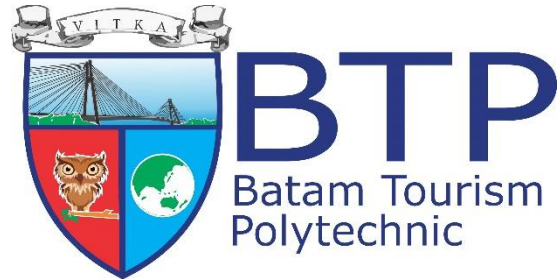


LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



**PELATIHAN HOSPITALITI DAN PEMBUATAN PRODUK MUFFIN
BAGI GURU TK TERAMIA DI KOTA BATAM**

PENGABDI

Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par

Dr. Syafrudin Rais, M.Par

Andri Wibowo, M.Par

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
DESEMBER 2022**

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Pelatihan

Judul Pengabdian : Pelatihan Hospitaliti Dan Pembuatan Produk Muffin Bagi
Guru Tk Teramia Di Kota Batam

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
- b. NIDN : 1007109204
- c. Jabatan Fungsional : Assisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 085219735188
- f. Alamat surel (email) : rosie@btp.ac.id

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Dr. Syafrudin Rais, M.Par
- b. NIDN :
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
- e. Nomor HP : +62 813-6462-8864
- f. Alamat surel (email) : joshdanela@yahoo.com

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Andri Wibowo, M.Par
- b. NIDN:
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Manajemen Devisi Kamar
- e. Nomor HP : +62 877-7927-8757
- f. Alamat surel (email) : andri@btp.ac.id

Biaya yang diusulkan : Rp 3.000.000

Batam, 21 Desember 2022

Mengetahui,

Ketua Program Studi.

Ketua Kegiatan Pengabdi

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 10071092004

Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 10071092004

Menyetujui,

Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si
NIDN. 1005067005

RINGKASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan di Politeknik Pariwisata Batam dengan menggandeng Lembaga Pendidikan TK Teramia sebagai mitra. Pembuatan produk muffin dan penjelasan hospitaliti menjadi tema utama yang dilakukan Dosen di Politeknik Pariwisata Batam saat ini. Pengabdian telah terlaksana dengan baik di bulan November 2023 serta mendapat dukungan penuh dari Guru tk, orangtua dan anak didik TK Teramia. Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat agar dapat menumbuhkan rasa kebersamaan dengan anak melalui sebuah hidangan, dimulai dari pembuatan produk muffin gluten free di Politeknik Pariwisata Batam yang menghasilkan kreatifitas bagi anak tk, sehingga perbaikan kualitas dan kebersihan produksi muffin yang didedikasikan untuk perkembangan hospitaliti anak.

DAFTAR ISI

Table of Contents

HALAMAN PENGESAHAN	2
RINGKASAN	3
DAFTAR ISI	4
DAFTAR GAMBAR	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>Error! Bookmark not defined.</i>
KATA PENGANTAR	5
BAB I. PENDAHULUAN	6
Latar Belakang	6
BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT.....	7
Tujuan Kegiatan	7
Manfaat Kegiatan.....	7
Landasan Teori.....	7
BAB 3. METODE PELAKSANAAN.....	9
Khalayak Sasaran	9
Metode Kegiatan	9
Analisis SWOT	11
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	12
Hasil Pelaksanaan Kegiatan.....	12
Pembahasan	12
BAB 5. PENUTUP.....	13
Kesimpulan	13
Saran	13
DAFTAR PUSTAKA.....	13
LAMPIRAN	14
Lampiran 1 Daftar Hadir	14
Lampiran 2 Surat Tugas.....	16
Lampiran 3 Dokumentasi	17
Lampiran 4 Bukti Lainnya	19

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul **Pelatihan Hospitaliti dan Pembuatan Produk Muffin bagi Guru TK Teramia di Kota Batam** . Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
4. Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI selaku Sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu dan dana yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, Desember 2022

Pengabdi kepada Masyarakat,

Rosie Oktavia P.R., MM.Par

BAB I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Industri Hospitaliti merupakan suatu industri yang sangat di perhitungkan keberadaannya di seluruh dunia, karena industri hospitaliti dapat di golongan sebagai industri yang cukup menjanjikan penghasilannya sehingga banyak negara-negara yang mengembangkan industri ini. Indonesia juga termasuk dalam mengembangkan industri hospitaliti untuk mendukung perkembangan nasional secara menyeluruh . Hospitaliti adalah keramahtamahan, walaupun memiliki makna yang luas, namun hospitaliti sering diidentikkan dengan pariwisata.

Pariwisata itu sendiri merupakan salah satu sektor yang bergerak dibidang jasa dan pelayanan dimana hospitaliti tersebut menempel sangat erat. Pada sektor pariwisata, hospitaliti dekat dengan hotel dan restoran, karena kedua jenis usaha ini menawarkan produk dan jasa pelayanan yang tidak bisa terpisahkan. Tamu di hotel maupun restoran selalu mengharapkan untuk dapat memperoleh pelayanan yang baik (bahkan pelayanan prima/ service excellent) dari penyedia usaha ini dengan menyediakan pelayanan yang dapat memuaskan harapan tamu tersebut. Oleh karena itu pelayanan dapat menjadi sesuatu yang sangat berarti dan terus terkenang bagi para tamu sehingga dapat menjadi alasan bagi mereka untuk datang kembali

Muffin adalah kue dengan rasa manis yang memiliki tekstur lembut, mengembang dan bagian atas merekah (Setyanti, 2015). Produk ini tergolong produk quickbread yaitu diolah dalam waktu singkat dan mudah, serta dijadikan makanan alternatif sarapan karena kandungan gizinya. Mayoritas produk roti memiliki kandungan protein, lemak dan kalori yang tinggi, namun kadar seratnya rendah (Jauharah dkk., 2014).

Tepung terigu menjadi tepung yang umum digunakan sebagai bahan utama pembuatan muffin yang memiliki kandungan protein gluten yang tinggi. Substitusi bahan tepung pada muffin dapat dilakukan dengan bahan yang berpotensi untuk meningkatkan nilai jual bahan bakudan kualitas muffin. Salah satunya adalah tepung sorgum putih yang merupakan hasil olahan setengah jadi dari sorgum.

BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan pelayanan serta keterampilan guru TK beserta orangtua yang berada di sebuah lembaga Pendidikan khususnya masyarakat kota Batam. Program ini sebisa mungkin dapat dilaksanakan sebagai pengetahuan bagi masyarakat setempat.

Manfaat Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Batam. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan hospitaliti. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang arti pentingnya keramah tamahan dan proses pembuatan produk gluten free yang bermanfaat bagi lingkungan sekitar.

Landasan Teori

Menurut Munandar (2009), kreativitas merupakan kemampuan untuk membuat kombinasi baru berdasarkan data, informasi atau unsur-unsur yang ada. Menurut Munandar (2009), kreativitas merupakan kemampuan untuk membuat kombinasi baru berdasarkan data, informasi atau unsur-unsur yang ada.

Menurut Harvard's Theodore Levitt dalam Suryana (2014:43), kewirausahaan adalah berpikir dan bertindak sesuatu yang baru, atau berpikir sesuatu yang lama dengan cara yang baru. Thomas W. Zimmerer dalam Suryana (2014:11) berpendapat bahwa kewirausahaan adalah penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah, serta upaya dalam memanfaatkan peluang yang ada. Inovasi menurut Zimmerer dalam Suryana (2014:11), diartikan sebagai kemampuan menerapkan kreativitas dalam rangka memecahkan persoalan dan 10 peluang untuk meningkatkan atau memperkaya kehidupan (innovation is the ability to apply creativity solutions to those problems and opportunities to enhance or to enrich peoples live).

Jenis-jenis Inovasi Menurut Luecke (2003) dalam buku Harvard Business School, terdapat beberapa jenis-jenis inovasi :

1. Incremental innovation

Inovasi yang bertahap adalah inovasi yang dilakukan dengan cara melakukan pengembangan baik dari bentuk terdahulu atau teknologi terdahulunya ke arah yang lebih baik. Hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan incremental innovation: Menghindari sindrom “more bells and whistles”. Yang dimaksud adalah menghindari mengeluarkan inovasi sekaligus, karena dalam incremental innovation harus mengeluarkan inovasi secara bertahap agar produk tidak langsung mati karena tidak dapat berinovasi lagi. Dan Jangan taruh seluruh konsep inovasi di incremental innovation.

2. Radical innovation Inovasi yang bersifat radikal adalah inovasi yang sifatnya benar-benar baru bagi dunia, baik dalam teknologi yang sudah ada maupun dari cara yang sudah ada sebelumnya. (contoh : Perusahaan Alibaba menggunakan robot dalam jumlah besar, sehingga hal ini dapat menghemat biaya tenaga kerja sebanyak 70%) Spesifikasi Radical innovation : 1. Seperangkat fitur kinerja yang benar-benar baru 2. Perbaikan dalam fitur kinerja sebesar lima atau tiga kali lebih besar. 3. Pengurangan 30 persen atau lebih besar dalam biaya.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan Pelatihan hospitaliti dan pembuatan produk muffin untuk meningkatkan kompetensi dan profesionalitas bagi guru TK Teramia yayasan Tunas Baru . Kegiatan ini dilaksanakan melalui bagian Kerjasama Politeknik Pariwisata Batam untuk didistribusikan kepada masyarakat setempat. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner. Manajemen Tata Hidangan dan Manajemen Devisi Kamar Politeknik Pariwisata Batam.

Metode Kegiatan

1. Persiapan Kegiatan
 - a. Guru tk : 8 guru
 - b. Anak tk : 20 anak
 - c. Orangtua : 5 orang
 - d. Acara hari Jumat, 2 Desember 2022
 - e. Pukul 10.00 s.d 11.00 wib
 - f. Tempat : Moretti Lab
 - g. Itinerary
2. Pengadaan Standar Resep
 - A. Bahan Bahan Muffin
 1. Butter 65 Gr
 2. Icing Sugar 65 Gr
 3. Egg Whole 2 Pcs
 4. Soft Flour 75 Gr
 5. Baking Powder 2,5 Gr
 6. Fresh Milk 500 Cc

B. Langkah

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Di dalam wadah, ayak rata tepung terigu, cokelat bubuk, baking soda, baking powder, dan garam. Sisihkan.
3. Aduk butter dengan hand whisk (pengocok tangan) hingga lembut.
4. Tambahkan gula kastor, aduk rata.
5. Masukkan telur dan vanilla extract, aduk hingga tercampur rata.
6. Masukkan susu cair, aduk rata.
7. Tuang campuran tepung sambil diaduk perlahan menggunakan hand whisk. Jangan terlalu banyak mengaduk, jika masih ada tepung yang bergerindil biarkan saja, agar muffin tidak bantet. Terakhir masukkan chocochips, aduk asal rata.
8. Tuang adonan kedalam cup muffin sampai 3/4 tinggi cetakan, tabur dengan chocochips.
9. Oven hingga matang selama 30 menit atau sesuaikan dengan oven masing-masing. Sajikan.

C. Tips

1. Oven harus benar-benar panas sebelum adonan masuk
2. Pintu oven jangan dibuka 15 menit pertama agar muffin tinggi.
3. Pakailah wadah besar yang terbuat dari material berkualitas tinggi dan kuat untuk memudahkan Anda mengolah bahan muffin. Tersedia dalam tiga warna pilihan, yaitu pink, biru, dan hijau.

1. Persiapan Produksi

- a. Mempersiapkan tempat dan sarana penunjang di tempat pembuatan
- b. Pemasangan Alat dan Penimbangan Bahan
- c. Simulasi Produksi
- d. Pengaturan area pembuatan produk

2. Proses Produksi

- a. Memproduksi Muffin
- b. Memproduksi Butter Cream
- c. Memproduksi Snack dan Lunch
- d. Memperbaiki dan. Menyusun alur pembuatan

3. Evaluasi Hasil Produk

Untuk meningkatkan kualitas terhadap produk yang dikonsumsi anak tk yang dihasilkan harus dilakukan pengembangan produk kuliner dari berbagai aspek agar kualitasnya lebih baik dan nyaman serta dapat dinikmati yang diberikan kepada anak dibawah umur maupun pelaku kuliner sebagai alat bantu dalam menjalankan aktifitasnya

Analisis SWOT

KEKUATAN	KELEMAHAN
• Hasil Pengabdian dapat digunakan oleh guru TK Teramia dalam menjalankan profesi sebagai pengajar • Kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan kebutuhan guru TK Teramia • Hasil Pengabdian diterapkan oleh guru TK Teramia yang bekerja sebagai pelaku pendidikan	• Peserta masih sangat terbatas untuk sekalaigus menyelesaikan pokok permasalahan
PELUANG	ANCAMAN
• Hasil pengabdian dapat ditingkatkan di daerah Kota Batam • Kemanfaatan Alat Pendukung bagi masyarakat akan lebih dapat meningkatkan dengan penggunaan yang tepat sasaran dan penguatan pemahaman kualitas produk	• Permasalahan Krisis Kepercayaan diri sekelompok guru TK Teramia terkait penyediaan makanan gluten free

BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan secara tatap muka di Politeknik Pariwisata Batam berjalan sesuai rencana. Mengawali dengan melakukan pengamatan terhadap kebutuhan pengajar dan orangtua dilanjutkan dengan wawancara secara mendalam mengenai keluhan dan harapan yang ditanamkan oleh masyarakat sekitar Kota Batam.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 1 orang pengabdian yang memiliki pokok bahasan sebagai berikut:

Pembahasan

Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PkM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

- a. Keberhasilan Target Jumlah Peserta Pelatihan
- b. Ketercapaian Tujuan Pelatihan
- c. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
- d. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi

BAB 5. PENUTUP

Kesimpulan

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang pembuatan produk muffin di Politeknik Pariwisata Batam telah terlaksana dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari Masyarakat setempat
2. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat tentang pembuatan produk muffin di Politeknik Pariwisata Batam mendapat respon yang baik dari masyarakat
3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat pembuatan produk muffin di Politeknik Pariwisata Batam menghasilkan inovasi produk kuliner berupa perbaikan kualitas dan kebersihan produksi kuliner yang didedikasikan untuk perkembangan wisata kuliner.

Saran

1. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan skala kecil dan shifting agar mendapatkan dampak yang lebih bermanfaat dan mendalam
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara berkala di lokasi yang sama dengan sasaran masyarakat yang memiliki kebutuhan dalam meningkatkan perekonomian

DAFTAR PUSTAKA

Andrianto, T. dan Sugiana, A. G. 2016. The Analysis of Potential 4A's Tourism Component in the Selasari Rural Tourism, Pangandaran, West Java. Asia Tourism Forum 2016-The 12th Biennial Conference of Hospitality and Tourism Industry in Asia (ATF-16). Atlantic Press.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan. 2009. Jakarta: Kementrian Kepariwisataan.

Wiausti R, D., Susilowardhani, E, M. 2016. Virtual Hotel Operator; Is It Disruption For Hotel Industry?. Jurnal Hospitality dan Pariwisata, Vol. 2 No. 2

Harvard's, Theodore, Levitt (2014:43), tentang kewirausahaan

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Hadir



DAFTAR HADIR

TOPIK : Pengabdian Masyarakat kepada Guru-Guru TK Teramia
Yayasan Tunas Baru

DATE : Jumat, 02 December 2022

LOKASI : Batam Tourism Polytechnic

INSTRUKTUR : Tim Dosen & Mahasiswa

NO	NAME	ORIGINAL	PRODI	SIGNATURE
1	Miss Eni			
2	Mrs Dwi			
3	Krista H			
4	Naomi S			
5	Jenny Octaviani			
6	Irma Kristina			
7	Kristin tambunan.			
8	KRISTINA V PASARIBU			
9	Immanuel			
10	Juan			
11	Defa			
12	Jeconia			
13	Vellvino			
14	Noel			
15	Caryn			
16	Kasih			
17	Francisco			
18	Cahaya			

ACKNOWLEDGEMENT:



DAFTAR HADIR

TOPIK : Pengabdian Masyarakat kepada Guru-Guru TK Teramia
Yayasan Tunas Baru

DATE : Jumat, 02 December 2022

LOKASI : Batam Tourism Polytechnic

INSTRUKTUR : Tim Dosen & Mahasiswa

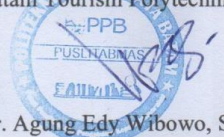
NO	NAME	ORIGINAL	PRODI	SIGNATURE
1	Adrian			
2	Velicia			
3	Marcella			
4	Jonathan			
5	Ivana			
6	Nathania			
7	Pindang Ivana			
8	Alyando			
9	Ayrim			
10	Alex			
11	Gifty			
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

ACKNOWLEDGEMENT:

Lampiran 2 Surat Tugas



BATAM TOURISM POLYTECHNIC
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
 Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex,
 Tiban, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia

<u>SURAT PENUGASAN</u>		
Nomor: 010/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/XI/2022		
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdian/ Tim Pengabdian sebagai berikut:		
1.	Nama	: Rosie Oktavia P.R., MM.Par
	NIDN.	: 1007109204
	Jabatan	: Ketua
2.	Nama	: Dr. Syafruddin Rais, M.Par
	NIDN.	: 1027107501
	Jabatan	: Anggota 1
3.	Nama	: Andri Wibowo, M.Par
	NIDN.	: 1001118502
	Jabatan	: Anggota 2
Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:		
Judul	:	Pelatihan Hospitaliti dan Pembuatan Produk Muffin bagi Guru TK Teramia di Kota Batam
Tempat	:	Kampus Politeknik Pariwisata Batam
Waktu Pelaksanaan	:	Jumat, 2 Desember 2022
Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.		
Batam, 30 Nopember 2022 Kepala Puslitabmas Batam Tourism Polytechnic  Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si NIDN. 1005067004		PENGESAHAN PENERIMA 

Lampiran 3 Dokumentasi



Gambar 2. Pembukaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat



Gambar 3. Kegiatan Menghias Cupcake berbahan dasar muffin



Gambar 4. Kegiatan Pemberian topping coklat untuk cupcake muffin



Gambar 4. Kegiatan foto bersama orangtua dan anak tk



Gambar 5. Kegiatan pembuatan muffin untuk orangtua dan guru tk Teramia



Gambar 6. Kegiatan Foto Bersama Koki Cilik, Dosen dan Mahasiswa

Lampiran 4 Bukti Lainnya



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 354 0889
Email: info@btp.ac.id
<https://btp.ac.id>

Batam, 30 November 2022

Nomor : 520/SKL/BTP/XI/2022
Lampiran : -
Perihal : Surat Balasan Permohonan Studi Kunjungan

**Kepada Yth,
Kepala Sekolah TK. Teramia
Di Tempat**

Dengan hormat,

Sebelum kami menyampaikan perihal tersebut di atas, perkenankan kami menyampaikan selamat menjalankan aktifitas keseharian, semoga Ibu dan seluruh jajaran dalam keadaan sehat walafiat, Aamiin. Bersama ini kami mengucapkan terima kasih banyak atas perhatian dan apresiasi Ibu terhadap Batam Tourism Polytechnic. Merujuk kepada surat Ibu nomor 020/SPK/TK-TERAMIA/XI/2022 perihal permohonan studi kunjungan siswa dan Guru TK Teramia, bersama surat ini kami sampaikan bahwa Politeknik Pariwisata Batam menerima permohonan tersebut. Adapun kunjungan tersebut dapat kami terima pada :

Hari/tanggal : Jumat, 2 Desember 2022
Pukul : 09.00 WIB s.d Selesai
Tempat : Kampus Politeknik Pariwisata Batam (BTP)
Jumlah Peserta : 30 orang (22 Siswa dan 8 Guru)

Berkaitan dengan hal tersebut di atas untuk kelancaran koordinasi dan komunikasi dalam rangka persiapan pelaksanaannya dapat menghubungi Bapak Drs. Baktivillo Sianipar selaku Bidang Kerjasama melalui *contact person* : 0852-6428-5858.

Demikian kami sampaikan dan atas perhatian dan kerjasama yang Ibu berikan kami haturkan terima kasih.

Hormat Kami,



Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si
Plh. Direktur Politeknik Pariwisata Batam

Tembusan Yth :

1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Wadir I,II,III & Kaprodi DIV
3. Arsip.



YAYASAN TUNAS BARU TAMAN KANAK-KANAK TERAMIA

NO. Ibadat Sekolah (NIS) : 000540, NO. Pokok Sekolah Nasional (NPSN) : 11002957
Surat Ijin Operasional : 05/TK/DPH/PTSP-BTM/1/2021, TELP : (0778) 3553909, EMAIL : tk.teramia@yahoo.com

Nomor : 020/SPK/TK-TERAMIA/XI / 2022
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Studi Kunjungan Siswa dan Guru TK Teramia

Kepada
Yth. Bapak Pimpinan Politeknik Pariwisata Batam
The Vitka City Complex
Jl. Gajah Mada, Tiban Ayu
Batam

Dengan hormat,
Dalam rangka meningkatkan pemahaman mengenai kuliner dan ingin jadi Chef yang hebat nantinya, maka dengan ini kami mengajukan permohonan agar kami sebagai Siswa dan Guru TK Teramia untuk diizinkan melakukan kunjungan ke Politeknik Pariwisata Batam khususnya bidang kuliner yang beralamatkan di The Vitka City Complex Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam.

Adapun rincian kegiatan yang kami usulkan adalah sebagai berikut:

Tema Kegiatan : Aku Chef Cilik Hebat/ ACC Hebat
Jadwal : Jumat, 2 Desember 2022
Jumlah Peserta : 30 orang (22 siswa dan 8 Guru)
Kendaraan : Bus Pariwisata

Bentuk Kegiatan :

1. Mengenal Kampus Pariwisata yang Hebat-BTP
2. Cara jadi Chef Hebat
3. Praktek Memasak

Demikian permohonan kami, besar harapan agar diterimanya usulan ini. Tak lupa kami mengucapkan terimakasih atas kesempatan dan kerjasama yang diberikan untuk peningkatan kualitas Anak-anak Bangsa dan Guru yang handal di Indonesia yang lebih maju lagi.

Batam, 29 November 2022

Hormat Saya,
Kepala Sekolah TK. Teramia


Eni Susilowati, S.Pd



Tembusan:

1. Yayasan tunas baru

Handwritten notes:
Al G...
p...
/



CURRICULUM VITAE

PERSONAL INFORMATION

Name
Nick Name
Address
Mobil Phone
E-mail
Religion
Nationality

**Dr. SYAFRUDDIN RAIS, M.Par.
YOS**

**JL. Gajah Mada, Komple vitka Tiban Ayu Batam-Kepri
(62) 813-6462-8864**

joshdanela@yahoo.com

Moslem
Indonesian

**PERSONAL SKILLS
AND COMPETENCES**
*Acquired in the course of life and
career but not necessarily covered by
formal certificates and diplomas.*

MOTHER TONGUE

Indonesian

OTHER LANGUAGES

English

TECHNICAL SKILLS
AND COMPETENCES

- Training Management
- Tourism Research
- Make Hotel course program
- Computer skill
- Teaching

ADDITIONAL INFORMATION

- Have a good creativity
- Able to work hard and willing to learn new things
- Good Motivation
- Have an excellent skill in F & B Service, Hotel Management

EDUCATION

FORMAL EDUCATION

Dates	2018 to 2022
Name and type of organization providing education and training	Technical and vocational education Doctoral Program State University of Padang West Sumatra, Indonesia
Major	Vocational Education
Title of qualification awarded	Doctor
Dates	2009-2011
Name and type of organization providing education and training	Tourism program Post Graduate Udayana University Bali, Indonesia
Major	Tourism planning
Title of qualification awarded	Master of Tourism (M.Par/ Magister Pariwisata)
GPA	3,72 (Cum laude)
• Dates	1999 - 2001
• Name and type of organization providing education and training	Tourism Program Diploma 4 Udayana University Bali, Indonesia
• Major	Tourism Management
• Title of qualification awarded	Bachelor of Tourism (SST.Par / Sarjana Saint Terapan Pariwisata)
• GPA	3 (scale of 4.00)
FORMAL EDUCATION	
• Dates	1994 - 1999
• Name and type of organization providing education and training	Sahid Hotel Academy Jakarta, Indonesia
• Major	Hotel Management
• Title of qualification awarded	Degree (A.Md. Hotel / Ahli Madya Perhotelan)
WORK EXPERIENCE	
• Dates	October 2015 to Present
• Name and address of employer	Batam Tourism Polytechnic Jl. Gajah Mada,Komplek Vitka Tiban Ayu-Batam Provinsi Kepri Indonesia Education
• Type of business or sector	

• Occupation or position held • Main activities and responsibilities • Project Accomplishment	Deputy Director II Set Up Curriculum, Teaching, devotion of society, make program laboratory, Program, etc •Teaching Bar Management, Service of Psycology, Hotel Management. • Devotion of society at Kazhanan Supermarket • Devotion of society at Mirota Beach
• Dates • Name and address of employer	February 2008 to 20012 Universitas Internasional Batam Jl. Gajah Mada, Simpang UIB Baloi Sei Ladi, Batam
• Type of business or sector • Occupation or position held • Main activities and responsibilities • Project Accomplishment	Indonesia Education Lecturer at Hotel Management Teaching, devotion of society, make program laboratory, SAP Program, etc •Teaching Bar Management, Service of Psycology, Hotel Management. • Devotion of society at RS Budi Kemuliaan Batam • Devotion of society at RS Otorita Batam
• Dates • Name and address of employer	June 2005 to February 2008 Crown Vista Hotel Batam- Indonesia Komplek Top View Garden Batam Resort Hotel FB Department (Pub Supervisor) Evaluation employees Give some training about Food & Beverage Service Managing Beverage Service Administration Financial Controlling of Beverage Material Planning and Developing of Sales throught beverage marketing
• Project Accomplishment	• Training for employees specially for Food & Beverage Service • Evaluation employees after they are give a service
• Dates • Name and address of employer	August 2004 to June 2005 Turi Beach Resort Hotel Jl. Nongsa Resort Bar Supervisor Evaluation employees Give some training about Food & Beverage Service
• Type of business or sector • Occupation or position held • Main activities and responsibilities • Project Accomplishment	• Training for employees specially for Food & Beverage Service • Evaluation employees after they are give a service

• Dates	September 2003 to May 2004
• Name and address of employer	Summit Pub, Planet Holliday Hotel Batam Jl. Raja ali Haji Bar and Nite Club Bar Manager
• Type of business or sector • Occupation or position held	Bar and Nite Club Bar Manager
• Main activities and responsibilities	Evaluation employees Give some training about Food & Beverage Service
• Project Accomplishment	• Training for employees specially for Food & Beverage Service • Evaluation employees after they are give a service

• Dates	January 2003 to September 2003
• Name and address of employer	Harmoni Wine Club Hramoni Hotel Batam Wine and Fine Dinning Senoir Bartender/Somelier
• Type of business or sector • Occupation or position held	Wine and Fine Dinning Senoir Bartender/Somelier
• Main activities and responsibilities	Evaluation employees Give some training about Food & Beverage Service
• Project Accomplishment	• Training for employees specially for Food & Beverage Service • Evaluation employees after they are give a service

• Dates	5 June 2001 to 5 September 2001
• Name and address of employer	Bonanza Grill And Bar Bar and Dinning Bartender
• Type of business or sector • Occupation or position held	Bar and Dinning Bartender
• Main activities and responsibilities	Give some training about Food & Beverage Service
• Project Accomplishment	• Training for employees specially for Food & Beverage Service • Evaluation employees after they are give a service

Research

• Title of Research	• Eksistensi Desa Adat Kuta Dalam Pariwisata Global • Peranan Bartender Dalam Menerapkan Standar Resep Minuman Campuran Untuk Menghasilkan Minuman Yang Berkualitas di Papa's Café Bali • Persepsi Wisatawan Asing Terhadap Produk Hatten Wine Sebagai Seni Kuliner Bali Untuk Daya Tarik Wisata • Pengaruh Kualitas Pelayanan Bartender Terhadap Kepuasan Pelanggan di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam • The Effectiveness of Instructional Video Media in Coffee Knowledge Courses (Baristas) • Agrowisata Kampung Terih Sebagai Pengembangan Desa Pariwisata Di Batam • Mengkaji Pengembangan Kurikulum Travel And Tourism Di Sekolah Menengah Kejuruan • Pengembangan Wisata Agro Di Koto Baru Kabupaten Tanah Datar Propinsi Sumatera Barat
---	--

- Peranan Bartender Dalam Penanganan Pemesanan Minuman di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam
- The Role of Bartenders in Handling Beverage Orders at D'Nest Bar & Grill
- Development of an Expert System Application to Detect Vitamin Deficiencies in the Human Body
- Pengembangan Wisata Agro Perkebunan Kopi Berbasis Masyarakat di Nagari Lasi Kecamatan Canduang Kabupaten Agam
- Strategi Branding Kopi Sekanak "Kopi Para Raja"
- Pengaruh Insentif Terhadap Produktivitas Kerja di Kampus Politeknik Pariwisata Batam
- Differentiation Between Involved In Hospitality Club Or Not Toward Joining In Hospitality Industry
- Tourist Perception To Hatten Wine Product As Part Of Balinese Culinary Art
- Peranan Bartender Dalam Penanganan Pemesanan Minuman di D'Nest Bar & Grill Crown Vista Hotel Batam The Role of Bartenders in Handling Beverage Orders at D'Nest Bar & Grill at Crown Vista Hotel Batam

Community Service

• Training and Seminar

- Halal Nusantara in Batam (Kami Peduli kehalalan Makanan dan Minuman Anda (2015)
- Sosialisai Pentingnya Pelayanan Dalam Bidang Tata Hidangan di Pantai Mirota (2016)
- Keterampilan Tata Hidangan Bagi Siswa dan Siswi Panti Asuhan Bareleng Batam (2016)
- Bimbingan Teknis Peningkatan dan Pengembangan pasar asia-pasifik oleh Kementrian Pariwisata RI (4 Februari 2016)
- Bimbingan Teknis Manajemen tata kelola Lembaga Pelatihan kerja (19-20 April 2016)
- Serve Good & Quality Drinks at the Highest Stanard (2019)
- Pelatihan Cara Efektif Menyiapkan Dosen Untuk Mendapatkan Jabatan Fungsional dan Sertifikasi Dosen
- Bimbingan Teknis Borang Akreditasi Program Studi Bagi PTS di lingkungan LLDIKTI 10 (4-6 November 2018)
- Seminar Diskusi Publik "Peeran Media Memotret Pembangunan 3 Tahun Pemerintahan Jokowi-Jk di Perbatasan Kepri (27 Oktober 2017)
- Pelatihan Pengisian Borang Akreditasi Prodi bagi PTS Kopertis Wilayah X (2018)
- Pelatihan Uji Cita Rasa Kopi Periode Ilyang di selenggarakan oleh Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (6-8 SDeptember 2016)
- Seminar Pendidikan dengan Tema Meningkatkan Kompetensi Mengajar Guru dan Penggunaan Teknologi Semangat Kebangsaan di Era Revolusi Industri 4.0
- Workshop Kurikulum bagi PTS riau dan Kepulauan Riau
- Seminar Peran Teknologi dengan tema Technopreneur OUT chat dan Eksistensi Teknologi dalam Penmddidikan (Pontianak 19 Januari 2019)
- Workshop Peningkatan Tata Kelola bagi Perguruan Tinggi swasta di Lingkungan Kopertis wilayah X untuk Propinsi Riau dan Kepulauan Riau (Pekanbaru 9-11 Mei 2017)
- Workshop dan Pelatihan Penulisan Buku Ajar (24 Maret 2017)
- Pelatihan Pekerti- Applied Approach (AA) (16-20 Desember 2019)
- Bimtek Metodologi Pelatihan bagi Instruktur Lembaga Pelatihan Kerja (21-22 April 2016)
- Workshop Penulisan Artikel untuk Jurnal Internasional bereputasi di selenggarakan oleh Pasca Sarjana Fakultas Teknik UNP (17 Oktober 2020)
- Pelatihan Penulisan dan Pengelolaan Jurna terakreditasi (18-19 2016)
- Pelatihan Auditor Pariwisata Bidang Restoran (16-20 November 2015)
- Pelatihan Penyusunan kemampuan Menulis Jurnal Bagi Dosen di Lingkungan Kopertis Wilayah X 2017
- Pelatihan Dasar SDM Kepariwisataaan (11-12 Februari 2016)

- International Character Education Seminar on The Theme “ Building Harmonious Families- our shared responsibility 22 desember 2016
- Seminar Peranan Teknologi dengan Tema Technopreneur OUT chat dan Eksistensi Teknologi dalam Pendidikan (19 Januari 2019)
- Workshop Peningkatan Tata Kelola Bagi PTS di Lingkungan Kopertis Wilayah X untuk Propinsi Riau dan Kepulauan riau (9-11 2017)
- Workshop Pelatihan Penulisan Buku Ajar (24 Maret 2017)
- Workshop Publikasi Ilmiah di Jurnal Internasional Bereputasi Menengah dan Tinggi di ITEBA dan BTP (2020)
- Pelatihan Publikasi Ilmiah di Jurnal Internasional Skala Menengah untuk Dosen oleh Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN) (2022)

OTHER PROJECT

- | | | |
|---------------|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Organization | <ul style="list-style-type: none"> • Active at Batam Bartender Assoziation • Active at Event Organizer • IHKA KEPRI |
| Certification | <ul style="list-style-type: none"> • | <ul style="list-style-type: none"> • Barista Certification (2015) • Sales and Marketing Certification (2016) • Food and Beverage Supervisor Certification (2020) • Tourism Competency assessor • Restaurant Auditor • WSET Level 1 Award in Wines (2021) |

Sincerely Yours,

Dr. Syafruddin Rais, M.Par.

ROSIE OKTAVIA PUSPITA RINI

S E . , M M . P A R



SPECIALIZATIONS

Pastry product research and development
Food and Beverage Product competition Coach
Hospitality and Tourism Researcher
Event & Wedding Organizer Eksekutor
UMKM product creator
Food Mapping designer
Hospitality and Tourism Educator

WORK EXPERIENCE

- Hotel Santika Premiere Jakarta in Pastry department
- The Papandayan Hotel Bandung in Pastry department
- Trans Hotel Bandung in Pastry department
- Padma Hotel Bandung in Pastry department
- Heni Cathering in Wedding Event department
- Venrose Wedding Organizer in Wedding Event department
- Bayam Cathering in Wedding Event department
- Sahid Bintang Tourism Institute in Pastry Program
- Bintang Cakrawala Polytechnic as a drafting team for the establishment of universities
- Surabaya Polytechnic as a drafting team for the establishment of culinary study program
- Batam Tourism Polytechnic as a drafting team for the establishment of Tourism Magister Program Study
- Vitka Learning centre as a drafting leader for the establishment of hospitality short course program
- Batam Tourism Polytechnic in Culinary Program
- Stiepar - Yaparri College in Hospitality Program
- Lsp Barelang International As A Assesor in Culinary Program
- Lsp Bhakti Persada As A Assesor in Culinary Program
- Lsp Gunadharma Utama As A Assesor in Culinary Program
- Lsp Perindo Bali As A Assesor in Culinary Program

Research Article

- The Influence of Work Discipline, Competence, and Motivation on Employee Productivity at Grand Pasundan Convention Hotel Bandung
- Wheat Flour Substitution Using Mung Bean Flour (*Phaseolus radiatus*) in Making Crispy Chicken Skin
- ANALYSIS OF THE DEVELOPMENT OF CULINARY TOURISM DESTINATION IN TANJUNGPINANG CITY THROUGH SEMPRONG CAKE FESTIVAL

CONTACT INFORMATION

 0852-1973-5188, Bandung, Jawa Barat Indonesia

 Rosieoktavia92@gmail.com

 LinkedIn: @rosieoktaviapuspitarini

EDUCATION BACKGROUND

Post Graduate. College Of Tourism Bandung (Stp-Nhi) - Hospitality Management (2015)

Bachelor. Stiepar Yaparri- Aktripa Bandung - Tourism Management (2013)

Diploma III. Tourism Academy Shandy Putra Bandung - Hospitality Management (2010)

Vocational High School. 9 Bandung - Pastry Program (2007)