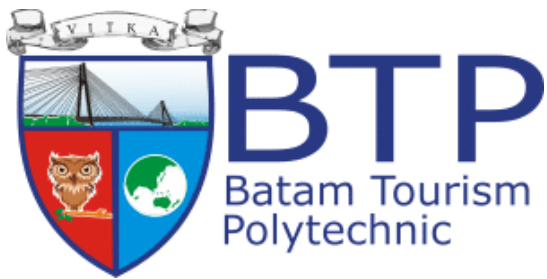


LAPORAN KINERJA PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau 29425
2023

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim. Assalamu'alaikum warahamtullahi wabarakatuh, salam sejahtera bagi kita semua, Om swastiastu, Namo buddhaya, Salam kebajikan, Salam Sehat. Alhamdulillah kami panjatkan dan puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas karunia dan segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penyusun akhirnya dapat menyelesaikan laporan kinerja program studi manajemen kuliner, Politeknik Pariwisata Batam, sebagai salah satu syarat pemenuhan penilaian.

Laporan Kinerja disusun untuk kebutuhan bagi Unit Pengelola Program Studi dan Program Studi dalam rangka mengetahui dan mengukur pelaksanaan tri darma bagi dosen dan mahasiswa. Sesuai dengan panduan berdasarkan kualifikasi yang telah terpenuhi. Penyelesaian laporan kinerja dilakukan dengan harapan dapat memahami Langkah strategis serta dapat meminimalisir adanya pengulangan aktivitas yang statis. Pembahasan laporan kinerja dimulai dengan memberi penjelasan terkait aktivitas yang telah dicapai dan strategi kedepannya. Kelebihan dan keunikan menjadi optimisme penyusun dalam mempertahankan yang diselesaikan. Pembahasan yang disampaikan juga disertai bentuk penjelasan yang beragam, tujuannya untuk mengukur tingkat yang dicapai dan kesuksesan dalam pelaksanaan. Penyusun menyadari jika pembuatan Laporan Kinerja ini masih memiliki banyak kekurangan, karena itu kritik dan saran sangat terbuka untuk diterima dengan sifat yang membangun. Diharapkan semoga Laporan Evaluasi Kinerja ini bisa memberi manfaat dengan baik.

Terimakasih diucapkan kepada civitas akademika Politeknik Pariwisata Batam yang telah berkomitmen memberikan pelayanan terbaik bagi seluruhnya. Pengisian Kinerja yang diajukan diharapkan mendapatkan hasil penilaian yang terbaik sehingga dapat meningkatkan mutu Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 07 Oktober 2023

Kepala Program Studi Manajemen Kuliner

Rosie Oktavia Puspita Rini., SE., MM.Par

DAFTAR ISI

Table of Contents

KATA PENGANTAR	2
DAFTAR ISI	3
RINGKASAN EKSEKUTIF.....	5
BAB I PENDAHULUAN	6
1.1 Gambaran Umum.....	6
BAB II TATA PAMONG, TATA KELOLA DAN KERJASAMA.....	7
2.1 Kerjasama Pendidikan.....	7
2.2 Kerjasama Penelitian	32
BAB III MAHASISWA.....	37
3.1 Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner	37
BAB IV KEUANGAN, SARANA DAN PRASARANA	37
4.1 Daya Tampung Mahasiswa	38
4.2 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Teori.....	38
4.3 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Ganjil	38
4.4 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Genap	39
BAB V DOSEN TETAP PROGRAM STUDI.....	40
5.1 Dosen Tetap Program Studi.....	40
5.2 Struktur Organisasi Program Studi	42
5.3 Dosen NIDN Program Studi Manajemen Kuliner	42
5.4 Jabatan Fungsional Dosen Program Studi Manajemen Kuliner	45
5.5 Gelar Akademik Dosen NIDN Program Studi Manajemen Kuliner	46
5.6 Gelar Akademik Instruktur Program Studi Manajemen Kuliner.....	47
5.7 Rencana Kegiatan Pengembangan Dosen Program Studi Manajemen Kuliner 2023 - 2027	47
BAB VI PENELITIAN.....	48
6.1 Penelitian Dosen dan Mahasiswa	48
6.2 Capaian Kinerja Sinta Score Dtps	63
6.3 Capaian Kinerja Penelitian Kolaborasi DTPS	64
BAB VII PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT.....	79

7.1 Integrasi PKM dengan Mata Kuliah	79
7.2 PKM Dosen dan Mahasiswa	82
7.3 Capaian Kinerja Pkm Kolaborasi Dtps.....	86
<i>BAB VIII LUARAN DAN CAPAIAN TRIDAHARMA</i>	<i>86</i>
8.1 Luaran DTPS Buku ber-ISBN.....	86
8.2 Luaran DTPS HKI	87
8.3 Luaran Rekognisi Produk oleh Industri.....	87
8.4 Luaran Prestasi Akademik	89
8.5 Luaran Prestasi Non Akademik	95
8.6 Luaran Lainnya	96
<i>BAB IX EVALUASI DAN TINDAK LANJUT.....</i>	<i>98</i>
<i>BAB X PROGRAM KERJA SEMESTER PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER</i> <i>.....</i>	<i>100</i>

RINGKASAN EKSEKUTIF

Politeknik Pariwisata Batam diberi izin resmi oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia pada tanggal 17 Oktober 2014 untuk menyelenggarakan Program Diploma IV. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 504/E/O/2014 mengizinkan penyelenggaraan 3 Program Studi D IV, yaitu Manajemen Divisi Kamar, Manajemen Kuliner, dan Manajemen Tata Hidangan. Setelah 4 tahun berjalan, Politeknik Pariwisata Batam menambah Program Studi pascasarjana, yaitu Magister Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata.

Dr. Asman Abnur, SE., M.Si, pemilik Vitka Holding, mendirikan Politeknik Pariwisata Batam. Visi dari Program Studi Manajemen Kuliner adalah menjadi yang terkemuka di Asia Tenggara, dengan beberapa misi, strategi, dan tujuan untuk mencapai visi tersebut.

Pengelolaan Manajemen Kuliner didasarkan pada Statuta Politeknik Pariwisata Batam serta peraturan turunannya seperti SOTK, Pedoman Akademik, Pedoman Penelitian, Pedoman Pengabdian Kepada Masyarakat, dan lainnya. Pengelolaan ini terarah dan terawasi dengan evaluasi pelaksanaan oleh Audit Mutu Internal Politeknik Pariwisata Batam.

Saat ini, Mahasiswa Manajemen Kuliner berjumlah 300. Seleksi calon mahasiswa dimulai dengan pendaftaran melalui laman <https://siakad.btp.ac.id/admission> atau galeri marketing. Mekanisme seleksi mencakup pendaftaran, tes Bahasa Inggris, dan wawancara. Keputusan penerimaan calon mahasiswa baru diputuskan melalui rapat kerja antara Direktur Marketing, Unit Bisnis, dan Direktur Politeknik Pariwisata Batam.

Prestasi mahasiswa Manajemen Kuliner mencakup prestasi akademik dan non-akademik, seperti keikutsertaan dalam program internasional seperti IISMAeVO dan kejuaraan dalam program Wirausaha Merdeka.

Manajemen Kuliner saat ini memiliki 11 dosen dengan jabatan akademik lektor dan asisten ahli. Dua di antaranya memiliki gelar doktor, dan dua sedang dalam proses disertasi. Kinerja dosen mencakup penelitian, PKM, publikasi ilmiah, dan penulisan buku.

Kebijakan pengembangan sistem tata pamong ditetapkan oleh Politeknik Pariwisata Batam, termasuk Statuta, SOTK, Pedoman Akademik, dan lainnya. SPMI diperlukan untuk meningkatkan kinerja penyelenggaraan Tri Dharma secara konsisten.

Politeknik Pariwisata Batam berhasil memaksimalkan sumber daya untuk mencapai visi, misi, dan tujuan yang ditetapkan. Kegiatan Tri Dharma, terutama dalam pendidikan, sudah sangat memadai. Namun, integrasi kurikulum dalam kegiatan penelitian masih perlu ditingkatkan.

Prioritas ke depan Manajemen Kuliner mencakup penambahan SDM, peningkatan jabatan akademik, bergelar doktor, dan sinergitas Tri Darma Perguruan Tinggi, demi mencapai Visi dan Misi program studi.

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum

Program studi manajemen kuliner merupakan program DIV terapan yang memberikan pendidikan vokasi bidang kuliner bagi mahasiswa/i yang ingin meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap mereka dan mengejar karir internasional di bidang kuliner. Program studi manajemen kuliner merancang mahasiswa mengembangkan kompetensi yang dibutuhkan untuk memiliki daya saing secara global serta menuntun pemahaman industri dan penguasaan memecahkan masalah dalam industri kuliner terbaharukan. Program ini memungkinkan mahasiswa untuk mengambil mata kuliah secara paket selama 8 semester di bidang terkait, seperti kitchen, pastry dan bakery. Mahasiswa juga dapat mengambil program internship sebanyak dua periode dengan skala internasional. Program pembelajaran dirancang dengan skema praktikum 60% dan teori 40%. Identitas program studi yang tercantum dalam struktur kurikulum adalah:

Nama Institusi : Politeknik Pariwisata Batam (PPB)
Akreditasi : B (No3424/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-IV/IX/2017)
Nama PS : Program Studi Manajemen Kuliner
Gelara Akademik : S.Tr. Par (Sarjana Terapan Pariwisata)
Kode PDPT : 105010 (Kode Program Studi: 93206)
Bahasa Pengantar : Bahasa Indonesia
Masa Studi : 4 Tahun

Visi

Indikator Kinerja Utama Politeknik Pariwisata Batam ditindaklanjuti berdasarkan sasaran UPPS yang bersinergi dengan Indikator Kinerja Utama. Rencana strategis yang dijabarkan dengan keterkaitan Visi, Misi, Tujuan dan Strategi ditindaklanjuti melalui program yang disajikan berdasarkan keterkaitan visi program studi dengan visi institusi dalam bentuk sebagai berikut :

Visi UPPS Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisataan Terkemuka di Asia Tenggara	Visi PS Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka Di Asia Tenggara
---	--

Berdasarkan tabel diatas maka terlihat bahwa visi program studi manajemen kuliner terikat erat dengan visi Politeknik Pariwisata Batam. Keterkaitan tersebut terlihat secara actual melalui kehadiran kinerja PS yang berkesinambungan secara berkala. Untuk dapat mengukur kinerja prodi sebagai pengelola maka berikut merupakan indikator VMT institusi yang merujuk pada SK Indikator Kinerja Utama Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019.

Misi

- Meningkatkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar;
- Meningkatkan kualitas dan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
- Meningkatkan kapasitas aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
- Memposisikan diri sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
- Berperan sebagai simpul utama jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner

Tujuan Strategis

- Menghasilkan kualitas pendidikan dan pengajaran manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar guna menghasilkan lulusan yang profesional;
- Menghasilkan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal;
- Menyebarluaskan aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
- Sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian manajemen kuliner ditingkat nasional;
- Menjadi simpul utama dalam jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner Indonesia

BAB II TATA PAMONG, TATA KELOLA DAN KERJASAMA

2.1 Kerjasama Pendidikan

Dalam mengembangkan kualitas pendidikan di Program Studi Manajemen Kuliner, kerjasama menjadi salah satu pilar utama yang mendukung tercapainya visi dan misi kami. Kami memandang kerjasama pendidikan sebagai jalan yang memungkinkan untuk terus meningkatkan standar akademik, memperluas wawasan, dan memberikan pengalaman praktis yang bernilai bagi para mahasiswa kami. Dengan menggandeng berbagai institusi, industri, dan organisasi terkait, kami bertekad untuk menciptakan lingkungan pembelajaran yang dinamis dan relevan dengan tuntutan industri kuliner saat ini. Dalam upaya ini, kami berkomitmen untuk menjalin kemitraan yang saling menguntungkan, yang tidak hanya memberikan manfaat bagi mahasiswa kami, tetapi juga berkontribusi pada kemajuan industri kuliner secara keseluruhan.

No.	Lembaga Mitra	Tingkat ^{a)}			Judul Kegiatan Kerjasama	Manfaat bagi PS yang Diakreditasi	Waktu dan Durasi	Bukti Kerjasama
		Internal	Nasional	Wilayah / Lokal				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Siak		V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 3 Mahasiswa di Tahun 2022	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 12 Mahasiswa di Tahun 2020	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 13 Mahasiswa di Tahun 2019	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 9 Mahasiswa di Tahun 2018	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 5 Mahasiswa di Tahun 2017	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintah Kabupaten Siak Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 6 Mahasiswa di Tahun 2016	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama

2	Momo Juice and Bar		V		Pelaksanaan program pembiayaan pendidikan mahasiswa berprestasi	Momo juice and bar memberikan pembiayaan pendidikan kepada 1 mahasiswa di tahun 2022	4 tahun	Laporan Kegiatan
3	Pemerintahan Rokan Hilir		V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintahan Kabupaten Rokan Hilir memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 3 Mahasiswa di Tahun 2021	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintahan Kabupaten Rokan Hilir memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 2 Mahasiswa di Tahun 2020	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Pemerintahan Kabupaten Rokan Hilir memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 2 Mahasiswa di Tahun 2019	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
4	Pemerintah Kabupaten Kepulauan Anambas		V		Pelaksanaan Program Pelatihan bagi Masyarakat Anambas	Pemerintahan Kabupaten Anambas Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 3 Mahasiswa di Tahun 2020	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
			V		Pelaksanaan Program Pelatihan bagi Masyarakat Anambas	Pemerintahan Kabupaten Anambas memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 3 Mahasiswa di Tahun 2019	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
5	Pemerintah Kabupaten Natuna		V		Pelaksanaan Program Pelatihan bagi Masyarakat Natuna	Pemerintah Kabupaten Natuna Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 4 Mahasiswa di Tahun 2019	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama

			V		Pelaksanaan Program Pelatihan bagi Masyarakat Natuna	Pemerintah Kabupaten Natuna Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 6 Mahasiswa di Tahun 2018	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
6	Fitness			V	Diskon Member Keanggotaan Fitness	capaian pembelajaran matakuliah gizi 2 dan hygiene dan sanitasi keselamatan kerja.	4 tahun	Laporan Kegiatan
7	Sederhana			V	Pelaksanaan program pembiayaan pendidikan mahasiswa berprestasi	Sederhana memberikan pembiayaan pendidikan kepada 2 mahasiswa di tahun 2019	4 tahun	Laporan Kegiatan
8	Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata Bali		V		Pelaksanaan Sertifikasi Kompetensi Manajemen Kuliner	Sebanyak 100 Mahasiswa Manajemen Kuliner Mendapatkan Sertifikasi kompetensi kompetensi BNSP	2 tahun	Laporan Kegiatan
9	LSP Barelang Internasional		V		Pelaksanaan Sertifikasi Kompetensi Manajemen Kuliner	Sebanyak 100 Mahasiswa Manajemen Kuliner Mendapatkan Sertifikasi kompetensi kompetensi BNSP	2 tahun	Laporan Kegiatan
10	City of Glasgow College	V			Pembuatan Choco Lava Classical France Method ,	Sebagai benchmarking matakuliah Pengolahan Roti dan Kue	1 bulan	Laporan Kegiatan
		V			Metode Pembelajaran n Vokasi	Sebagai bahan rujukan Metode Pembelajaran Vokasi berbasis Project Based Learning	1 bulan	Laporan Kegiatan
11	Excelso			V	Pelaksanaan Program Pembiayaan Pendidikan Mahasiswa Berprestasi	Membiayai 1 Mahasiswa di Tahun 2018	4 tahun	Laporan Kegiatan

12	Swiss Bell Hotel Harbour Bay			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
13	Sofitel Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 2 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2022 Sejumlah 8 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2020 Sejumlah 6 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 3 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
14	Ritz Carlton Hongkong Hotel	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 3 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Juli-Des 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Juli-Des 2020 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jul 2019 Sejumlah 7 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2019 Sejumlah 4 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
15	Bvlgari Resort Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
16	HOSCO	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
17	Sheraton Bandung Hotel and Towers		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 6 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
18	Ritz Carlton Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
19	Kementrian Perindustrian dan Perdagangan		v		Wirausaha IKM Pembuatan Frozen Food Kota Batam	Capaian pembelajaran matakuliah kewirausahaan I	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
20	Harris Barelang			v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

				v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
21	Hyatt Jogja		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
			v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
			v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
			v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
22	Tentrem Jogja		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 8 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2021 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
23	Kempinski Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
24	Beverly Hotel Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2021 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
25	Sheraton Jogja		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
25	Marriot Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 10 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 7 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
27	Montigo Resort Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jul 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
28	Swissbell Harbour bay batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2022 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-des 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-des 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-des 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
29	Harris Batam Center			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
30	Rosewood Hongkong	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

31	Fourpoints Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
32	Sahid Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
33	Amaris Hotel Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

34	Anmon Bintang			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
35	Bvgari bali		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
36	Crown Plaza Bandung		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
37	St Regis Hongkong	v			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 2 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
38	Renaissance Bali		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Juli-Des 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
39	Adiwana Natuna Resort		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 2 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
40	Hilton Bandung		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

41	Harris Waterfront Batam		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
42	Sheraton Belitung		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
43	Sheraton Surabaya		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
44	Aston Karimun		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2022 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
45	Pemerintah Kabupaten Buton		V		Pelaksanaan Program Pelatihan bagi Masyarakat Buton	Pemerintah Kabupaten Buton Memberikan Pembiayaan Pendidikan kepada 8 Mahasiswa di Tahun 2017	4 tahun	Surat Perjanjian Kerjasama
46	Radisson Golf and Convention Centre			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2021 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 3 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

47	W Hotel Hongkong	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
48	Holiday Inn Resort Bali Benoa		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
49	Sthala, A Tribute, Portfolio Hotel, Ubud, Bali	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
50	Grand Hyatt Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
51	St Regis Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa dan menyesuaikan kurikulum	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
52	Best Western Batam		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
53	Best Western Premier Panbil Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

						sejumlah 6 mahasiswa		
54	Doubletree Jakarta		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
55	Jw Marriott Surabaya		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 8 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
56	Sunsetfalls Garden & Resort		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
57	Chanti Semarang		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
58	BWP Solo		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

59	Intercontinental Bandung		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
60	Momo Cafe & Resto			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
61	Syaria Hotel Solo		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jul-Des 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
62	Grand Serela Jogja		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
63	Fairfield Belitung		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

64	Fox Harris Pekanbaru		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
65	Nagoya Mansion Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
66	Gumaya Semarang		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
67	Ritz Carlton Pacific Place		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
			V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
68	Natra Bintan			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
69	I Hotel Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

70	Harris Suit Fx jakarta		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
71	Amanjiwo Jogja		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
72	Jw Marriott Medan		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2021 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
73	Ambarrukmo jogja		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jul-des 2021 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
74	Royal Tulip Bogor		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2021 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
75	Marriot Harbour Bay		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2021 Sejumlah 7 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
76	Tentrem Semarang		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jul-Des 2021 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

77	Universitas Putera Batam			V	Jom Cooking Putra Batam Televisi	Publikasi Proses Pembelajaran mahasiswa dan Pengenalan Fasilitas Lab	1 tahun	Laporan Kegiatan
78	The Residence Bintan			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan- Jun 2020 Sejumlah 4 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan- Jun 2019 Sejumlah 4 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
79	Intercontinental Hongkong		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan- Jun 2020 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
80	Holiday Inn Batam			v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan- Jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 Bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
				v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan- Jun 2019 sejumlah 3 mahasiswa	6 Bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
81	Radisson Batam			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan- Jun 2020 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

82	Canopi Bintang			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
83	Telunas island			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
84	BWP Bandung		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 3 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
85	W Hongkong	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
86	Banyan Tree Bintang			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
87	Club Med Bintang			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 6 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
88	The Grove Jkt		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

89	Anantara bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
90	Holiday Inn Pluit		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
91	Telunas Resort			V	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 1 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
92	St Regis Langkawi	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 4 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Juli-Des 2019 Sejumlah 7 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
93	Ayana Hotel Bali		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode juli-des 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
94	Mandapa, A Ritz Carlton Reserve Bali	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

95	Ayana Bali		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
96	Best Western Bandung		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
97	Hilton Ras Al Khaimah	v			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2019 sejumlah 2 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
98	Hotel Clarion Sulawesi		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
99	Melia Purosani Yogyakarta		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
100	Novotel Bandung		v		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
101	The Sanchaya Bintan			v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

				v	Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Juli-Des 2019 sejumlah 4 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
102	Santika Medan		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Jan-Jun 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
103	Westin Jakarta		V		Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Juli-Des 2019 sejumlah 5 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
104	Ritz Carlton Kyoto	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Juli-Des 2019 sejumlah 6 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
105	Alhamra Dubai	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode Juli-Des 2019 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan
106	BP Batam		V		Rekor Muri Roti Jala Terpanjang di Indonesia 73	Publikasi Proses Pembelajaran mahasiswa dan Kompetensi Unggulan Prodi	1 bulan	Laporan Kegiatan
107	Intercontinental Doha	V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi Tempat Praktek Kerja Lapangan Mahasiswa Periode Jan-Jun 2019 Sejumlah 5 Mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatam, Surat Penugasan

		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2020 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan
		V			Pelaksanaan Internship Mahasiswa Manajemen Kuliner	Menjadi tempat praktek kerja lapangan mahasiswa periode jan-jun 2022 sejumlah 1 mahasiswa	6 bulan	Surat Perjanjian Kerjasama, Laporan Kegiatan, Surat Penugasan

2.2 Kerjasama Penelitian

Dalam upaya kami untuk terus mengembangkan inovasi dan keunggulan dalam industri kuliner, kerjasama penelitian memainkan peran yang sangat penting di Program Studi Manajemen Kuliner. Kami percaya bahwa kolaborasi dengan berbagai pihak, termasuk industri makanan dan minuman, lembaga riset, serta institusi pendidikan lainnya, akan memberikan landasan yang kokoh bagi penelitian yang relevan dan berdampak. Melalui kerjasama ini, kami berupaya untuk menjembatani kesenjangan antara teori dan praktik, serta mendorong terciptanya solusi inovatif untuk tantangan yang dihadapi oleh industri kuliner. Dengan semangat kolaboratif, kami siap untuk menghadapi berbagai tantangan penelitian yang kompleks, sambil berusaha untuk mencapai kemajuan yang signifikan dalam bidang kuliner.

No.	Lembaga Mitra	Judul Kegiatan Kerjasama	Manfaat bagi PS yang Diakreditasi	Waktu dan Durasi	Bukti Kerjasama	Tahun Berakhirnya Kerjasama (YYYY)
1	2	3	4	5	6	7
1	Universitas Karimun	Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan	Sumber Referensi Mata Kuliah Kewirausahaan	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2025
2	Badan Riset Inovasi Nasional			2 tahun		2025

		Riset Dan Inovasi Untuk Indonesia Maju Dengan Judul Pemanfaatan Solar Panel Dalam Penggunaan Mekanisme Mesin Pengasapan Ikan Berbasis Liquid Untuk Memberikan Inovasi & Pemanfaatan Serta Meningkatkan Nilai Pengolahan Ikan Provinsi Kepulauan Riau	Sumber referensi mata kuliah teknologi pangan		Pendanaan penelitian, proposal	
		Riset Dan Inovasi Untuk Indonesia Maju Dengan Judul Utilisasi Limbah Plastik Menjadi Material Serbaguna Sebagai Daya Tarik Wisata (Studi Kasus Kampung Wisata Kelembak Batam. Nongsa, Kota Batam)	SUMBER REFERENSI MATA KULIAH PENGANTAR PARIWISATA DAN PERHOTELAN	2 tahun	Pendanaan penelitian, proposal	2025
3		Analisis Sales Promotion dan Personal Branding Terhadap Keputusan Pembelian Paket Pernikahan Venrose Wedding Organize di Kota Bandung	Sumber Referensi Mata Kuliah Manajemen Event	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2023
4	Stiepar Yaparri	Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Batam	Sumber Referensi Mata Kuliah Pengantar Pariwisata & Perhotelan	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2023
		Pemanfaatan Tepung Kulit Singkong dalam Diversifikasi Olahan Batter	Penelitian Kolaborasi antar Prodi Manajemen Kuliner dan Prodi	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2023

			Manajemen Perhotelan			
5	Excelso	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2018	Laporan Penelitian	2023
6	Momo Juice and Bar	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2019	Laporan Penelitian	2023
7	Kangen Dimsum	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2018	Laporan Penelitian	2023
8	Sederhana	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2018	Laporan Penelitian	2023
9	Nasi Kapau	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2022	Laporan Penelitian	2023
10	Pizza Purisimo	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2020	Laporan Penelitian	2023

11	Pom Coffee	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2021	Laporan Penelitian	2023
12	Titik Kumpul	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2021	Laporan Penelitian	2023
13	Amati Coffee	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2021	Laporan Penelitian	2023
14	Jom Tea	Kerjasama Industri dan Institusi Pelaksanaan Proses Penelitian	Memperoleh Informasi Mengenai Data yang diperlukan dari unsur yaitu Pelaku, tempat dan Kegiatan yang dapat diteliti.	2021	Laporan Penelitian	2023
15	Institut Teknologi Batam	Perencanaan Rekonstruksi Sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan	Sumber Referensi Mata Kuliah Pengantar Pariwisata & Perhotelan	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2022
		Analisis SWOT Pengembangan UMKM XYZ	Sebagai bahan kajian UMKM Mahasiswa	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2022
16	Prata Waroeng 8	Analisis Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Prata Waroeng 8 Cabang Tiban Center	Sumber Referensi Mata Kuliah Manajemen Mutu Kuliner	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2022
17	Rimbun Kopi	Analisa Strategi Pemasaran di Rimbun Kopi Batam dalam Meningkatkan Jumlah Pengunjung	Sumber Referensi Sub Materi Menu Engineering	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2022

18	Sederhana Harbourbay	Pengaruh Kepercayaan Merek dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Pelanggan pada Restoran Sederhana di Harbout Bay Batam	Sebagai pembelajaran mata kuliah proyek akhir	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2022
19	Universitas Pelita Harapan	Peningkatan kawasan wisata pesisir kota Batam melalui keterlibatan masyarakat di bidang UMKM	Sumber referensi mata kuliah kewirausahaan	6 Bulan	Surat tugas, publikasi	2022
20	Desa Wisata Kelong	Studi Literatur Regulasi Pengembangan Desa Wisata Berdasarkan Aspek Kearifan Lokal Masyarakat Di Desa Kelong Kecamatan Bintan Pesisir	Sebagai pembelajaran mata kuliah proyek akhir	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2021
21	Red n Blue Cafe	Pengaruh Harga, Promosi, dan Lokasi terhadap Keputusan Pembelian di Red n Blue Cafe Tanjungpinang	Sumber Referensi Mata Kuliah Kewirausahaan	6 bulan	Surat tugas, publikasi	2020

BAB III MAHASISWA

3.1 Mahasiswa Program Studi Manajemen Kuliner

Kehadiran mahasiswa baru dan aktif di Program Studi Manajemen Kuliner adalah inti dari keberlangsungan dan perkembangan kami sebagai lembaga pendidikan. Setiap tahun, kami menyambut dengan antusias para mahasiswa baru yang membawa semangat dan ambisi baru untuk mengeksplorasi dunia kuliner. Sementara itu, mahasiswa aktif kami, yang merupakan tulang punggung dari komunitas kami, terus menunjukkan dedikasi mereka dalam mengejar pengetahuan dan keterampilan kuliner. Dengan keterwakilan mereka, kami menemukan keberagaman latar belakang, minat, dan aspirasi yang membentuk dinamika unik dalam lingkungan pembelajaran kami. Data tentang mahasiswa baru dan aktif menjadi landasan bagi kami dalam merancang program-program pendidikan yang responsif dan relevan, serta menyediakan dukungan yang diperlukan untuk membantu setiap mahasiswa mencapai potensinya yang penuh. Dengan semangat inovasi dan kolaborasi, kami bersama-sama membentuk masa depan cerah bagi industri kuliner melalui pendidikan yang berkualitas tinggi.

No	Tahun Akademik	Semester	Jumlah Mahasiswa Baru		Jumlah Mahasiswa Aktif	Jumlah Lulusan
			Reguler	Transfer		
1	2	3	4	5	6	7
1	TS-2 (2019/2020)	Gasal	129	0	375	19
		Genap	0	2	358	
2	TS-1(2020/2021)	Gasal	92	0	395	36
		Genap	0	0	357	
3	TS (2021/2022)	Gasal	36	0	393	47
		Genap	0	0	346	
4	TS (2022/2023)	Gasal	77	1	424	78
		Genap	0	0	346	
5	TS (2023/2024)	Gasal	105	0	451	68
		Genap	0	0	383	

BAB IV KEUANGAN, SARANA DAN PRASARANA

Kapasitas kami untuk menerima mahasiswa di Program Studi Manajemen Kuliner adalah salah satu pilar utama dalam memperluas akses pendidikan kuliner berkualitas. Seiring dengan permintaan yang terus meningkat untuk pelatihan dan pendidikan di bidang kuliner, kami memperkuat komitmen kami untuk menyediakan fasilitas dan sumber daya

yang memadai bagi setiap calon mahasiswa. Dengan daya tampung yang kami miliki, kami berusaha untuk menjangkau sebanyak mungkin individu yang bersemangat dalam mengejar karir di industri kuliner. Kami memahami bahwa aksesibilitas merupakan kunci untuk memperluas kesempatan pendidikan, dan kami terus mengembangkan infrastruktur kami untuk mengakomodasi pertumbuhan tersebut. Dengan memberikan daya tampung yang memadai, kami berharap dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi perkembangan industri kuliner melalui lulusan-lulusan berkualitas yang siap berkontribusi secara profesional dan kreatif. Kapasitas ruang kelas di Program Studi Manajemen Kuliner merupakan fondasi penting dalam menyediakan lingkungan belajar yang optimal bagi mahasiswa kami. Kami berkomitmen untuk menyediakan ruang kelas yang nyaman, dilengkapi dengan fasilitas modern dan teknologi terkini, sehingga setiap sesi pembelajaran dapat berjalan dengan lancar dan efektif. Dengan mempertimbangkan pertumbuhan dan perkembangan program studi kami, kami secara terus-menerus memperbarui dan meningkatkan infrastruktur ruang kelas kami untuk mengakomodasi kebutuhan belajar yang berkembang. Dengan demikian, kami memastikan bahwa setiap mahasiswa memiliki akses terbaik untuk mengembangkan keterampilan kuliner mereka di lingkungan yang mendukung dan inspiratif. Dengan kapasitas ruang kelas yang memadai, kami mengundang mahasiswa untuk mengeksplorasi kreativitas mereka dalam memahami dan mengembangkan seni kuliner dengan penuh semangat dan dedikasi.

4.1 Daya Tampung Mahasiswa

Tahun	Rasio Dosen dan Mahasiswa	Mahasiswa Aktif	Ruang Kelas	Dosen	Daya Tampung
2023	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2024	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2025	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2026	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100
2027	1 : 30	< 400	14 kelas	13	< 100

4.2 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Teori

No	Semester	Kelas	Mahasiswa	Keterangan
1	1 / 2	4	100	Kuliah di Kampus
2	3 / 4	2	50	2 kelas di kampus, 2 kelas OJT
3	5 / 6	4	100	Kuliah di Kampus
4	7 / 8	4	100	Proyek Akhir / OJT

4.3 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Ganjil

Shift	Materi	Kapasitas	Semester	Ruangan
07.00 s.d 12.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen

	Patisserie	13	3	Patisserie
	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
12.00 s.d 18.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen
	Patisserie	13	3	Patisserie
	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
18.00 s.d 23.00	Basic Kitchen	25	1	Individual Kitchen
	SPV	12	3	Individual Kitchen
	Patisserie	13	3	Patisserie
	Design & Develop	25	5	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie

4.4 Kapasitas Ruang Kelas dalam Minggu Praktikum Semester Genap

Shift	Materi	Kapasitas	Semester	Ruangan
07.00 s.d 12.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen
	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab
12.00 s.d 18.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen
	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab
18.00 s.d 23.00	Set Menu	25	2	Main Kitchen Gardemanger Boucher Patisserie
	SPV	12	4	Individual Kitchen

	Patisserie	13	4	Patisserie
	Culinary Art	25	6	Pizza and Baking Lab

BAB V DOSEN TETAP PROGRAM STUDI

5.1 Dosen Tetap Program Studi

Program studi manajemen kuliner menugaskan dosen dan instruktur dalam bidang yang relevan dengan keahlian bidang studinya dengan penugasan kerja minimum 40 jam/minggu. Berikut penjelasan penggolongan dosen yang ditugaskan untuk menjalankan proses pembelajaran :

- Dosen adalah dosen yang diangkat dan diberhentikan oleh Yayasan Vitka sesuai dengan kebutuhan, yang bersumber dari Perguruan Tinggi Negeri /Swasta/Praktisi bertugas dibidang Tri Dharma Perguruan Tinggi, dengan memperoleh honorarium dan penghasilan lain yang menjadi haknya sesuai dengan perjanjian kerja.
- Dosen Luar Biasa adalah karyawan tidak tetap yang diangkat dan diberhentikan sesuai dengan kebutuhan, yang bersumber dari Perguruan Tinggi Negeri Swasta/Praktisi bertugas dibidang Tri Dharma Perguruan Tinggi dengan memperoleh honorarium sesuai kehadiran mengajar
- Instruktur adalah pendidik professional dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni melalui pendidikan dengan kualifikasi akademik minimum lulusan diploma empat atau sederajat yang memiliki pengalaman
- Dosen Tamu adalah tenaga ahli yang diundang oleh Fakultas yang bersumber dari perguruan tinggi Negeri/Swasta/Praktisi dengan kehadiran sesuai kebutuhan penugasan proses belajar mengajar dan memperoleh honorarium sesuai ketentuan yang berlaku.

Tugas utama dosen tersebut adalah melaksanakan Tridharma perguruan tinggi dengan beban kerja paling sedikit sepadan dengan 12 (dua belas) sks dan paling banyak 16 (enam belas) sks pada setiap semester sesuai dengan kualifikasi akademiknya dengan ketentuan sebagai berikut.

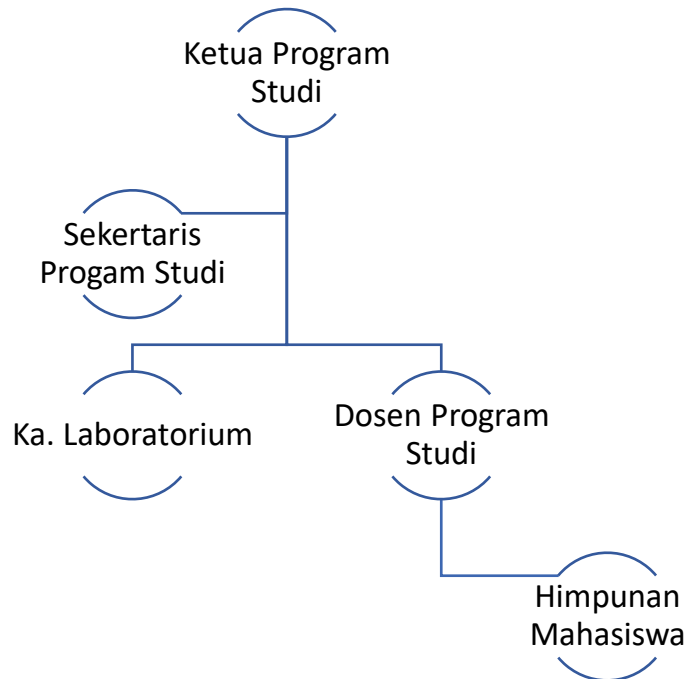
Tugas melakukan pendidikan dan penelitian paling sedikit sepadan dengan 9 (sembilan) sks yang dilaksanakan di perguruan tinggi yang bersangkutan;

- Tugas melakukan pengabdian kepada masyarakat dapat dilaksanakan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi yang bersangkutan atau melalui lembaga lain sesuai dengan peraturan perundang-undangan;
- Tugas penunjang Tridharma perguruan tinggi dapat diperhitungkan sks nya sesuai dengan peraturan perundang undangan
- Tugas melakukan pengabdian kepada masyarakat dan tugas penunjang paling sedikit sepadan dengan 3 (tiga) SKS

Berdasarkan Struktur Organisasi dan Tata Kelola Politeknik Pariwisata Batam tahun 2019 dapat dijabarkan sebagai berikut:

- Dosen merupakan unsur teknis dalam BTP yang mempunyai peranan sangat penting untuk menjalankan fungsi Tridharma Perguruan Tinggi;
- Dosen berperan dalam kelompok keahlian yang bertanggung jawab dan melaporkan kepada Ketua Program Studi;
- Dosen mempunyai tugas pokok :
- Menjalankan penelitian sesuai roadmap penelitian yang dimiliki serta bersinergi dengan KK;
- Mengadakan penelitian dengan memanfaatkan sumber dana yang berasal dari internal maupun eksternal;
- Menerbitkan publikasi karya ilmiah ditingkat nasional maupun internasional;
- Bertanggung jawab atas pengembangan diri sesuai jabatan akademik dan memberikan kontribusi tinggi terhadap penelitian institusi;
- Membuka seluas-luasnya kesempatan interaksi dengan mahasiswa baik didalam kelas maupun diluar kelas pada jam normal bekerja;
- Mengajar materi atau mengawasi proses belajar mengajar sesuai mata kuliah yang diajarkan sebaik-baiknya dengan keilmuan baru;
- Wajib berkoordinasi dengan Kaprodi dan Wakil Direktur I dalam rapat maupun diluar rapat atas pekerjaan yang dilakukan atau dibebankan;
- Wajib menerima tanggung jawab dan menjalankannya dalam suatu tim yang telah dibentuk oleh BTP;
- Berinteraksi dengan pihak eksternal (institusi pendidikan atau industry) BTP dengan berkoordinasi kepada Kaprodi untuk menjajagi kerja sama;
- Menjalankan fungsi pengabdian masyarakat yang berorientasi nasional dan internasional dengan berkoordinasi dengan BTP ;
- Berkontribusi pada pengembangan masyarakat akademik maupun non akademik yang berorientasi nasional maupun internasional

5.2 Struktur Organisasi Program Studi



Pelaksanaan organisasi dalam ruang PS menerapkan fungsi manajemen dari masing-masing unit, sehingga dapat melaksanakan tugas dan tanggung jawab. Keselarasan komunikasi pimpinan dengan civitas akademika dalam memberikan tugas di lingkup PS dengan membentuk kelompok kerja dan memberikan intruksi melalui penetapan SK-Direktur. Bentuk Implementasi kepemimpinan organisasi yang dimiliki oleh Program studi manajemen kuliner dapat dilihat sebagai berikut:

1. Rosie Oktavia P.R., SE., MM.Par sebagai Ketua Program Studi Manajemen Kuliner
2. Christina Koh., M.Tr.Par sebagai Sekertaris Program Studi Manajemen Kuliner
3. Karium Jackson., S.Tr.Par sebagai Kepala Laboratorium Program Studi Manajemen Kuliner

Berdasarkan tabel diatas maka Program studi Manajemen Kuliner memiliki Dosen Homepage dengan penjelasan sebagai berikut :

5.3 Dosen NIDN Program Studi Manajemen Kuliner

NO	NAMA	NIDN	JABATAN AKADEMIK	BIDANG KEAHLIAN	FOTO
1	Rezki Alhamdi	1030089101	Lektor	Perhotelan	

NO	NAMA	NIDN	JABATAN AKADEMI K	BIDANG KEAHLIAN	FOTO
					
2	Eryd Saputra	514028801	Lektor	Perhotelan	
3	Heri Nuryanto	1025038301	Lektor	Sistem Informasi	
4	Tirta Mulyadi	1021078002	Lektor	Pariwisata	
5	Rosie Oktavia Puspita Rini	1007109204	Lektor	Perhotelan	
6	Miratia Afriani	1018129201	Lektor	Gizi	
7		1018107904	Lektor	Bahasa Inggris	

NO	NAMA	NIDN	JABATAN AKADEMI K	BIDANG KEAHLIAN	FOTO
	Frangky Silitonga				
8	Agung Arif Gunawan	1006117903	Assisten Ahli	Perhotelan	
9	Eva Amalia	1002036801	Assisten Ahli	Manajemen	

5.4 Dosen Industri Program Studi Manajemen Kuliner

1	Hendra Syaiful	1804152	Instruktur	Kitchen	
2	Christina Koh	2001239	Instruktur	Kitchen	

					
3	Karium Jackson	1705131	Instruktur	Kitchen	
4	Marini	1908187	Instruktur	Pastry	
5	Kamelia Santika	2210360	Instruktur	Pastry	

5.4 Jabatan Fungsional Dosen Program Studi Manajemen Kuliner

Jabatan Fungsional	<2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Guru Besar									
Lektor Kepala									
Lektor		1					2	5	7
Assisten Ahli				3	5	6	7	4	2
NIDN		1	4	7			9	9	9

Tren Peningkatan: Data menunjukkan adanya tren peningkatan jumlah dosen pada jabatan fungsional Lektor dari tahun 2017 hingga 2021. Pada tahun 2017, terdapat 5 dosen yang memiliki jabatan Lektor, yang kemudian meningkat menjadi 7 pada tahun 2019 dan tetap stabil hingga tahun 2021. Hal ini menunjukkan komitmen Program Studi dalam meningkatkan kualifikasi akademik dosen.

Fluktuasi dalam Jabatan Fungsional Assisten Ahli: Meskipun terjadi fluktuasi dalam jumlah dosen yang memegang jabatan fungsional Assisten Ahli dari tahun 2018 hingga 2022, namun secara keseluruhan terlihat adanya peningkatan. Jumlah dosen Assisten Ahli

mencapai puncaknya pada tahun 2021 dengan 7 dosen, sebelum mengalami sedikit penurunan menjadi 4 dosen pada tahun 2022.

Pertumbuhan dalam Identifikasi NIDN: Terdapat pertumbuhan yang konsisten dalam identifikasi Nomor Induk Dosen Nasional (NIDN) dari tahun 2016 hingga 2023. Jumlah dosen yang terdaftar dengan NIDN meningkat dari 4 pada tahun 2016 menjadi 9 pada tahun 2018 dan tetap stabil hingga tahun 2023. Ini menunjukkan upaya Program Studi dalam meningkatkan pengelolaan data dan identifikasi dosen secara individual.

Kekosongan dalam Jabatan Guru Besar dan Lektor Kepala: Terdapat kekosongan dalam data untuk jabatan fungsional Guru Besar dan Lektor Kepala selama periode waktu yang disajikan. Hal ini mungkin mengindikasikan tantangan dalam mencapai kualifikasi dan persyaratan yang diperlukan untuk kedua jabatan tersebut.

Data menunjukkan bahwa Program Studi telah melakukan langkah-langkah untuk meningkatkan kualifikasi dan kuantitas dosen dengan memperbanyak jumlah dosen yang memegang jabatan fungsional Lektor. Namun, masih terdapat ruang untuk peningkatan dalam pengisian jabatan fungsional Guru Besar dan Lektor Kepala. Dalam upaya meningkatkan kualitas pengajaran dan penelitian, penting untuk terus memperbarui dan mengembangkan tenaga pengajar melalui peningkatan kualifikasi dan pengakuan akademik.

5.5 Gelar Akademik Dosen NIDN Program Studi Manajemen Kuliner

Gelar Akademik	<2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Strata 3									
Strata 2		1	4	7			9	9	9

Peningkatan Jumlah Dosen dengan Gelar Strata 2: Data menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan dalam jumlah dosen yang memiliki gelar Strata 2 dari tahun 2016 hingga 2023. Dimulai dari 1 dosen pada tahun 2016, jumlahnya terus meningkat secara konsisten hingga mencapai 9 dosen pada tahun 2022 dan 2023. Hal ini menunjukkan upaya Program Studi dalam meningkatkan kualifikasi akademik dosen dengan mendorong mereka untuk menyelesaikan pendidikan tingkat lanjut.

Ketidakterdapatannya Dosen dengan Gelar Strata 3: Tidak ada data yang menunjukkan keberadaan dosen dengan gelar Strata 3 selama periode yang diamati (2015-2023). Hal ini dapat mengindikasikan adanya tantangan dalam merekrut atau mempertahankan dosen dengan gelar tertinggi, yang mungkin memengaruhi kualitas dan kredibilitas akademik Program Studi.

Relevansi dengan Standar Kualifikasi: Meskipun dosen dengan gelar Strata 2 memiliki kualifikasi yang cukup untuk mengajar di tingkat pendidikan tinggi, keberadaan dosen dengan gelar Strata 3 juga penting untuk meningkatkan reputasi dan kualitas Program Studi secara keseluruhan, terutama dalam konteks persaingan global dan standar akreditasi.

Data menunjukkan bahwa Program Studi Manajemen Kuliner telah berhasil meningkatkan jumlah dosen dengan gelar Strata 2, yang mengindikasikan peningkatan dalam kualifikasi akademik tim pengajar. Namun, perlu dilakukan upaya lebih lanjut untuk merekrut atau mendorong dosen agar mengejar gelar Strata 3 guna meningkatkan kualitas dan reputasi Program Studi secara keseluruhan. Hal ini akan membantu memastikan bahwa

Program Studi dapat memenuhi standar kualifikasi yang ditetapkan serta bersaing secara efektif dalam kancah pendidikan tinggi.

5.6 Gelar Akademik Instruktur Program Studi Manajemen Kuliner

Gelar Akademik	<2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Diploma 3		4	4	4	3	3	3		
Diploma 4					2	2	2	2	2
S2					1	1	1	3	3

Konsistensi Peningkatan Jumlah Instruktur dengan Gelar Diploma 3: Data menunjukkan bahwa jumlah instruktur dengan gelar Diploma 3 relatif konsisten dari tahun 2015 hingga 2018, dengan jumlah tetap sebanyak 4 orang. Namun, terjadi penurunan jumlah instruktur dengan gelar tersebut pada tahun 2019, dan tetap stabil pada angka 3 hingga 2021. Ini mungkin mengindikasikan adanya fluktuasi dalam jumlah instruktur dengan latar belakang pendidikan tertentu selama periode tersebut.

Peningkatan Jumlah Instruktur dengan Gelar Diploma 4: Meskipun data untuk gelar Diploma 4 tidak tersedia untuk tahun-tahun sebelumnya, terlihat bahwa pada tahun 2022 dan 2023 terdapat peningkatan jumlah instruktur dengan gelar Diploma 4, yaitu sebanyak 2 orang. Hal ini menunjukkan adanya upaya dalam memperkuat tim pengajar dengan menggandeng instruktur yang memiliki kualifikasi pendidikan yang lebih tinggi.

Kehadiran Instruktur dengan Gelar S2: Meskipun dalam jumlah yang lebih sedikit, terlihat bahwa terdapat instruktur yang memiliki gelar S2 (Magister) mulai dari tahun 2018 hingga 2023. Adanya instruktur dengan kualifikasi pendidikan yang lebih tinggi ini dapat memberikan kontribusi positif dalam pembelajaran dan pengembangan kurikulum Program Studi.

Relevansi dengan Kebutuhan Program Studi: Peningkatan jumlah instruktur dengan gelar Diploma 4 dan S2 dapat diinterpretasikan sebagai upaya Program Studi Manajemen Kuliner untuk meningkatkan kualitas pengajaran dan menyesuaikan diri dengan tuntutan perkembangan industri kuliner serta standar pendidikan yang lebih tinggi.

Data menunjukkan adanya perubahan dalam komposisi instruktur berdasarkan gelar akademik dalam Program Studi Manajemen Kuliner. Meskipun jumlah instruktur dengan gelar Diploma 3 cenderung stabil, terdapat peningkatan dalam jumlah instruktur dengan gelar Diploma 4 dan S2 pada tahun-tahun terkini. Hal ini mengindikasikan upaya Program Studi dalam meningkatkan kualitas pengajaran dan memperkuat tim pengajar dengan menggandeng instruktur yang memiliki kualifikasi pendidikan yang lebih tinggi.

5.7 Rencana Kegiatan Pengembangan Dosen Program Studi Manajemen Kuliner 2023 - 2027

Kegiatan Pengembangan	2023	2024	2025	2026	2027
Dosen Tetap NIDN	14	14	14	14	14
Dosen Gelar Akademik S3	1	2			
Dosen Jabfung AA	2	2	2	1	1

Dosen Jabfung Lektor	10	12	12	12	10
Dosen Jabfung Lektor Kepala	-	-	1	2	4
Dosen Jabfung Guru Besar	-	-	-	-	1
Dosen Sertifikasi BNSP	10	10	12	12	14
Dosen Sertifikasi CHE	-	1	2	3	6
Dosen Sertifikasi Toefl	9	11	14	14	14
Dosen Sertifikasi Pekerti / AA	9	11	13	14	14
Dosen Industri	10	10	10	10	10

Pengembangan Dosen program studi manajemen kuliner didasari pada jumlah dosen tetap, sarana dan prasarana, daya tampung mahasiswa, jumlah mahasiswa aktif, jabatan fungsional dosen dan gelar akademik dosen. Program studi manajemen kuliner perlu mengupayakan pengembangan yang mengacu pada hal berikut :

1. Rasio Dosen tidak melebihi 1:30
2. Mahasiswa aktif < 400 mahasiswa
3. Daya tampung mahasiswa 100/penerimaan
4. Dosen Tetap per tahun 14 dosen
5. Ruang Teori 14 kelas

BAB VI PENELITIAN

6.1 Penelitian Dosen dan Mahasiswa

Pengembangan penelitian merupakan salah satu aspek penting dalam Program Studi Manajemen Kuliner, di mana dosen dan mahasiswa terlibat aktif dalam menjalankan beragam penelitian yang mendukung perkembangan industri kuliner serta inovasi dalam bidang tersebut. Kolaborasi antara dosen dan mahasiswa menjadi landasan utama dalam menjalankan rangkaian kegiatan riset yang beragam dan relevan dengan kebutuhan industri dan masyarakat. Dengan fokus pada pencarian solusi inovatif, penelitian yang dilakukan tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman akan keterampilan kulinernya, tetapi juga untuk menghadirkan kontribusi yang signifikan dalam mengatasi tantangan terkini dalam industri kuliner. Melalui penelitian ini, Program Studi Manajemen Kuliner berupaya menciptakan terobosan baru, memperluas cakupan pengetahuan, serta mendorong adopsi praktik terbaik dalam industri. Dengan semangat kolaboratif antara dosen dan mahasiswa, diharapkan penelitian yang dihasilkan dapat memberikan dampak positif yang nyata bagi kemajuan industri kuliner secara keseluruhan.

No.	Nama Dosen	Tema Penelitian sesuai Roadmap	Nama Mahasiswa	Judul Kegiatan	Tahun (YYYY)
1	2	3	4	5	6
1	Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	v	Yolanda; Vania;	Wisata Kuliner Mie Lendir di Kota Batam	2022

2	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Muhammad Alsamiadi	Pemanfaatan Daun Jambu Biji Terhadap Pembuatan Roll Cookies	2021
3	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Ani Mellyana	Pengaruh variasi menu , harga dan lokasi terhadap minat beli ulang konsumen di Marugame Udon Grand Mall Batam	2021
4	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Winda Marisa Revaliana	Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Promosi, dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian di Jom Tea Tiban Batam	2021
5	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Enna Yustriana widhiya	Pengaruh Kualita Produk, Harga, dan promosi, Terhadap Minat Beli Konsumen di New Sun Bread Tiban	2021
6	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	Dinda Aulia Putri	Pengaruh Kualitas Produk,harga,dan lokasi terhadap pembelian makanan di podomoro sambel idjo Lubuk Baja pada masa pandemic	2021
7	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	Adi Septiawan	Eksperimen Tepung Ampas Tahu sebagai Bahan Subtitusi pada Sponge Cake	2021
8	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Rizka Dayati Nabila	Pengaruh Kualitas Makanan dan Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen di KI Bakso Batam	2021
9	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	Suci Permata Sari	Pemanfaatan Siput Gonggong Menjadi Produk Olahan Sosis Sebagai Makanan Khas Kota Batam	2021
10	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	Paula Angelina	Pemanfaatan Air Cucian Beras Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Nata De Leri dengan Penambahan Buah Bit Sebagai Pewarna Alami	2021

11	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Ophela Kanda Orenda	Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Menggunakan Aquafaba Sebagai Pengganti Putih Telur Bagi Konsumen Vegetarian	2021
12	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Jessyana Chuang	Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Beli Ulang Konsumen di Restoran Baycity Seafood Batam	2021
13	Miratia Afriani,.S.ST ,. MH	v	Diwa Yulianto Suwandi	Eksperimen Tepung Pepaya dalam Pembuatan Soft Roll sebagai Alternatif Varian Rasa	2021
14	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Mutmainnah Putri Wandana	Pengaruh Kualitas Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Mou De Cakerie Tanjung Pinang	2021
15	Rezki Alhamdi,S.Par,M.M.Par	v	Vivian	Pengaruh Cita Rasa, Harga, dan Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian di Café Moka Kota Dumai	2021
16	Rezki Alhamdi,S.Par,M.M.Par	v	Nurfadillah Yendri Ani	Pengaruh Penambahan Buah Lagundi (vitex trifolia linn) Terhadap Mutu Mie	2021
17	Rezki Alhamdi,S.Par,M.M.Par	v	Namira Nurzalfa	Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Organoleptik Crofle	2021
18	Siska Amelia Maldin. M.Pd	v	Yoelyana Annisa Fitri Masril	Analisi Hygiene Sanitasi pada Food Handler di Pondok Pesantren Ummu Quro' Pekan Baru	2021
19	Tirta Mulyadi, S.E.,MM.Par	v	Nada Tri Esa	Eksperimen Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa Oleifera) dan Sari Buah Jeruk Manis (Citrus Sinensis) sebagai Sumber Gizi.	2021

20	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Yulia Roza	Eksperimen Perbandingan Tepung Semolina Dengan Tepung Ampas Kelapa Dalam Pembuatan Pasta Tortelini	2021
21	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Florence Valentine	Eksperimen Pembuatan Macaron dengan Penambahan Ampas Kopi	2021
22	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Yoga Yayang Lesmana	Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Kulit Buah Naga (hylocereus polyrhizus) dalam Pembuatan Choux Pastry	2021
23	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Winda Stephanie Lubis	Eksperimen Penambahan Bahan Ampas Kelapa dengan Metode Sangrai Terhadap Kue Kering Bangkit Susu	2021
24	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Winnie	Eksperimen Substitusi Susu Kedelai dalam Pembuatan Kue Lapis Beras	2021
25	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Hanita Era Risky Harahap	Eksperimen Pembuatan Kue Bolu Kukus Substitusi Tepung Mocaf dengan Penambahan Ekstrak Daun Katuk	2021
26	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Jalianto Candra	Inovasi Pembuatan Spaghetti dengan Substitusi Tepung Wortel	2021
27	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Josua Tay	Pengaruh Kualitas Makanan dan Pelayanan Terhadap Keputusan Konsumen di Restoran Port House & Bar Harbourbay Batam	2021
28	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	Putri Dwi Martha	Substitusi Tempe Kedelai dalam Pembuatan Biskuit Crackers	2021
29	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	Santi Susanti	Substitusi Tepung Sukun dalam Pembuatan Kue Semprong	2021

30	Wahyudi Ilham S.I.Kom., M.M.Par	v	Kaylina	Pengaruh Selebgram Terhadap Tingkat Penjualan di Tre Cipolle Coffe	2021
31	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Windy Trisna Utami	Pengaruh Kualitas Produk dan Cita Rasa Terhadap Minat Beli Konsumen di Holly Meat Halal Batam	2021
32	Miratia Afriani,.S.ST., MH	v	Riza Risdawati	Pengaruh Media Sosial Instagram sebagai Media Promosi Terhadap Minat Beli Konsumen Lantai Dua Coffe and Resto	2021
33	Miratia Afriani,.S.ST., MH	v	Nabilah Ariesty Gunantin	Eksperimen Pembuatan Bluder Dengan Bahan Dasar Tepung Gandum Campuran Kulit Jeruk Mandarin	2021
34	Miratia Afriani,.S.ST., MH	v	Mikha Kartiwi Sarmauli Pakpahan	Pengaruh Cita Rasa dan Variasi Menu Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen di Rumah Makan Aneka Seblak Sei Panas Kota Batam	2021
35	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	Syafira Melania	Pemanfaatan Minyak Ikan Patin Sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Cookies Abon	2021
36	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	Aprilia Priandani	Subtitusi Tepung Biji Durian Dalam Pembuatan Pempek	2021
37	Agung Arif Gunawan, MM.Par	v	Yufiyolin Yoe	Eksperimen Perbandingan Terasi Tempe dan Terasi Jamur Shitake Sebagai Bahan Pembuatan Sambal Terasi Vegetarian	2021
38	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	Yulinda Christy Simatupang	Pengaruh Brand Image Terhadap Minat Beli Konsumen di Café Jomtea SP. Batu Aji Batam	2021

39	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Jessy Candra	Eksperimen Substitusi Tepung Tepung Biji Durian dalam Pembuatan Pound Cake	2021
40	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Hengky Candra	Inovasi Pengolahan Pasta dengan Substitusi Tepung Biji Alpukat	2021
41	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	Ruth Angeline Tasya Anggia Siahaan	Karakteristik Rempah Bumbu Tradisional Andaliman Terhadap Kualitas Rasa Saus Pizza	2021
42	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Novia Syaputri	Inovasi Produk Shumai dengan Penambahan Tinta Sotong (sepia sp) sebagai Pewarna Alami	2021
43	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	Zilfa Nahdatul Hikmah	Pengaruh Variasi Menu dan Produk Makanan Terhadap Minat Beli Konsumen di Rimbun Kopi Batam	2021
44	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	Cika Angela Kolombia	Pemanfaatan Susu Kedelai dalam Pembuatan Cooking Cream Sebagai Pengganti Susu Sapi bagi Pengidap Lactose Intolerant	2021
45	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Benny Wijaya	Eksperimen Pengolahan Buah Kersen dalam Pembuatan Selai	2021
46	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par	v	Variani Setiawati	Eksperimen Pembuatan Dendeng Balado Jantung Pisang Bagi Kaum Vegetarian	2021
47	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	Putri Surya Devi	Substitusi Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Cookies Sebagai Pangan Diet	2021
48	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	Wijaya Adi Putra	Eksperimen Perbandingan Mutu Brownies Menggunakan Dua Merek Tepung Terigu Yang Berbeda	2021

49	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	Enzelin Christin Lim	Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Kedelai pada Pembuatan Pao sebagai Salah Satu Alternatif Makanan Tinggi Protein	2021
50	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	Vera Fransiska	Eksperimen Pembuatan Cookies Semprit Substitusi Tepung Ganyong	2021
51	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	M VERDI HADITAMA BUKIT	PENGARUH <i>FRESHNESS,PRESENTATION,WELL COOKED,DAN VARIETY OF FOOD TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI KANTOR CAFÉ BATAM</i>	2020
52	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	JEREMY HANS EICHEL SINAMBELA	SUBSTITUSI TEPUNG KACANG TANAH (<i>arachis hypogaeae</i> L) DALAM PEMBUATAN BROWNIES	2020
53	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	AHMAD SETIA BUDI	PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI RUMAH MAKAN SEDERHANA WINDSOR BATAM	2020
54	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	DIMAS MUDIYATO	EFEKTIVITAS PROMOSI DAN PENGUNAAN MEDIA SOSIAL <i>INSTAGRAM</i> TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN (STUDI KASUS KANGEN DINSUM BATAM DI MASA PANDEMI	2020
55	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	AHMAD ARIF	ANALISIS PENERAPAN <i>FOOD HYGIENE</i> PADA PRODUK <i>PIZZA</i> DI <i>PIZZA HUT</i> RADEN PATAH BATAM	2020
56	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	RICKY DERMAWAN SINAGA	ANALISIS PENERAPAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI DI KITCHEN HOTEL HARRIS WATERFRONT BATAM	2020

57	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	AJENG MIRANI PRATAMA	PENGARUH DAYA TARIK DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP TINGKAT KUNJUNGAN DI RUMAH MAKAN PODOMORO SAMBEL IDJO TIBAN GLOBAL	2020
58	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	CINDY OCTAVI KASANDRA	PEMANFAATAN AMPAS KELAPA PADA PEMBUATAN COOKIES SEBAGAI ALTERNATIF VEGAN	2020
59	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	ANDREAS MARIA	EKSPERIMEN <i>CHURROS</i> TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI ALTERNATIF OLAHAN BEBAS GLUTEN	2020
60	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	LM NAZAR MADANI	PENGARUH PERSONAL <i>HYGIENE</i> TERHADAP KUALITAS MAKANAN DI HOTEL HOLIDAY INN RESORT BATAM	2020
61	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	FATUR RAHMAN	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP PEMBUATAN BOLU KUKUS	2020
62	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	RETNO PRATIWI	EKSPERIMEN PRODUK <i>FLAKES</i> SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA DAN TEPUNG DAMI NANGKA DENGAN JUMLAH YANG BERBEDA	2020
63	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	RAHMAT HIDAYAT	PENGARUH CITA RASA TERHADAP LOYALITAS KONSUMEN PADA AMIR PRATA DI KOTA BATAM	2020
64	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	YUSTRI MUSTIANA SIMANJUNTAK	ANALISI PRODUK DAN GIZI <i>BURGER</i> <i>BUNSEHAT</i> BERBAHAN DASAR TEPUNG JANTUNG PISANG KEPOK(MUSA PARADISIACA)	2020
65	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	NURZAHFIRA	KARAKTERISTIK KERUPUK LIDAH BUAYA DENGAN 3 (TIGA) METODE PEMASAKAN YANG BERBEDA	2020

66	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	CANDRA	ANALISIS PENGGUNAAN SARI DAUN DALAM PENGAWETAN IKAN TONGKOL DI DESA KAMBULA-BULANA KABUPATEN BUTON PROVINSI SULAWESI TENGGARA	2020
67	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	MICHELLE ANGELINA	UJI BEDA KARAKTERISTIK PRODUK BUAT KUE TAPAI NASI PUTIH DENGAN TAPAI NASI BASMANTI	2020
68	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	ERMINOLLA AFRIANI	PENGARUH DAYA TARIK SOTO AYAM TERHADAP TINGKAT KUNJUNGAN DI RESTORAN SOTO LAMONGAN MM KOTA BATAM	2020
69	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	ANANDYA TASHA LORIK	EKSPERIMEN PEMBUATAN SELAI KULIT PISANG RASA COKLAT DENGAN PENGGUNAAN JENIS KULIT PISANG YANG BERBEDA	2020
70	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	ENING FEBRIYANTI	PENGARUH VARIASI MENU DAN CITA RASA MAKANAN TERHADAP MINAT BELI ULANG KONSUMEN DI RM BUNDO KANDUANG JODOH,KOTA BATAM	2020
71	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	KHAIRUNNAS	ANALISIS PENINGKATAN KUALITAS PRODUK PASTRY MELALUI PENGOLAHAN BAHAN BAKU DI ASTON TANJUNG PINANG HOTEL AND CONFERENCE CENTER	2020
72	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	TRI MUNTIA YUSRI	EKSPERIMEN PEMANFAATAN OLAHAN MANDAI (FERMENTASI KULIT CEMPEDAK) SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG SAPI GILING KERING SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN DALAM PEMBUATAN DENDENG SAPI GILING KERING	2020

73	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	REGINNA NADASOPHIE	EKSPERIMEN ROTI JALA SUBSTITUSI TEPUNG AMPAS KELAPA	2020
74	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	JESSLYN	PENGUNAAN PUREALPUKAT SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI MENTEGA ADALAH PEMBUATAN BROWNIES	2020
75	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	FURQAN AL HAFIF	PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI RUMAH MAKAN PONDOK THE TELOR UDA OYON TANJUNG PINANG	2020
76	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	CLAUDIA IVANA	PENERAPAN STRATEGI 4P (PRODUCT,PRICE,PROMOTION,PLACE) DI RM SEAFOOD GERAJ NELAYAN 2 M TIBAN BATAM DALAM MENINGKATKAN JUMLAH KONSUMEN	2020
77	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	MAULANA MALIK IBRAHIM	EKSPERIMEN PEMBUATAN MAKANAN TRADISIONAL KAMPURUNI DENGAN PENGUNAAN JENIS JAGUNG YANG BERBEDA	2020
78	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	DWI HERI RAMAPIDA	PEMANFAATAN BIJI BUAH NANGKA SEBAGAI PENGANTI KENTANG TERHADAP PEMBUATAN PERKEDEL	2020
79	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	MARTINUS ADRIAN	PENGARUH PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TERHADAP KUALITAS BAHAN MAKANAN DI HARRIS RESORT BERELANG	2020
80	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	YUDI	PENGARUH KADAR RAGI CAP JAGO TERHADAP UJI ORGANOLEPTIK TEMPE KACANG MERAH (PHASELUS VULGARIS)	2020

81	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	HIDAYAT RAVALI	ANALISIS PENGARUH KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN PADA PRATA WAROENG 8 CABANG TIBAN CENTER	2020
82	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	MEGA LISNAWATI	EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE ONDE - ONDE SUBSTITUSI TEPUNG TALAS	2020
83	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	REFRIANI LAILA MUHHARAMI	KARAKTERISTIK KERUPUK LIDAH BUAYA DENGAN 3 (TIGA) METODE PEMASAKAN YANG BERBEDA	2020
84	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	RIZKY IRSYAD	PEMANFAATAN SIPUT GONG-GONG (<i>STROM BUS SP</i>)SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN PEMPEK LENJER	2020
85	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	JIHAN SAFIRA	EKSPERIMEN PEMBUATAN <i>COOKIES</i> SUBSTITUSI TEPUNG KUNING SEBAGAI CEMILAN BATAM	2020
86	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	MUTIARA KAMILAH	PENGARUH <i>PRODUCTS,PLACE,PROMOTION,DAN PRICE</i> TERHADAP MINAT BELI PADA PRODUK PT.HAPPY PAO BATAM	2020
87	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	DURIMAYANTI	PENGARUH CITA RASA DARI <i>BIBIMPAP</i> TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI MYONG-GA RESTAURANT KOTA BATAM	2020
88	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	JACKY	EKSPERIMEN PEMBUATAN <i>MUAH</i> <i>CHEE</i> SUBSTITUSI TEPUNG SINGKONG	2020
89	Agung Arif Gunawan, MM. Par	v	FRANKY	EKSPERIMEN PERBANDINGAN OLAHAN KULIT PISANG RAJA DAN KACANG KUDA /CHICKPEA DALAM PEMBUATAN PATTY VEGETARIAN SEBAGAI ALTERNATIF VEGETARIAN	2020

90	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	DEVARA CLARESSYA	ANALISIS KUALITAS ROTI MANIS SUBSTITUSI WORTEL DENGAN TEKNIK PENGHALUSAN YANG BERBEDA	2020
91	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	INDAH	PENGARUH <i>PERSONAL HYGIENE</i> KARYAWAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN RM BUDE BATAM	2019
92	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	FAJAR DWI PRASETYO	ANALISIS PENCAHAYAAN <i>SECTIO PASTRY & BAKERY</i> TERHADAP KESELAMATAN DAN KENYAMANAN KERJA DI THE SANCHAYA HOTEL	2019
93	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	VICKY DWI IRFAN FAISOL	ANALISIS DAMPAK MENU KOREA TERHADAP MINAT BERKUNJUNG KONSUMEN KE LEE'S CAFÉ AND BAR BATAM	2019
94	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	FITRIA SULASTRY	PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KUE PUTU AYU DI KECAMATAN SEKUPANG	2019
95	Miratia Afriani,.S.ST., MH	v	JESSY RAHMAN	PENGARUH BAURAN PEMASARAN TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI <i>JO&JANE CAFÉ BATAM</i>	2019
96	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	NABILA AMALIA PUTRI	UJI ORGANOLEPTIK PEMBUATAN <i>YOGHURT</i> KACANG MERAH DENGAN JUMLAH PENGGUNAAN SUSU SKIM YANG BERBEDA	2019
97	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	AYU BRILIANTI NAPITUPULI	SUBSTITUSI TEPUNG WORTEL DALAM PEMBUATAN KULIT LUMPIA HASIL PRODUK PISANG COKLAT	2019

98	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	ANANDA PUTRI DENA	PENGARUH TATA LETAK PERALATAN DAPUR TERHADAP <i>EFFISIEN I CAFÉ RIMBUN KOPI BATAM</i>	2019
99	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	DESI ELVIRA	EKSPERIMEN PEMBUATAN KERUPUK TINTA CUMI-CUMI (<i>LLIGO SP</i>)	2019
100	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	ENDAH PUJIASTUTI	PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG <i>MOCAF</i> TERHADAP HASIL JADI KUE PUKIS	2019
101	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	DEFFI NAPOULING	ANALISIS STRATEGI PEMASARAN INDUSTRI KECIL KUE TRADISIONAL DI GLORIA LAPIS LEGIT KOTA BATAM	2019
102	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	ALDA AVISHA PASARIBU	EKSPERIMEN PENGOLAHAN <i>COOKIES</i> SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN (<i>ARTOCARPUS ALILIS</i>)	2019
103	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	RIA MOURINA	PENGARUH HARGA,PROMOSI,DAN LOKASI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI RED AND BLUE CAFÉ TANJUNGPINANG	2019
104	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	WENDI	ANALISIS EFEKTIVITAS OPERASIONAL DAPUR DALAM PENGENDALIAN BIAYA DI SENSE COFFEE AND POOL	2019
105	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	RESTU DESVAWANTI PRATIWI	PENAMBAHAN EKSTRAK DAN <i>PUREE</i> KULIT BUAH NAGA SEBAGAI PEWARNA ALAMI DALAM PEMBUATAN KULIT PANGSIT	2019
106	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	EDI	PENGARUH TEKNIK PENGADUKAN <i>STRAIGHT DOUGH METHOD</i> TERHADAP KUALITAS PIZZA	2019

107	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	ARIFIN JONATHAN SITORUS	PENGEMBANGAN BISKUIT BALITA BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA (musa paradisiaca)	2019
108	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	ABDURAHMAN	PENGARUH <i>BRAND EQUITY</i> TERHADAP MINAT BELI MAHASISWA POLITEKNIK PARIWISATA BATAM DI RUMAH MAKAN SUNDA IBU JOKO	2019
109	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	ESTER EMALIA BR.KARO SEKALI	KAJIAN KEBUDAYAAN DAN KARAKTERISTIK <i>TERITES</i> SEBAGAI KULINER TRADISIONAL KHAS SUKU KARO DI KOTA BATAM	2019
110	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	EGITA MEIFIANDA BR GINTING	PENGARUH DAYA TARIK PRODUK GONG- GONG TERHADAP TINGKAT KUNJUNGAN KONSUMEN RESTAURANT GOLDEN PRAWN DI KOTA BATAM	2019
111	Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd	v	TRI ALIF PRICYLIA DIENTARI	EKSPERIMEN SUS KERING SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA (<i>ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS</i>)	2019
112	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	KURNIA ALFAJRI	PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI KOPI AWAAK BATAM	2019
113	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	JIHAN FARAH FADILAH	PRESEPSI MAHASISWA PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER POLITEKNIK PARIWISATA BATAM TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MAKAN TRADISIONAL MELAYU MIE TAREMPA	2019

114	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	CINDY DWI CONGSTANTIA	PENGARUH HARGA ,LOKASI DAN KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI SOCIALITIES CRIB CAFÉ & BAR BATAM	2019
115	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	WULAN NUR ENDAH	PENGARUH KONTEN <i>INSTAGRAM</i> <i>@EATKOH.FOODPARK</i> BATAM TERHADAP MINAT BERKUN-JUNG FOLLOWERS	2019
116	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	DWIKI IBN MUTHY	POTENSI MAKANAN TRADISIONAL MIE LENDIR SEBAGAI DAYA TERIK WISATA KULINER DI KOTA TANJUNGPINANG	2019
117	Miratia Afriani,,S.ST., MH	v	MOCH. HAFIDZY NURACHMAN	ANALISIS PRAKTIK KERJA NYATA TERHADAP <i>ADAPTABILITY SKILL</i> MAHASISWA PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER ANGKATAN 2017/2018 POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	2019
118	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	AGUSTIAN ISKANDAR	PERSEPSI MASYARAKAT TIBAN AYU TERHADAP CITRA POLITEKNIK PARIWISATA BATAM	2019
119	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc	v	DAVID FRENKY	PENGARUH SUBSTITUSI KULIT BUAH NAGA (<i>HYLOCREUS SP</i>) TERHADAPP KUALITAS ABON DAGING SAPI	2019
120	Heri Nuryanto, S.Kom., M.SI	v	MUHAMMAD LUTHFI HAKIM	ANALISIS STRATEGI PEMASARAN KEK PISANG VILLA SEBAGAI PELOPOR OLEH- OLEH DI KOTA BATAM	2019

121	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	HELENA MARITO SAMOSIR	PENGARUH <i>TREND</i> MAKANAN KOREA DAN HARGA TERHADAP MINAT MAHASISWA KULINER POLITEKNIK PARIWISATA BATAM (DAE JANG GEUM BCS)	2019
122	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	ANANDA	PENGARUH KUALITAS MAKANAN TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN OADA <i>AMARE RISTORANTE ITALIANO DI BATAM</i>	2019
123	Miratia Afriani, S.ST., MH	v	ANNISA SYAHFITRI	PENGARUH CITRA MEREK, KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN DI RUMAH MAKAN ANGING MAMMIRI BATAM	2019
124	Tirta Mulyadi, S.E., M.M.Par	v	RAY PANLOISA SILITONGA	PENGARUH KUALITAS PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA GELAVIAN'S COFFEE SHOP BATAM DI KOMPLEKS RUKO TUNAS REGENCY SAGULUNG	2019

6.2 Capaian Kinerja Sinta Score DTSPS

No	Nama	Sinta Score 3 Yr	Sinta Score
1	Tirta Mulyadi	266	321
2	Frangky Silitonga	249	544
3	Rosie Oktavia Puspita Rini	117	120
4	Agung Arif Gunawan	33	48
5	Heri Nuryanto	22	35
6	Rezki Alhamdi	8	26
7	Miratia Afriani	8	7
8	Eva Amalia	2	2
9	Eryd Saputra	1	43

Dari data SINTA Score selama 3 tahun terakhir yang diberikan, dapat ditarik beberapa analisis mengenai capaian kinerja dosen tetap program studi sebagai berikut:

1. **Tirta Mulyadi:** Menunjukkan kinerja yang sangat baik dengan SINTA Score sebesar 266. Ini menunjukkan bahwa Tirta Mulyadi memiliki kontribusi yang signifikan dalam penelitian dan publikasi ilmiah selama 3 tahun terakhir.
2. **Frangky Silitonga:** Memiliki SINTA Score yang tinggi, yaitu 249, menunjukkan produktivitas penelitian yang baik. Frangky Silitonga telah berkontribusi secara signifikan dalam menghasilkan penelitian selama periode tersebut.
3. **Rosie Oktavia Puspita Rini:** Dengan SINTA Score sebesar 117, Rosie Oktavia Puspita Rini menunjukkan kinerja yang cukup baik dalam penelitian. Meskipun tidak sebesar Tirta Mulyadi atau Frangky Silitonga, kontribusinya masih cukup signifikan.
4. **Agung Arif Gunawan:** Dengan SINTA Score sebesar 33, Agung Arif Gunawan menunjukkan kontribusi yang lebih rendah dalam penelitian dibandingkan dengan rekan-rekannya yang lain.
5. **Heri Nuryanto:** Memiliki SINTA Score sebesar 22, menunjukkan kinerja yang cukup baik dalam penelitian selama periode tersebut.
6. **Rezki Alhamdi dan Miratia Afriani:** Keduanya memiliki SINTA Score yang sama, yaitu 8. Ini menunjukkan kontribusi yang relatif lebih rendah dalam penelitian dibandingkan dengan dosen-dosen lainnya.
7. **Eva Amalia:** Dengan SINTA Score sebesar 2, Eva Amalia memiliki kontribusi penelitian yang lebih rendah dibandingkan dengan mayoritas dosen program studi lainnya.
8. **Eryd Saputra:** Dengan SINTA Score sebesar 1, Eryd Saputra memiliki kontribusi penelitian yang paling rendah di antara semua dosen program studi.

Dengan demikian, dari analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa terdapat variasi dalam capaian kinerja dosen tetap program studi, dengan beberapa dosen menunjukkan kontribusi yang lebih signifikan dalam penelitian dibandingkan dengan yang lainnya. Ini menyoroti pentingnya untuk meningkatkan produktivitas penelitian dan publikasi ilmiah bagi semua dosen agar dapat mendukung pengembangan dan reputasi program studi secara keseluruhan.

6.3 Capaian Kinerja Penelitian Kolaborasi DTSPS

No	Dosen	Mitra	Nama Kegiatan	Sumber Biaya	Tahun
1	Agung Edy Wibowo Frangky Silitonga Siska Amelia Maldin Eryd Saputra Eva Amalia	Uph	Pemanfaatan Kawasan Wisata Pesisir Kota Batam Yang Berkelanjutan: Potensi Dan Peluang Bagi Masyarakat Lokal	Rp 40.000.000	2022

6.4 Publikasi DTSPS

NO	NAMA	TAHUN	JUDUL	CITED BY
----	------	-------	-------	----------

1	Rosie Oktavia Puspita Rini P.R, SE., MM.Par (1007109204)	2019	<u>Substitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Kacang Hijau (Phaseolus radiatus) dalam Pembuatan Kulit Ayam Crispy</u>	1
2		2019	<u>Pengaruh Disiplin Kerja, Kompetensi, dan Motivasi terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Grand Pasundan Convention Hotel Bandung</u>	4
3		2019	<u>Standar kualitas makanan dan minuman terhadap kepuasan tamu pada departemen food & beverage product di Asmila Boutique Hotel</u>	
4		2020	<u>Pengaruh penanganan keluhan pada kepuasan konsumen</u>	
5		2021	<u>Analysis Of The Development Of Culinary Tourism Destination In Tanjungpinang City Through Semprong Cake Festival</u>	2
6		2022	<u>Strategi Pemasaran Industri Kreatif Sentra Rajutan Binong Jati Bandung Sebagai Salah Satu Tujuan Wisata Belanja</u>	1
7		2022	<u>Pengaruh Customer Rating Pada Minuman Kopi Terhadap Keputusan Pembelian Di Kota Batam</u>	1
8		2022	<u>Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Batam</u>	1
9		2022	<u>Analisis Sarana Prasarana Terhadap Kepuasan Wisatawan Berdampak Kepada Minat Berkunjung Kembali Ke Jembatan Bareleng</u>	2
10		2022	<u>Analisis Swot Pengembangan Umkm XYZ</u>	3
11		2022	<u>Perencanaan Rekonstruksi Sebagai Strategi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan</u>	4
12		2022	<u>Pemanfaatan tepung kulit singkong dalam diversifikasi olahan batter</u>	4
13		2022	<u>Penerapan Prinsip Anthropometri Dan Qfd Untuk Redesain Alat Bantu Pengait Tong Aspal</u>	4
14		2022	<u>Pengukuran Kinerja Perusahaan Briket Dengan Pendekatan Objective Matrix (Omax) Pada Pt. Xyz</u>	11
15		2022	<u>Analisis Sales Promotion dan Personal Branding Terhadap Keputusan Pembelian</u>	

			<u>Paket Pernikahan Venrose Wedding Organize di Kota Bandung</u>	
16		2023	<u>Bimbingan Pengembangan Teknis Program Pembelajaran Praktikum SMK Di SMK Adimulia Batam</u>	3
17		2023	<u>Penilaian Sofistikasi Teknologi Pada Pt. Xyz Dengan Menggunakan Pendekatan Technoware, Humanware, Infoware, Dan Organware (Thio)</u>	2
18		2023	<u>Pengaruh Dining Experience Terhadap Kepuasan Konsumen Dan Revisit Intention Di Restoran Indonesia Di Korea Selatan (Studi Kasus Di Bali Resto, Daejeon)</u>	1
19		2023	<u>Pelatihan Hospitaliti Dan Pembuatan Produk Muffin Bagi Guru Tk Teramia Di Kota Batam</u>	1
20		2023	<u>Analisa SWOT Produk Kuliner Oleh-Oleh Khas Batam" Kue Semprong Kampung Resipi"</u>	
21		2023	<u>Eksperimen Pembuatan Kue Semprong Substitusi Santan Dengan Kopi Espresso Sebagai Alternatif Varian Rasa</u>	
22		2023	<u>Komparasi Kinerja Berdasarkan Gender</u>	
23		2023	<u>Penggunaan Aquafaba Kacang Arab Sebagai Alternatif Pengganti Putih Telur Dalam Pembuatan Macaron</u>	
24		2023	<u>Pengaruh Perilaku Konsumen Indonesia Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Irlandia Di Festival Internasional Irlandia</u>	
25		2023	<u>Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner Dan Cooking Demo Chocolate Praline Di Smk Adimulia Batam</u>	
26		2023	<u>Investigating The Essence Of Recreational Accessibility And Its Effects On Satisfaction, Memories, And Loyalty Of City Park Visitors</u>	
27		2023	<u>Perancangan Gudang Pt. Xyz Dengan Metode Class Based Storage Untuk Meminimalisir Jarak Material Handling</u>	
28		2024	<u>Eksperimen Inovasi Pembuatan Dendeng Menggunakan Daun Pepaya</u>	
29		2024	<u>Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Untuk Meningkatkan Nilai Bahan Lokal Di Sma 26 Kota Batam</u>	

30	Tirta Mulyadi, S.E.,M.M.Par (10210780002)	2019	<u>Persepsi dan Ekspektasi Wisatawan terhadap Kebutuhan Sarana dan Prasarana di Kawasan Jembatan Bareleng Batam</u>	
31		2020	<u>Pengaruh Harga, Promosi, Dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Di Red n Blue Cafe Tanjungpinang</u>	8
32		2020	<u>Pengelolaan Karyawan Difabel Pada Hotel Berbintang di Kota Bandung</u>	4
33		2022	<u>Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan</u>	17
34		2022	<u>Pelaksanaan Pemeliharaan Sarana dan Prasara Pendidikan pada Madrasah Ibtidaiyah</u>	13
35		2022	<u>The Role of Student Cooperatives in Improving Entrepreneurship Spirit (Study on Cooperative Students of Gorontalo University)</u>	7
36		2022	<u>Peran Kebijakan Mutasi Dan Penempatan Karyawan Terhadap Kepuasan Dan Kualitas Kerja Karyawan Outsourcing Perusahaan: Review Literature</u>	4
37		2022	<u>Penerapan Prinsip Anthropometri Dan Qfd Untuk Redesain Alat Bantu Pengait Tong Aspal</u>	4
38		2022	<u>Strategi Pengembangan Objek Wisata Pantai Bale-Bale Kampung Tua Bakau Serip, Kec. Nongsa, Kota Batam</u>	3
39		2022	<u>The Role of Student Cooperatives in Improving Entrepreneurship Spirit (Study on Cooperative Students of Gorontalo University). Budapest International Research and Critics ...</u>	3
40		2022	<u>Pemanfaatan siput gonggong sebagai bahan baku olahan sosis sebagai makanan khas Kota Batam</u>	2
41		2022	<u>Importance Performance Analysis Kinerja Produk Batik Batam Pelengkap Daya Tarik Wisata</u>	1
42		2022	<u>Pengaruh Customer Rating Pada Minuman Kopi Terhadap Keputusan Pembelian Di Kota Batam</u>	1
43		2022	<u>Kewirausahaan</u>	
44		2022	<u>Analisis Sales Promotion Dan Personal Branding Terhadap Keputusan Pembelian</u>	

			<u>Paket Pernikahan Venrose Wedding Organize Di Kota Bandung</u>	
45		2022	<u>Leadership Effectiveness Of The One-Roof Principal At SDN 10 Kisam Tinggi And One-Roof SMPN Bandar Alam Lama OKU Selatan</u>	
46		2022	<u>Loyalitas Dan Kepuasan Konsumen Terhadap Kualitas Produk Suatu Merek Barang</u>	
47		2023	<u>Cafe Marketing Communication Based On Sustainability-Environmentally Friendly Of Kopi Nako Alam Sutera</u>	7
48		2023	<u>Social Media Application Implementation In Tourism Village Development</u>	2
49		2023	<u>Penilaian Sofistikasi Teknologi Pada Pt. Xyz Dengan Menggunakan Pendekatan Technoware, Humanware, Infoware, Dan Organware (Thio)</u>	2
50		2023	<u>Halal Logo Branding To Attract Muslim Tourists</u>	2
51		2023	<u>Bakti Sosial Di Sma Negeri 03 Kota Batam Provinsi Kepulauan Riau</u>	1
52		2023	<u>Pemberdayaan Umkm Lokal Melalui Pelatihan Digital Marketing Dan E-Commerce</u>	
53		2023	<u>Transformasi Industri Makanan Dan Minuman Tradisional Dengan Pendekatan Industri 4.0: Studi Kasus Pada Usaha Kuliner Di Wilayah Jakarta</u>	
54		2023	<u>Perancangan Gudang Pt. Xyz Dengan Metode Class Based Storage Untuk Meminimalisir Jarak Material Handling</u>	
55		2023	<u>Social Media Marketing Role In Msmes</u>	
56		2023	<u>Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner Dan Cooking Demo Chocolate Praline Di Smk Adimulia Batam</u>	
57		2023	<u>Pengaruh Keseimbangan Kehidupan Kerja, Lingkungan Kerja, Dan Keterlibatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Kedai Kopi</u>	
58		2023	<u>Optimalisasi Pariwisata Berbasis Masyarakat Melalui Kelembagaan Kewirausahaan Di Desa Wisata Kampung Kelembak Batam</u>	
59		2023	<u>Sosialisasi Sadar Wisata Dan Bakti Sosial Bagi Masyarakat Desa Wisata Bakau Serip</u>	

			<u>Kelurahan Sambau Kecamatan Nongsa, Kota Batam</u>	
60		2024	<u>Strategy to Increase Tourism and Economic Growth in West Java</u>	
61	Eva Amalia, S.H M.S.I (1002036801)	2004	<u>Pembebasan Tanah Dan Konflik Sosial:: Studi Tentang Kebijakan Pembangunan Kawasan Pariwisata Pulau Bintan</u>	1
62		2013	<u>Perbedaan Sistem Tata Niaga Beras Organik Dengan Beras Anorganik (Studi Kasus Desa Lubuk Bayas, Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Serdang Bedagai)</u>	
63		2018	<u>Pengembangan Lembar Kerja Siswa Berbasis Tokoh Wayang</u>	
64		2020	<u>Faktor Demografi Dan Sosial Budaya Di Dalam Segmen Pelanggan Sebagai Bagian Dari Kanvas Model Bisnis Studi Pada Pt Bank Bni Syariah Cabang Yogyakarta</u>	
65		2021	<u>Strategi Pembelajaran Keterampilan Berbahasa Dan Bersastra Yang Efektif Di Sekolah Dasar</u>	28
66		2021	<u>The Awakening Of Tourism Sector In Kepulauan Riau Province Road To Recovery From Covid-19 (Kepri Bangkit Movement Strategy)</u>	2
67		2021	<u>Analisis Atribut Produk, Inovasi, Peran Quality Control Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Iphone Di Apple House Lampung Pringsewu</u>	
68		2022	<u>Strategi Branding Kopi Sekanak “Kopi Para Raja “</u>	5
69		2022	<u>Program Pembinaan Tahfizh Qur’an Dalam Kegiatan Ekstrakurikuler Kerohanian Islam Untuk Mengembangkan Minat Menghafal Al-Qur’an Siswa Di Smpn 5 Kota Serang</u>	1
70		2022	<u>Hubungan Faktor Sosiodemografi Dan Status Kesehatan Terhadap Intensi Pembelian Berulang Suplemen Kesehatan Melalui E-Commerce Oleh Masyarakat Pulau Jawa</u>	
71		2022	<u>Indonesia-Singapore Cross Border Tourism Facts</u>	
72		2023	<u>Strategi Branding ‘Terpikat Pulau Penyengat’sebagai Destinasi Wisata Sejarah, Budaya & Religi Di Kepulauan Riau</u>	5

73		2023	<u>Komparasi Efektifitas Strategi Pemasaran Desa Wisata Kampung Terih Batam Dan Desa Wisata Ekang Anculai Bintan</u>	1
74		2023	<u>Perencanaan Dan Pengembangan Kampung Madong Sebagai Destinasi Minapolitan Kampung Ikan Berbasis Masyarakat:(Kajian Pendekatan Tematik, Holistik, Integratif Dan Spasial)</u>	
75		2023	<u>Kajian Aspek Sosial, Ekonomi, Lingkungan Dan Keberlanjutan Program Csr Untuk Destinasi Wisata Kampung Terih Batam</u>	
76		2023	<u>Analisa Swot Produk Kuliner Oleh-Oleh Khas Batam" Kue Semprong Kampung Resipi"</u>	
77		2023	<u>Analisa Pest Arti Penting Batam Dan Bintan Sebagai Entry Point Border Tourism Dengan Singapura</u>	
78		2023	<u>Analisa Dampak Pengembangan Destinasi Wisata Bahari Pulau Abang Terhadap Masyarakat</u>	
79		2023	<u>Pelatihan Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Paud Tk Gugus Cahaya Jingga Bintan Utara</u>	
80		2024	<u>Studi Deskriptif Destinasi Wisata Berkelanjutan (Manajemen Rekayasa Panel Surya Di Resort Pulau Bawah, Kabupaten Kepulauan Anambas)</u>	
81		2024	<u>Pelatihan Gerakan Sadar Wisata Dan Pendampingan Pengelolaan Destinasi Wisata Desa Sebong Lagoi</u>	
82		2024	<u>Edukasi Pangan Dan Jajanan Yang Aman Sehat Serta Bermutu Di Sma Negeri 20 Batam</u>	
83		2024	<u>Sosialisasi Kegiatan Perempuan Relawan “Bundo Kanduang Batam “Dalam Upaya Pembentukan Character Building Mempersiapkan Sdm Tempatan Di Bidang Hospitality</u>	
84			<u>Strategi Branding ‘Terpikat Pulau Penyengat’sebagai Destinasi Wisata Sejarah, Budaya & Religi Di Kepulauan Riau Branding Strategy'creased In Pentingat Island'as A Historical ...</u>	
85		2012	<u>Riset Operasi-Manajemen Bisnis Kreatif</u>	

86	Heri Nuryanto, S.Kom.,M.S.I (1025038301)	2013	<u>Pemanfaatan Situs Jejaring Sosial Sebagai Quantum Learning Perkuliahan Di Kota Batam</u>	
87		2013	<u>Korelasi Penggunaan Hardware Terhadap Green Computing Perusahaan Pcb Di Batam</u>	
88		2014	<u>Sistem Pengambilan Keputusan Desain Menu Website Pln Batam Perspektif User</u>	
89		2014	<u>Penggunaan Software Dan Hardware Terhadap Green Computing Perusahaan Pcb Di Batam</u>	1
90		2015	<u>Analisis Implementasi Software Inventory Dpack-R Pada Pt Indragiri Makmur Sentosa Menggunakan Metode Fungsi Borda</u>	
91		2019	<u>Kontribusi Visibilitas, Kredibilitas, Daya Tarik, Dan Kekuatan Foodgram Batamlicious Terhadap Minat Beli Masyarakat Di Batam</u>	4
92		2021	<u>Emphasis On Capabilities Level Auditing Project Planning Tool</u>	
93		2022	<u>Analisa Deskriptif Pascawebinar Pariwisata</u>	
94		2022	<u>Persepsi Dan Kepuasan Mahasiswa Terhadap Penempatan Magang Pada Hotel Berbintang</u>	
95		2022	<u>Pengaruh Promosi & Pelayanan Online Food Delivery Terhadap Keputusan Pembelian Di Tore Japanese Eatery Batam</u>	
96		2023	<u>Pelatihan Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Paud Tk Gugus Cahaya Jingga Bintang Utara</u>	
97			<u>Pengaruh Penggunaan Sistem Sap Dan Teknologi Jaringan Wifi Terhadap Produktifitas Kerja Karyawan Pada Pt Varta Microbattery Indonesia</u>	
98			<u>Analisis Website Jasa Raharja Kota Batam Dengan Menggunakan Metode Pieces</u>	
99	Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc	2017	<u>Kode Etik Wisatawan Dalam Menunjang Kelestarian Gunung Api Purba Nglanggeran</u>	2
100		2017	<u>Manajemen Pengunjung Dan Kelestarian Lingkungan Di Destinasi Wisata Gunung Api Purba Nglanggeran</u>	
101		2019	<u>Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Pengemasan Daya Tarik Wisata Terhadap Keputusan Berkunjung Serta Dampaknya</u>	9

			<u>Pada Kepuasan Wisatawan Di Museum Negeri Sonobudoyo Yogyakarta</u>	
102		2020	<u>Analisis Perspektif Pelaksanaan Magang Dan Peluang Kerja Dalam Menilai Kesiapan Kerja Siswa</u>	6
103		2020	<u>Analisis Perspektif Pelaksanaan Magang Dan Peluang Kerja Dalam Menilai Kesiapan Kerja Siswa. INVOTEK: Jurnal Inovasi Vokasional Dan Teknologi, 20 (3), 107–114</u>	6
104		2020	<u>Persepsi Mahasiswa Terhadap Pelaksanaan Pembelajaran Operasional Tata Boga</u>	1
105		2020	<u>Bintan Resorts Cares, Road To Recovery From Covid 19 And Tourism Awakening, A Perspective Of Stakeholder Participation</u>	
106		2022	<u>Persepsi Dan Kepuasan Mahasiswa Terhadap Penempatan Magang Pada Hotel Berbintang</u>	
107		2024	<u>Pelatihan Gerakan Sadar Wisata Dan Pendampingan Pengelolaan Destinasi Wisata Desa Sebong Lagoi</u>	
108		2012	<u>Public Speaking For Fighters</u>	
109		2012	<u>The Effect Of Lexical Relations Comprehension Towards Translation Ability At Unrika Batam</u>	3
110		2013	<u>The Correlation Between Vocabulary And Narrative Writing Of Tenth Grade Student At SMA Negeri 5 Batam In Academic Year 2013/2014</u>	
111		2014	<u>The Impact Of Grammatical Competence On Discourse In Speaking Proficiency</u>	
112	Franky Silitong; S.Pd.,M.SI (1018107904)	2015	<u>The Slang In Gay Best Friend Movie By Using Syntactical Analysis: Syntactical Analysis</u>	
113		2015	<u>The Slang In Gay Best Friend Movie By Using Syntactical Analysis: Syntactical Analysis Dewi Cong Universitas Putera Batam Dewiee. Dewiee@ Yahoo. Com And Frangky Silitonga ...</u>	
114		2015	<u>The Effect Of Commitment And Motivation Toward Teacher's Performance At Tanjung Balai Karimun In Indonesia</u>	1
115		2015	<u>The Vocabulary Understanding Of Reading Text In Hosannah Batam School</u>	11

116		2016	<u>Implementasi Analisis Wacana Kritis Perpektif Leeuwen Dalam Berita Politik Surat Kabar Padang Ekspres Terhadap Pembelajaran Bahasa Berbasis Teks</u>	
117		2016	<u>Gender Characteristics In Written Discourse At Batam By Using Sociolinguistic</u>	
118		2016	<u>Implementasi Analisis Wacana Kritis Perspektif Leeuwen Dalam Berita Politik Surat Kabar Padang Ekspres Terhadap Pembelajaran Bahasa Berbasis Teks</u>	23
119		2017	<u>EFL Students' Ability To Identify Singular And Plural Nouns In Paragraph</u>	6
120		2017	<u>The Teenegers' characteristics In Gender Written Text By Discourse Analysis At Batam</u>	8
121		2018	<u>The Simple Past Tense Understanding In Sma Maitreyawira Batam</u>	1
123		2018	<u>K Success Pendidik Pada Keterampilan Mendengar Menjadi Proses Habit Pembelajaran</u>	1
124		2018	<u>From Teaching Of Sundanese's Teenager Speaking Ability In Batam: Spoken Discourse Analysis: Teaching Of Sundanese's Teenager Speaking Ability In Spoken Discourse Analysis</u>	8
125		2019	<u>Organizational Commitment, Satisfaction And Performance Of Lecturer (Model Regression By Gender Of Man)</u>	11
126		2019	<u>International Review Of Management And Marketing Organizational Commitment, Satisfaction And Performance Of Lecturer (Model Regression By Gender Of Man)</u>	8
127		2020	<u>Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Lokasi Terhadap Loyalitas Pelanggan Hotel Bintang Dua Di Kota Batam</u>	30
128		2020	<u>Audit Sistem Informasi Domain Delivery And Support Cobit4. 1 Di PT Epson Batam</u>	7
129		2020	<u>Pengaruh Promosi Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Intention To Use Jasa Transportasi Pt. Batam Fast Ferry Di Kota Batam</u>	5
130		2020	<u>Audit Sistem Informasi Domain Delivery And Support Cobit4. 1 Di Pt Epson Batam</u>	2
131		2020	<u>Audit Website Gapuro Pt Epson Batam; Webqual 4.0</u>	

132		2021	<u>Workshop Kupas Tuntas Ojs As Said Iai. Abdullah Said Batam</u>	25
133		2021	<u>Pelatihan Pembuatan Dan Pengembangan Ojs. V3 Di Universitas Karimun</u>	10
134		2021	<u>Perancangan Sistem Aplikasi Pembayaran Spp Di Clifford English Course Kabupaten Karimun Berbasis Android</u>	2
135		2021	<u>Sistem Pengolahan Data Informasi Laporan Minyak Berbasis Android Di Pt Karimun Petro Energi Kabupaten Karimun</u>	1
136		2021	<u>Pengenalan Sistem Informasi Geografi Sig</u>	
137		2021	<u>Perancangan Sistem Aplikasi Soal Pengoperasian Sempoa Berbasis Android Di Tc. Genius Kids Tanjung Balai Karimun</u>	
138		2021	<u>Pelatihan Pembuatan Dan Pengembangan Ojs Mumtaz Dan Al Muharrik Stit. Mumtaz Karimun</u>	
139		2022	<u>Pemberlakuan Ftz Di Kawasan Ekonomi Khusus (Kek) Batam Dalam Peningkatan Pariwisata</u>	21
140		2022	<u>Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan</u>	17
141		2022	<u>Peranan Udara Pantai Terhadap Korosi Baling-Baling Helikopter Hughes-300c. Jurnal Mekanikasista, 10 (1), 60–71</u>	6
142		2022	<u>Analisis Keefektifan Jaringan Intranet Di Pt Pln (Persero) Ulpltu Tanjung Balai Karimun</u>	6
143		2022	<u>Konsep Pencegahan Paham Radikal Dan Aksi Teror Di Era Revolusi Industri 4.0: Tinjauan Teori Kognisi Sosial</u>	5
144		2022	<u>Peranan Motivasi Sebagai Faktor Pendorong Minat Kunjungan Wisatawan Mancanegara</u>	2
145		2022	<u>Pengaruh Kemampuan Bahasa Inggris Terhadap Prestasi Taruna Tingkat Iv Akademi Militer</u>	2
146		2022	<u>Aplikasi Pemetaan Objek Wisata Di Kabupaten Karimun Dengan Layanan Location Based Service Berbasis Android</u>	2
147		2022	<u>Pola Distribusi Zakat Di Baznas Kabupaten Karimun</u>	2
148		2022	<u>Perancangan Sistem Informasi Berbasis Web Profil Kelurahan Tebing Kabupaten Karimun</u>	1
149		2022	<u>Dasar-Dasar Akuntansi</u>	

150		2022	<u>Basid English For Restaurant Service</u>	
151		2022	<u>Peranan Udara Pantai Terhadap Korosi Baling-Baling Helikopter Hughes-300c</u>	
152		2022	<u>Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Saham Jasa Perhotelan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia</u>	
153		2022	<u>Eksperimen Perbandingan Olahan Kulit Pisang Raja Dan Chickpea Dalam Pembuatan Patty Sebagai Alternatif Vegetarian</u>	
154		2023	<u>Pengembangan Objek Wisata Sebagai Investasi Masyarakat Di Pulau Lance Batam</u>	15
155		2023	<u>Inovasi Melalui Manajemen 4a Dalam Peningkatan Kunjungan Wisatawan Dan Pad Kota Batam</u>	10
156		2023	<u>Pendampingan Dan Pelatihan Manajemen Publikasi Penelitian Dan Pengabdian Berbasis Open Journal System Di Akademi Militer Magelang</u>	10
157		2023	<u>Pengembangan Objek Wisata Sebagai Investasi Masyarakat Di Pulau Lance Batam. Jurnal Keker Wisata, 1 (1), 1–11</u>	8
158		2023	<u>Budaya Mutu Sebagai Refleksi Dari Ppepp Dan Epp Di Akademi Militer Magelang</u>	6
159		2023	<u>The Role Of Leadership, Organizational Culture, Competence And Motivation Toward Employee Commitment And Its Implications On Employee Performance In Pt Telkom Head Office</u>	3
160		2023	<u>Bimbingan Teknik Penulisan Artikel Pengabdian Dan Penelitian Dosen Homebase Sekolah Tinggi Ilmu Tarbiyah Hidayatullah Batam Kepulauan Riau</u>	2
161		2023	<u>Pendampingan Pembuatan Akun Sinta Dosen Homebase Stit Hidayatullah Batam</u>	1
162		2023	<u>Pengaruh Sikap Disiplin Terhadap Hasil Belajar Mata Kuliah Matematika Di Akademi Militer</u>	1
163		2023	<u>Pengaruh Penambahan Limbah Serbuk Kayu Dan Zat Aditif Nano3 Terhadap Kuat Tekan Dan Tarik Belah Beton</u>	
164		2023	<u>Kuliner Sambal Terasi Vegetarian Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat</u>	

165		2023	<u>Pemanfaatan Sistem Informasi Geografis Dalam Pengembangan Smart Tourism Batam Pada Location Based Service Berbasis Android</u>	
166		2023	<u>Pengaruh Pelatihan Kerja Terhadap Peningkatan Kualitas Kinerja Room Attendant Di Hotel Best Western Premier Panbil Batam</u>	
167		2023	<u>Analisa Zat Kimia Pada Air Siap Minum Di Akademi Militer Magelang</u>	
168		2023	<u>Metode Penelitian Terapan</u>	
169		2024	<u>Pendampingan Pembuatan Dan Manajemen OJS Pendekar Sebagai Wadah Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Di Universitas Batam</u>	1
170		2024	<u>Utilization Of Pdl Cadet Clothing Waste As An Admixture For The Manufacture Of Fiber Concrete To Support Defense Architecture Building</u>	
171		2024	<u>The Ecotourism Development Strategy At Pandang Tak Jemu Mangrove Batam</u>	
172		2024	<u>Pelatihan English Debate Parliamentary System Bagi Guru Mgmp Bahasa Inggris Smk Se-Kota Batam</u>	
173		2024	<u>Optimalisasi Pemeliharaan Dan Perawatan Stadion Saptamarga Akademi Militer Dengan Metode Ahp</u>	
174			<u>Jurnal Basis</u>	
175			<u>Workshop Manajemen Publikasi Penelitian Dan Pengabdian Berbasis Ojs Di St3b</u>	12
176	Agung Arif Gunawan, MM.,Par (1006117903)	2018	<u>Pengelolaan Piutang Pajak Sebagai Upaya Menambah Penerimaan Pajak Di Kantor Badan Pendapatan (Bapenda) Kota Pekanbaru</u>	
177		2022	<u>Pengaruh Kepercayaan Merek Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Pelanggan Pada Restoran Sederhana Di Harbout Bay Batam</u>	9
178		2022	<u>Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Batam</u>	1
179		2022	<u>Eksperimen Perbandingan Olahan Kulit Pisang Raja Dan Chickpea Dalam</u>	

			<u>Pembuatan Patty Sebagai Alternatif Vegetarian</u>	
180		2022	<u>Buffer Zone Bandara Kertajati Dalam Mengembangkan Destinasi Pariwisata Di Sumedang</u>	
181		2022	<u>Analisis Pendapatan Pedagang Di Taman Berkampung Kota Tarakan Sebelum Dan Era Pemulihan Pandemi Covid-19</u>	
182		2023	<u>Kuliner Sambal Terasi Vegetarian Sebagai Peningkatan Pendapatan Masyarakat</u>	
183		2024	<u>Edukasi Pangan Dan Jajanan Yang Aman Sehat Serta Bermutu Di Sma Negeri 20 Batam</u>	
184		2022	<u>Pembuatan Brownies Sehat: Eksperimen Substitusi Tepung Gandum Menjadi Tepung Jagung Pada Prosesnya</u>	
185		2022	<u>Pengaruh Customer Rating Pada Minuman Kopi Terhadap Keputusan Pembelian Di Kota Batam</u>	1
186		2022	<u>Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir Sebagai Daya Tarik Wisata Batam</u>	1
187		2022	<u>Pengaruh Cita Rasa Dan Variasi Menu Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Di Rumah Makan Aneka Seblak Sei Panas Kota Batam</u>	4
188	Miratia Afriani, MH (1018129201)	2023	<u>Bimbingan Pengembangan Teknis Program Pembelajaran Praktikum Smk Di Smk Adimulia Batam</u>	3
189		2023	<u>The Application Of Room Attendant Empathy In Service At Aston Batam Hotel & Residence</u>	1
190		2023	<u>Analisa SWOT Produk Kuliner Oleh-Oleh Khas Batam" Kue Semprong Kampung Resipi"</u>	
191		2023	<u>Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner Dan Cooking Demo Chocolate Praline Di Smk Adimulia Batam</u>	
192		2023	<u>Pembinaan Masyarakat Pulau Bulang Dalam Meningkatkan Produksi Melalui Packaging Makanan Industri Rumah Tangga</u>	
193		2023	<u>Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Public Restroom Di Beverly Hotel Batam</u>	1

194		2024	<u>Edukasi Pangan Dan Jajanan Yang Aman Sehat Serta Bermutu Di Sma Negeri 20 Batam</u>	
195	Rezky Almahdi	2018	<u>Pengaruh Kompetensi Dan Motivasi Terhadap Kinerja Karyawan Dengan Kepuasan Kerja Sebagai Variabel Moderasi Di Patra Semarang Convention Hotel</u>	34
196		2018	<u>Pengaruh Sikap, Norma Subjektif Dan Kontrol Perilaku Terhadap Niat Berwirausaha Mahasiswa Di Politeknik Pariwisata Batam</u>	2
197		2018	<u>Pengaruh Sikap, Norma Subjek Dan Kontrol Perilaku Terhadap Niat Berwirausaha Mahasiswa Di Politeknik Pariwisata Batam</u>	1
198		2021	<u>Fenomena Sampah Dan Objek Wisata Pantai Ciptaland Tiban: The Phenomenon Of Garbage And Tourism Objects At Ciptaland Tiban Beach</u>	
199		2022	<u>Analisa Strategi Pemasaran Di Rimbun Kopi Batam Dalam Meningkatkan Jumlah Pengunjung</u>	
200		2022	<u>Electronic Word Of Mouth (Ewom) Dan Motivasi Wisatawan Terhadap Keputusan Berkunjung Di Jam Gadang Bukittinggi Sumatera Barat</u>	
201		2022	<u>Analisis Review Hotel Oyo Di Padang Dari Situs Pemesanan Kamar" Booking. Com"</u>	1
202		2022	<u>Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Kuliner Di Bengkong Kota Batam</u>	2
203		2023	<u>Pengaruh Online Review Dan Harga Terhadap Keputusan Pemesanan Kamar Hotel Di Online Travel Agent (Studi Kasus Kota Batam)</u>	4
204		2023	<u>Pembinaan Sadar Wisata Dan Grooming Untuk Anggota Pokdarwis Di Pulau Ngenang</u>	4
205		2023	<u>Analisis Perencanaan Pengembangan Objek Wisata Kampung Kelembak Berbasis Masyarakat, Nongsa, Batam</u>	1
206		2023	<u>Pelatihan Pembuatan Minumanan Mocketail Dengan Bahan Dasar Komucha</u>	
207		2023	<u>Pelatihan Pengolahan Kopi Manual Brew, Latte Art Dan Produk Olahan Kopi Dengan Mesin</u>	

208		2023	<u>Analisis Swot Usaha May Burger Batam</u>	
209		2024	<u>Pelatihan Pelayanan Prima Untuk Karyawan Di Momoo Juice Bar & Caffee Harbour Bay Kota Batam</u>	
210		2023	<u>Pelatihan Sequence Of Service Makanan Untuk Karyawan Di Momoo Juice Bar & Cafe Harbour Bay Kota Batam</u>	
211		2023	<u>Pelatihan Kerjasama Tim Untuk Karyawan Di Momoo Juice Bar & Coffee Harbour Bay</u>	

BAB VII PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

7.1 Integrasi PKM dengan Mata Kuliah

No.	Judul Penelitian/PkM	Nama Dosen	Mata Kuliah	Bentuk Integrasi	Tahun (YYYY)
1	2	3	4	5	6
1	Pengaturan Pola Makan Dan Nutrisi Bagi Masyarakat Obesitas	Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Bahan Ajar Semester 5	2022
2	Penyuluhan pentingnya CHSE di area wisata Mangrove	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2022
3	Sosialisasi Penerapan sapta pesona didestinasikan wisata dengan tujuan peningkatan jumlah wisatawan	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2022
4	Pendampingan penggunaan pakaian adat sebagai daya tarik wisatawan di Pantai Bale-bale	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2022

5	Workshop peningkatan kompetensi inventory control terhadap bahan makanan	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2022
6	Pelatihan peningkatan kesadaran pentingnya kebersihan dan sanitasi untuk menarik minat wisatawan	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2022
7	Pelatihan Personal Appearance Sebagai Dasar Pelayanan di Kasta Coffee Shop	Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Bahan Ajar Semester 1	2021
8	Sosialisasi Penerapan Pelayanan Prima Sebagai Standar Pelayanan Kepada Karyawan Kasta Coffee Shop	Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Bahan Ajar Semester 1	2021
9	Sosialisasi Penerapan Sapta Pesona Sebagai Pengembangan Kegiatan Operasional Kasta Coffee Shop	Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Bahan Ajar Semester 1	2021
10	Sosialisasi Sapta Pesona sebagai dasar pelayanan kepada karyawan Biscotti cakery & coffee	Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Bahan Ajar Semester 1	2021
11	Tata Cara Berkomunikasi Dan Speaking Skill Dalam Ruang Lingkup Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2021
12	Pengenalan Etika Bekerja Yang Baik Dalam Dunia Pariwisata	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2021
13	Penyuluhan Greeting kepada masyarakat terhadap Wisatawan	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2021

14	Penyuluhan Sikap Keramah Tamahan Kepada Wisatawan di Pantai Bale-bale Nongsa	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2021
15	Peran Media Sosial Dalam Pengembangan Promosi Wisata Lokal	Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bahan Ajar	2021
16	Perilaku Konsumsi Makanan Dalam Mencegah Resiko Kolesterol Bagi Tubuh	Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Bahan Ajar Mata Kuliah Ilmu Gizi 1 untuk Semester 5	2020
17	Pentingnya Mengonsumsi Air Putih Bagi Tubuh Di Kalangan Masyarakat Pantai Bale – Bale, Nongsa Batam	Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Bahan Ajar Semester 5	2020
18	Penerapan Pola Hidup Sehat Dalam Mencegah Hipertensi Pada Masyarakat	Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Bahan Ajar Semester 5	2020
19	Standarisasi Konsumsi Gula Makanan dan Minuman di Masyarakat Pantai Bale-Bale	Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Bahan Ajar Semester 5	2019
20	Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dalam Mencegah Penularan Penyakit	Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Pengembangan bahan ajar melalui studi kasus dalam mata kuliah	2019
21	Sosialisasi Tentang Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Produk Yang Dihasilkan di Desa Sambau, Pantai Bale Bale Nongsa, Batam	Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Bahan Ajar Semester 5	2019

22	Sosialisasi Metode Penyimpanan Makanan untuk Konsumsi Makanan Sehat di Era New Normal	Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Bahan Ajar Semester 5	2019
23	Peningkatan Kewaspadaan Lapisan Lilin Pada Buah dan Dampak dari penggunaannya Terhadap Kecukupan Gizi(Stunting)	Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Bahan Ajar Semester 5	2019
24	Sosialisasi Bahaya Penggunaan Residu Pestisida Pada Bahan Makanan Secara Berlebihan Bagi Kesehatan Tubuh	Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Bahan Ajar Semester 5	2019

7.2 PKM Dosen dan Mahasiswa

Nama Dosen	Tema PkM sesuai Roadmap	Nama Mahasiswa	Judul Kegiatan	Tahun (YYY Y)
2	3	4	5	6
5CMPB				
Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Chairul Fikri	Perilaku Konsumsi Makanan Dalam Mencegah Resiko Kolesterol Bagi Tubuh	2020
		Inayah Puti		
		Enjelina Putri		
		Chairunnisa Marja		
		Yumarila		
Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Lindy	Pentingnya Mengonsumsi Air Putih Bagi Tubuh Di Kalangan Masyarakat Pantai Bale – Bale, Nongsa Batam	2020
		Putri		
		Andini		
		Salwa		
		Alya		
Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Juliana	Penerapan Pola Hidup Sehat Dalam Mencegah Hipertensi Pada Masyarakat	2020
		Bella		
		Yorri		
		Zahra		

Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Angel	Pengaturan Pola Makan Dan Nutrisi Bagi Masyarakat Obesitas	2020
		Nova		
		Hamdi		
		Gaby		
Miratia Afriani, S.ST., MH	Ilmu Gizi 2	Muhar	Standarisasi Konsumsi Gula Makanan dan Minuman di Masyarakat Pantai Bale-Bale	2019
		Raegan		
		Wiliana		
		Maryati		
		Mutiara		
5CMPA				
Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Andi Angriawan	Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dalam Mencegah Penularan Penyakit	2019
		Yusyifa Dwi Cahya		
		Josen Jonathan		
		Nadella		
Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Risqi Amin Santoso	Sosialisasi Tentang Pengaruh Kualitas Bahan Baku Terhadap Produk Yang Dihasilkan di Desa Sambau,Pantai Bale Bale Nongsa, Batam	2019
		Lufita Devi		
		M Faisal		
		Ema Anggraini		
Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Yovan Christian	Sosialisasi Metode Penyimpanan Makanan untuk Konsumsi Makanan Sehat di Era New Normal	2019
		Siti Nuraini		
		Rahmawana		
		Hana Setia		
Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Keke Teresya	Peningkatan Kewaspadaan Lapisan Lilin Pada Buah dan Dampak dari penggunaannya Terhadap Kecukupan Gizi(Stunting)	2019
		Fia Adinda Rokan		
		Monica Gabriela		
		Fadila Yurahman		
Agung Arif Gunawan, S.ST.Par., MM.Par	Teknologi Pangan	Refi Lestari	Sosialisasi Bahaya Penggunaan Residu Pestisida Pada Bahan Makanan Secara Berlebihan Bagi Kesehatan Tubuh	2019
		Iasha Octarana		
		Alan		
		Nur Aulya		
1CMP				
Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Revael Arjuna Putra Tan	Pelatihan Personal Appearance Sebagai Dasar Pelayanan di Kasta Coffee Shop	2021
		Elly Susanti		

		Annisa Putri Wulandai		
		Ritchie Eucianto		
Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Wenny Christian	Sosialisasi Penerapan Pelayanan Prima Sebagai Standar Pelayanan Kepada Karyawan Kasta Coffee Shop	2021
		Alya Syabila Dwiputri		
		Joshua Cessario Matulessy		
		Hendra Gou		
		Deni Arto Faturahman		
Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Selly	Sosialisasi Penerapan Sapta Pesona Sebagai Pengembangan Kegiatan Operasional Kasta Coffee Shop	2021
		Ria		
		Radin		
		Fitra		
Rosie Oktavia Puspita Rini, S.E., MM.Par	Pengantar Pariwisata & Perhotelan	Devanti Puspita Hadini	Sosialisasi Sapta Pesona sebagai dasar pelayanan kepada karyawan Biscotti cakery & coffee	2021
		Jessy Cecilia		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Siti Nurapriani	Tata Cara Berkomunikasi Dan Speaking Skill Dalam Ruang Lingkup Pariwisata	2021
		Putri rizkika Ariza		
		Viola Daspi Agrina		
		Viola pernanda		
		Nurrahma amalia azzahra		
		Garda Husain H.		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Hans Steven sembiring	Pengenalan Etika Bekerja Yang Baik Dalam Dunia Pariwisata	2021
		Bayu ramadhan		
		Raul aidhil		
		Marsha rizky nadia		
		Nadia sarmanisa safitri		
		Putri sima		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Febriani Masril	Penyuluhan Greeting kepada masyarakat terhadap Wisatawan	2021
		Siti Raudah		
		Adinda Olivia		
		Muhammad Radhiatul Iqbal		
		Reynhard Marboen		
		Muhammad Aqsa Pranata		

Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Bella	Penyuluhan pentingnya CHSE di area wisata	2022
		Liora		
		Faiza		
		Haikal		
		Sugih		
		Putri		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Ajeng	Penyuluhan Sikap Keramah Tamahan Kepada Wisatawan di Pantai Bale-bale Nongsa	2021
		Anny		
		Salsa		
		Melanda		
		Dede putri		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Hafizaen	penyuluhan tentang sapta pesona didestinas wisata	2022
		Dade		
		Nada		
		Faza		
		Tria		
		Intan		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Nabilah azzah aisyah	Peran Media Sosial Dalam Pengembangan Promosi Wisata Lokal	2021
		Novelia abareles		
		Dayang nisyrina nurubay		
		Muhammad deva		
		Jordan fernando		
		Joshua magnus alvaro		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Angga	Penyuluhan Standard Grooming kepada masyarakat Kampung Tua	2021
		Juda		
		Matias		
		Fenny		
		Nola		
		Chintya		
Eva Amalia, SH., M.Si	Keterampilan Komunikasi	Hilde	Penyuluhan tentang bagaimana cara penyimpanan bahan makanan	2022
		Amanda		
		Zidane		
		Wayan		
		Fahmi		

		Nanda		
--	--	-------	--	--

7.3 Capaian Kinerja Pkm Kolaborasi Dtps

No	Dosen	Mitra	Nama Kegiatan	Sumber Biaya	Tahun
1	Sudra Irawan Frangky Silitonga Agung Edy Wibowo	Inovasi Kemitraan	Program Penguatan Ekosistem Kemitraan Untuk Pengembangan Inovasi Berbasis Potensi Daerah Di Provinsi Kepulauan Riau	Rp 699.992.000	2024

BAB VIII LUARAN DAN CAPAIAN TRIDAHARMA

8.1 Luaran DTPS Buku ber-ISBN

No	Luaran Penelitian/PkM	Tahun (Format: YYYY)	Keterangan	Dosen
1	2	3	4	5
IV	Buku ber-ISBN, Book Chapter			
1	Manajemen Dapur	2022	Buku ISBN	Rosie Oktavia Puspita Rini
2	Kewirausahaan	2022	Buku ISBN	Tirta Mulyadi
3	Pengenalan Sistem Informasi Geografi (SIG)	2021	Buku ISBN	Frangky Silitonga. Heri Nuryanto
4	Cost Control	2020	Buku ISBN	Rezki Alhamdi
5	<u>Manajemen sumber daya manusia</u>	2023	Buku ISBN	Tirta Mulyadi
6	Pengantar Pariwisata	2023	Buku ISBN	Tirta Mulyadi
7	Ekonomi Manajerial : Teori dan Praktik	2022	Buku ISBN	Tirta Mulyadi
8	Pariwisata dan Kewirausahaan	2024	Buku ISBN	Frangky Silitonga
9	Bahasa Indonesia	2024	Buku ISBN	Frangky Silitonga
10	Metode Penelitian Terapan	2023	Buku ISBN	Frangky Silitonga
11	Dasar-Dasar Akuntansi	2022	Buku ISBN	Frangky Silitonga
12	Basic English for Restaurant Service	2022	Buku ISBN	Frangky Silitonga

8.2 Luaran DTPS HKI

No	Luaran Penelitian/PkM	Tahun (Format: YYYY)	Keterangan
1	2	3	4
II	HKI: a) Hak Cipta, b) Desain Produk Industri, c) Perlindungan Varietas Tanaman (Sertifikat Perlindungan Varietas Tanaman, Sertifikat Pelepasan Varietas, Sertifikat Pendaftaran Varietas), d) Desain Tata Letak Sirkuit Terpadu, e) dll.)		
1	Persepsi dan Ekspetasi Wisatawan Terhadap Kebutuhan Sarana dan Prasarana dikawasan Jembatan Bareleng Batam	2022	Tirta Mulyadi-Hak Cipta- Penelitian
2	Pengelolaan Karyawan Difabel pada Hotel Berbintang Di Kota Bandung	2022	Tirta Mulyadi- Hak Cipta - Penelitian
3	Kewirausahaan	2022	Tirta Mulyadi- Hak Cipta -Buku
	Buku Ajar Kewirausahaan Lanjutan	2022	Tirta Mulyadi- Hak Cipta -Buku
4	Analysis Of The Development Of Culinary Tourism Destination In Tanjung Pinang City Through Semprong Cake Festival	2022	Rosie Oktavia- Hak Cipta - Penelitian
5	Kode Etik Wisatawan dalam Menunjang Kelestarian Gunung Apik Purba Nglanggeran	2020	Eryd Saputra- Hak Cipta - Penelitian
6	Cost Control For Restaurant (Pengendalian Biaya Untuk restoran)	2020	Rezki Alhamdi- Hak Cipta -Buku
7	Pariwisata dan Kewirausahaan: Villa Teras Kaca	2024	Frangky Silitonga – Hak Cipta - Buku
8	Bahasa Indonesia	2024	Frangky Silitonga – Hak Cipta - Buku
9	The Ecotourism Development Strategy at Pandan Tak Jemu Mangrove Batam	2024	Frangky Silitonga – Hak Cipta - Penelitian
10	Dasar Akuntansi	2023	Frangky Silitonga – Hak Cipta - Buku

8.3 Luaran Rekognisi Produk oleh Industri

No.	Judul Produk/Jasa	Deskripsi Produk/Jasa	Tingkat Kesiapterapan Teknologi	Tahun [YYYY]	Nama Dosen Tetap
1	2	3	4	5	6
1	Frozen Food	Produk diadopsi oleh UMKM Kota Batam	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc
2	Pizza	Produk diadopsi oleh Pizza Pazza a.n Marini	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
3	Sacher Cake	Produk diadopsi oleh Excelso	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
4	Menu Engineering	Standar resep diadopsi oleh Zoya Kitchen	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rezki Alhamdi, S.Par, M.M.Par.

5	Semar Mendem	produk diadopsi oleh Nasi Kapau	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
6	Dimsum	produk diadopsi oleh Kangen Dimsum	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Eryd Saputra, S.Par., M.M., M.Sc
7	MADEILINE	Produk diadopsi oleh Momo Juice and Bar Harbour Bay	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
8	FINANCIER	Produk diadopsi oleh Momo Juice and Bar Windsor	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
9	OSENG TEMPE	Produk diadopsi oleh Gavoods a.n ivana dan gumal	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Eva Amalia, SH., M.Si
10	BAKERY	Produk diadopsi oleh boomerdawg a.n Prissy Linar	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2022	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
11	CHEESE CAKE	Produk diadopsi oleh Half teaspoon a.n Ayu Brillyanti	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2021	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
12	BENTO CAKE	Produk diadopsi oleh Yacake.id a.n alyaa	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2021	Miratia Afriani, S.ST., MH
13	BAKERY	Produk diadopsi oleh namurakopi a.n egita & alil	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2021	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
14	Dessert Box	produk diadopsi oleh Moude cakery	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Dyah Ayu Pradnya
15	BUKO DESSERT BOX	Produk diadopsi oleh Bukopandan_BTM a.n Nada Tri Esa	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
16	DESSERT & CAKES BOX	Produk diadopsi oleh Aurellie.bakerie a.n sally aurellisa	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
17	BROWNIES & COOKIES	Produk diadopsi oleh Send Sweet a.n Cendy	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Miratia Afriani, S.ST., MH
18	CHOUX & ECLEAR	Produk diadopsi oleh cemilankoe.bg a.n Balqies	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par

19	DESSERT BOX & CHOUX	Produk diadopsi oleh Twoneone.cake a.n pricylia & Fitria	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
20	CAKE	Produk diadopsi oleh Devstreats a.n Devara Claessya	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
21	PUDDING	Produk diadopsi oleh Gura Sweet a.n Nabillah Ariesty	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Miratia Afriani, S.ST., MH
22	BENTO CAKE	Produk diadopsi oleh Yacake.id a.n Alya Esa Nur Afifah	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Miratia Afriani, S.ST., MH
23	CAKE	Produk diadopsi oleh wie.delice a.n Benny Wijaya	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2020	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par
24	JAJANAN PASAR	Produk diadopsi oleh Jajanankalijak a.n Liza Nurcholilah	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2019	Eva Amalia, SH., M.Si
25	DESSERT BOX	Produk diadopsi oleh Tenshi Patisserie a.n Michelle Angelia	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2019	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
26	DESSERT & BAKERY	Produk diadopsi oleh Litt Sweet a.n prameishella arinda	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2019	Agung Arif Gunawan,S.ST.Par., MM.Par
27	DONAT	Produk diadopsi oleh Dochaci	TKT 9 Validasi Produk Siap Jual	2019	Rosie Oktavia, S.E., MM.Par

8.4 Luaran Prestasi Akademik

No.	Nama Kegiatan	Tahun Perolehan (YYYY)	Tingkat			Prestasi yang Dicapai
			Lokal/ Wilayah	Nasio- nal	Interna- sional	
1	2	3	4	5	6	7
1	PHRI Cooking Competition	2022	v			Juara 2 PHRI Cooking Competition 2022 a.n Devanti Puspita Hadini

2	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Was Awarded With Best Presentation a.n Audie Dewandha
3	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Was Awarded With The Most Innovative Of Creation a.n Stevina Christin Dwiyaniti
5	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Fruit Carving a.n Karrika Sari
6	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Hot Plated Dessert a.n Siti Nuraini
7	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2023	2022		v		Silver Medal Hot Plated Dessert a.n Tanasya Meli Kevintaturi
8	Pastry Competition & Talk Show Celebrity Chef 2022	2022		v		Gold Medal Hot Plated Dessert a.n M Rafi Abdul Malik
9	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Nadella Pramudita
10	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Hanifa Maratus Sholehah
11	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Lufita Devi Noviana
12	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Vincent
13	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n M Rafi Abdul Malik
14	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Dian Wisesa
15	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Indonesian Plated dessert a.n Alldho
16	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Stevina Christin Dwiyaniti
17	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Muhammad Rian Fadli
18	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Audie Dewandha
19	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Devi Permata Sari

20	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Modern Plated Dessert a.n Miftahul Hayati
21	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Rahmawana Situmarong
22	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Ema Puspita Anggraini
23	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Sweet Bread Competition a.n Monica Gabriella s
24	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Tradisional Jajan Pasar a.n Monica Gabriella S
25	Pastry Competition & Talk Show Selebrity Chef 2022	2022		v		Bronze Medal Tradisional Jajan Pasar a.n Fara Ayudia Edipeni
26	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Pasta Challenge Professional a.n Vivian.M
28	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Tumpeng Nusantara a.n Fandi Achmad
29	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Silver Medal Tumpeng Nusantara a.n Karium Jackson
30	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Western Plated Dessert a.n Fandi Achmad
31	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Adhitya
32	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Victoria True Aussie Beef a.n Adhitya
33	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Victoria True Aussie Beef a.n Karium Jackson
34	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Sate Nusantara a.n Bagus Firman
35	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Bagus Firman
36	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Stevina.C
37	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Indonesian Cocoa Plated Dessert a.n Stevina C
38	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Western Plated Dessert a.n Stevina C
39	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Pasta Challenge Junior a.n Yusyifa. D

40	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Modern Plated Dessert a.n Yusyifa.D
41	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Modern Plated Dessert a.n Audie D
42	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Pasta Challenge Junior a.n Audie.D
43	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Pasta Challenge Junior a.n Risqi A
44	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Indonesian Fish Main Course a.n Risqi A
45	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Diploma Award Indonesian Fish Main Course a.n Desta A
46	lomba La Cuisine Competetition Sial Interfood	2022			v	Bronze Medal Chicken Kikkoman a.n Desta A
47	Pemilihan Duta Bahasa Kepri 2022	2022		v		Top 5 Winner atas nama Gumal Adiguna
48	11th Salon Culinaire 2022	2022			v	Bronze Award Class 19 Pasta Culinary Junior Challenge a.n Adhitya
49	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Diploma Award Class 20 Individual Dress The Salad a.n Adhitya
50	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Bronze Award Class 19 Pasta Culinary Junior Challenge a.n Stevina Christin Dwiyaniti
51	11th Salon Culinaire 2022, Bali Culinary Professionals	2022			v	Diploma Award Class 20 Individual Dress The Salad a.n Stevina Christin Dwiyaniti
52	PHRI Cooking Competition	2022	v			Juara 2 PHRI Cooking Competition 2022 a.n Rindy Purnawan
53	Kompetisi Karya Ilmiah Tema Kebangkitan Pariwisata Kepri 2021 Acara Asparnas Kepri Tg Pinang	2022		v		Juara Harapan 1 atas nama : Gumal Adiguna
54	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Salsabla Ista
55	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Rhadiatul Adhawiyah
56	IISMAEVO Awardees Kemdikbud	2022		v		Awardees 2022 atas nama : Juliana
57	Nhi Tourism Skill Competition	2022			v	2nd Winner Appetizer x Sasa Challenge a.n Dicanio Al Fhonso
58	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Favorite Winner Main Course "Pesmol Fish" a.n Yulia Roza

59	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Juara 2 Pastry "Colenak" a.n Cika Angela
60	Ritz Carlton Jakarta Internship	2021		v		Best Trainee Nomination atas nama : Siti Nuraini
61	Cooking Competition Hospitality 2021 by Politeknik Bintan Cakrawala	2021				2nd Winner atas nama : Novia Syaputri & Mutmainah Putri W
62	Amanjiwo Internship	2021		v		Best Trainee atas nama : Vincent Best
63	Rosewood Hongkong Internship	2021			v	Best Trainee atas nama : Franky
64	Hospitour UPH 2021	2021		v		Juara Favorit Cabang Lomba Kitchen atas nama : Yulia Roza
65	Hospitour UPH 2021	2021		v		Juara II Cabang Lomba Pastry atas nama Cika Angela Kolombia
66	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Juara Harapan 1 Lomba Pidato atas nama : Enjelina Putri
67	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Gold Medal Pasta Challenge atas nama : Martinus Adrian
68	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Gold Medal Pasta Challenge atas nama : Zahra Ananda Ridwan
69	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Bronze Medal Pasta Challenge atas nama : Yusyifa Dwi Cahya
70	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Silver Medal Pasta Challenge atas nama : Vivian Miradini
71	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Bronze Medal Pasta Challenge atas nama : M Yasin Ramadhan
72	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	v			Silver Medal Pasta Challenge atas nama : Desta Amanza
73	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Bronze Medal Cooking Competition a.n M Rafi Abdul Malik
74	Cooking Competition on Hospitour 2021: Strong Supporting Tourism Industry to Restart Over the New Normal Ground	2021		v		Diploma Medal Cooking Competition a.n M Rafi Abdul Malik
75	Lomba Masak Melayu Dermawan Academy dan PT Pegadaian	2021		v		Juara 1 Lomba Memasak Kreasi Berbahan singkong a.n M Rafi Abdul Malik
76	Pemilihan DUTA CHSE Kota Batam 2020	2020	v			Finalis top 10 atas nama Gumal Adiguna
77	Salon Culinaire 2019	2019			v	Diploma True Aussie Beef Challenge a.n Patresia Rike ananda

78	Salon Culinaire 2019	2019			v	Silver Medal Kikkoman Nasi Goreng a.n Patresia Rike Ananda
79	Salon Culinaire 2019	2019			v	Silver Medal Boiron Plated Dessert a.n Fitria Sulastri
80	Salon Culinaire 2019	2019			v	Bronze Medal Tradisional Jajanan Pasar a.n Fitria Sulastri
81	Salon Culinaire 2019	2019			v	Diploma Potatoes USA Challenge a.n Patresia Rike Ananda
82	Salon Culinaire 2019	2019			v	Silver Medal Boiron Plated Dessert a.n Fandi Achmad
83	Salon Culinaire 2019	2019			v	Best Pastry Chef Salon Culinaire 2019 a.n Fandi Achmad
84	Salon Culinaire 2019	2019			v	Bronze Medal Tradisional Jajanan Pasar a.n Fandi Achmad
85	On Blackbox Challenge Competition	2019		v		BTP 02 As 4th Winner
86	On Blackbox Challenge Competition	2019		v		BTP 01 As 3rd Winner
87	SMT Gastronomic Festival	2019	v			Juara 3 Set menu a.n Rindy Purnawan, Yoga Yayang, Jeremy Hans
88	SMT Gastronomic Festival	2019	v			Juara Harapan 1 Set menu a.n Andreas Maria, Patresia Ananda, M. Muksid
89	La Cuisine Competition	2019			v	Silver Medal Modern Plated Dessert a.n Fandi Achmad
90	La Cuisine Competition	2019			v	Silver medal Modern Jajanan Pasar a.n Fandi Achmad
91	La Cuisine Competition	2019			v	Silver Medal Modern Jajanan Pasar a.n M. Rafi Abdul Malik
92	La Cuisine Competition	2019			v	Bronze Medal Hot Plated Dessert a.n Fandi Achmad
93	La Cuisine Competition	2019			v	Bronze Medal Beef Carving a.n Agatha Femme
94	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Modern Plated Dessert a.n M Rafi Abdul Malik
95	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Beef Carving a.n Kelvin Ow
96	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Beef Carving a.n Yustri. M
97	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Sate Nusantara a.n Yustri.M

98	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Appetaizer Plater a.n Yustri .M
99	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Appetaizer Plater a.n M. Rafi Abdul Malik
100	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Modern Jajanan Pasar a.n Pricillia Fransiska Putri
101	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Asian Laksa a.n M Rian Fadli
102	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Sate Nusantara a.n Kelvin Ow
103	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Pasta Challenge a.n De Pago
104	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Appetaizer Plater a.n Pricillia
105	La Cuisine Competition	2019			v	Diploma Award Seafood Challenge a.n Raka Putra Bagus
106	Gong Gong Expo	2019	v			3rd Place Gong gong challenge a.n M Rafi Abdul Malik
107	La Cuisine Competition	2018			v	Diploma Award Plated Dessert a.n Arifin Jonathan Sitorus
108	La Cuisine Competition	2018			v	Diploma Award Jajanan Pasar a.n Arifin Jonathan Sitorus
109	La Cuisine Competition	2018			v	Silver Winner Bunga Sari Jajan Pasar a.n Fandi Achmad
110	La Cuisine Competition	2018			v	Second Highest Score Jajan Pasar a.n Fandi Achmad
111	La Cuisine Competition	2018			v	Gold Medal Jajanan Pasar a.n Fandi Achmad
112	La Cuisine Competition	2018			v	Bronze Medal Appetizer Platter a.n Ananda
113	La Cuisine Competition	2018			v	Bronze Medal Beef Carving a.n Ananda
114	Rekor Muri “Sajian Sambal Bilis Terbanyak”	2023		v		Prodi Manajemen Kuliner

8.5 Luaran Prestasi Non Akademik

No.	Nama Kegiatan	Tahun Perolehan (YYYY)	Tingkat			Prestasi Yang Dicapai
			Lokal/ Wilayah	Nasio- Nal	Interna- Sional	
1	2	3	4	5	6	7

1	F&B Fun Futsal Competition	2022	V			Juara 1
2	Pemilihan DUTA BPOM Batam 2022	2022	V			1st Runner Up DUTA BPOM Batam 2022 Atas Nama : Gumal Adiguna
3	Kepri Most Talented 2022	2022		V		1st Runner Up Singing Competitions Atas Nama : Gumal Adiguna
4	Art Festival UIB 2022	2022	V			2nd Runner Up Kategori Dangdut Pria Atas Nama : Gumal Adiguna
5	Rising Star Dangdut	2021	V			Juara 2 Rising Star Dangdut Batam 2021 Atas Nama Gumal Adiguna
6	Kepri Batam Bernyanyi	2021	V			Best Performance Kepri-Batam Bernyanyi 2021 Atas Nama : Gumal Adiguna
7	Dies Natalis Universitas Maritim Raja Ali Haji (UMRAH) 2021	2021	V			Juara 1 Langgam Melayu Se- Kepri Atas Nama : Gumal Adiguna
8	PERWARA EVENT BATAM 2021	2021	V			Silver Medal Pasta Challenge

8.6 Luaran Lainnya

1. Capaian Kinerja Pembelajaran Lulusan:

Capaian pembelajaran lulusan selama 3 tahun terakhir menunjukkan peningkatan yang signifikan. IPK minimum meningkat dari 3,02 pada TS-2 menjadi 3,08 pada TS-1, dan kemudian menjadi 3,15 pada TS. Sementara itu, IPK maksimum mengalami fluktuasi dari 3,85 pada TS-2 menjadi 3,89 pada TS-1, dan pada TS mencapai 3,87. Meskipun demikian, IPK rata-rata selama 3 tahun terakhir mengalami perubahan yang tidak signifikan, dengan nilai 3,66 pada TS-2, 3,64 pada TS-1, dan 3,62 pada TS.

2. Capaian Kinerja Analisis IPK Lulusan:

Rata-rata IPK lulusan selama 3 tahun terakhir menunjukkan konsistensi yang baik. Pada tahun akademik 2019/2020, rata-rata IPK kelulusan adalah 3,66 dengan IPK maksimum 3,85 dan IPK minimum 3,02. Pada tahun 2020/2021, rata-rata IPK kelulusan adalah 3,64 dengan IPK maksimum 3,89 dan IPK minimum 3,08. Sedangkan pada tahun 2021/2022, rata-rata IPK kelulusan adalah 3,62 dengan IPK maksimum 3,87 dan IPK minimum 3,15.

3. Capaian Kinerja Prestasi Akademik dan Non-Akademik Mahasiswa:

Prestasi akademik dan non-akademik mahasiswa selama 3 tahun terakhir menunjukkan peningkatan yang signifikan. Mahasiswa mencatatkan 116 prestasi akademik dan 8 prestasi non-akademik. Dukungan dari UPPS dan Yayasan serta fleksibilitas dalam pembelajaran memberikan kontribusi penting dalam pencapaian prestasi ini.

4. Capaian Kinerja Kohort Lulusan Program Studi:

Lulusan program studi manajemen kuliner telah mencapai ketepatan waktu lulusan berturut-turut. Pada TS-3, 19 mahasiswa lulus tepat waktu, diikuti oleh 36 mahasiswa pada TS-2, 47 mahasiswa pada TS-1, dan 78 mahasiswa pada TS.

5. Capaian Kinerja Waktu Tunggu:

Dari total 72 mahasiswa lulusan, 17 mahasiswa lulus tepat waktu pada TS-4, 19 mahasiswa pada TS-3, 36 mahasiswa pada TS-2, dan 100% mahasiswa berhasil terlacak. Sebanyak 72 orang atau 100% membutuhkan waktu kurang dari 3 bulan untuk bekerja, tanpa ada yang harus menunggu lebih dari 6 bulan.

6. Capaian Kinerja Kesesuaian Bidang Kerja:

Kesesuaian bidang kerja lulusan menunjukkan kategori yang tinggi. Pada TS-4, 17 mahasiswa menunjukkan kesesuaian bidang kerja yang tinggi, diikuti oleh 19 mahasiswa pada TS-3, dan 36 mahasiswa pada TS-2.

7. Capaian Kinerja Tempat Kerja Lulusan:

Dari total lulusan yang terlacak, sebanyak 17 mahasiswa pada TS-4 berhasil ditempatkan di industri tingkat internasional dan berijin, 4 orang di industri tingkat nasional dan berijin, serta 2 orang berwirausaha di tingkat lokal atau wilayah.

8. Capaian Kinerja Kepuasan Pengguna:

Hasil Tracer Study menunjukkan bahwa kepuasan pengguna terhadap lulusan program studi manajemen kuliner cukup tinggi. Berbagai aspek, seperti etika, keahlian, kemampuan berbahasa asing, penggunaan teknologi informasi, kemampuan berkomunikasi, kerjasama, dan pengembangan diri, dinilai baik hingga sangat baik.

9. Capaian Kinerja Publikasi Ilmiah Mahasiswa:

Publikasi ilmiah mahasiswa menunjukkan peningkatan yang perlu ditingkatkan. Pada TS-1, terdapat 1 jurnal yang terpublikasi, diikuti oleh 1 jurnal pada TS-2, dan 5 jurnal pada TS. Meskipun demikian, masih diperlukan upaya untuk meningkatkan produktivitas mahasiswa dalam menghasilkan karya ilmiah yang dapat dipublikasikan.

BAB IX EVALUASI DAN TINDAK LANJUT

1. Pencapaian Jumlah Dosen dengan Pendidikan Strata III: Pencapaian target sesuai dengan yang ditetapkan yaitu 4 dosen pada tahun 2023. Tindak lanjut yang perlu dilakukan adalah memastikan kelancaran proses rekrutmen atau pengembangan kualifikasi dosen yang sesuai dengan standar yang ditetapkan.
2. Peningkatan Jumlah Dosen dengan Kualifikasi Okupasi Sous Chef tersertifikasi BNSP: Target telah tercapai dengan 9 dosen tetap yang memenuhi kualifikasi ini. Perlu dilakukan tindak lanjut dalam memastikan bahwa sertifikasi BNSP diperbaharui secara berkala dan memastikan kelancaran proses sertifikasi bagi dosen yang belum memenuhi syarat.
3. Peningkatan Jumlah Jabatan Fungsional Dosen Tetap: Target telah tercapai dengan peningkatan 7 dosen dari asisten ahli ke Lektor. Tindak lanjutnya adalah memastikan bahwa proses peningkatan jabatan fungsional dosen tetap berlangsung adil dan transparan.
4. Pencapaian Jumlah Dosen dengan Pemahaman Bahasa Asing: Telah tercapai dengan 7 dosen yang memiliki pemahaman bahasa asing, khususnya Inggris. Tindak

lanjutnya adalah memastikan bahwa kemampuan bahasa asing dosen terus ditingkatkan dan diadakan pelatihan berkala.

5. Proses Finalisasi Penyempurnaan Pembelajaran, Kurikulum, dan Skema Praktek Kerja Nyata: Perlu dilakukan tindak lanjut untuk memastikan bahwa proses finalisasi ini menghasilkan perubahan yang signifikan dan dapat diterapkan secara efektif dalam program studi.
6. Pencapaian Perekaman Kegiatan Pendidikan dalam Siakad: Target tercapai dengan 18 kegiatan direkam. Tindak lanjutnya adalah memastikan bahwa seluruh kegiatan pendidikan tercatat dengan baik dan akurat dalam sistem.
7. Pencapaian Pembelajaran Berbasis Teknologi: Telah tercapai dengan penggunaan 2 aplikasi, termasuk Ms Teams. Perlu dilakukan tindak lanjut dalam memastikan pemanfaatan teknologi informasi terus ditingkatkan sesuai dengan kebutuhan.
8. Pencapaian Perekaman Kegiatan Internship dan Proyek Akhir dalam Siakad: Target tercapai, perlu dilakukan tindak lanjut untuk memastikan bahwa seluruh tahapan kegiatan terdigitalisasi dan tercatat dengan baik dalam sistem.
9. Terbentuknya Wadah Publikasi OJS Khusus Program Studi D4 Manajemen Kuliner: Telah tercapai dengan terbitnya 4 volume. Tindak lanjutnya adalah memastikan kontinuitas publikasi dan peningkatan kualitas konten.
10. Terbentuknya Perekaman Plagiarism terhadap Karya Tulis Ilmiah: Telah terpusat pada 2 akun. Tindak lanjutnya adalah memastikan bahwa proses pemeriksaan plagiarisme berjalan secara rutin dan adil.
11. Terlaksananya Program Peningkatan Kualitas RPS Praktikum: Telah terlaksana dengan baik, perlu dilakukan evaluasi lanjutan terhadap efektivitas program ini.

Dengan melakukan evaluasi dan tindak lanjut yang tepat, Program Studi Manajemen Kuliner diharapkan dapat terus meningkatkan kualitas dan efektivitasnya dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

BAB X PROGRAM KERJA SEMESTER PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

Program Kerja Bulan Januari – Maret 2022

No	Program Kerja	Pemeriksaan				Keterangan
		Terlaksana	Belum Terlaksana	Sedang Berlangsung (On Progress)	Di Tunda (Hold)	Rencana Tindak Lanjut
1	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
2	Penyusunan Rancangan Anggaran Belanja (RAB) Program Studi Manajemen Kulineri	Terlaksana				Selesai
3	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
4	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			
5	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			
6	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
7	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai

8	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
9	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
10	Pembuatan RPS mata kuliah disesuaikan dengan standar Industri (Link & Match dgn hotel internasional/chand khususnya mata kuliah inti manajemen kuliner)	Terlaksana				Selesai
11	Pengadaan dan Pengembangan tempat dan ruang belajar praktek di kitchen		Belum Terlaksana			Belum bisa direalisasikan karena menunggu pihak yayasan
12	Menyusun Sebaran Mata Kuliah Semester	Terlaksana				Selesai
13	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
14	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
15	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			Rencana akan di lakukan pada Bulan Maret
16	Pengembangan minat Wirausaha Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			Rencana akan di lakukan pada Bulan Maret

17	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			Pengembangan Kurikulum baru sampai diskusi awal, diharapkan bulan depan sudah ada progres kembali
18	Pengadaan dan perawatan Equipment dan Utensils di Lab Kitchen	Terlaksana				Selesai
19	Service peralatan kitchen	Terlaksana				Selesai
20	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
21	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai
22	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
23	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa (Standar Recipe)		Belum Terlaksana			Output dari Standar Recipe harus ada
24	Borang akreditasi dan bukti visitasi ReAkreditasi Prodi			On Progress		Pengisian Borang ISK Tabel 1-4
25	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
26	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
27	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			

28	Pengembangan minat Wirausaha Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			
29	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			
30	Pengadaan dan perawatan Equipment dan Utensils di Lab Kitchen	Terlaksana				Selesai
31	Service peralatan kitchen	Terlaksana				Selesai
32	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
33	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai
34	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
35	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa (Standar Recipe)		Belum Terlaksana			Output dari Standar Recipe harus ada
36	Borang akreditasi dan bukti visitasi ReAkreditasi Prodi			On Progress	Di Tunda (Hold)	Berdasarkan Keputusan Pimpinan untuk ISK/Re Akreditasi di Tunda

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

Program Kerja Bulan Januari – Maret 2022

No	Program Kerja	Pemeriksaan				Keterangan
		Terlaksana	Belum Terlaksana	Sedang Berlangsung (On Progress)	Di Tunda (Hold)	Rencana Tindak Lanjut
1	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
2	Penyusunan Rancangan Anggaran Belanja (RAB) Program Studi Manajemen Kulineri	Terlaksana				Selesai
3	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
4	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			
5	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			
6	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
7	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai

8	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
9	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
10	Pembuatan RPS mata kuliah disesuaikan dengan standar Industri (Link & Match dgn hotel internasional/ch and khususnya mata kuliah inti manajemen kuliner)	Terlaksana				Selesai
11	Pengadaan dan Pengembangan tempat dan ruang belajar praktek di kitchen		Belum Terlaksana			Belum bisa direalisasikan karena menunggu pihak yayasan
12	Menyusun Sebaran Mata Kuliah Semester	Terlaksana				Selesai
13	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
14	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
15	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			Rencana akan di lakukan pada Bulan Maret
16	Pengembangan minat Wirausaha Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			Rencana akan di lakukan pada Bulan Maret

17	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			Pengembangan Kurikulum baru sampai diskusi awal, diharapkan bulan depan sudah ada progres kembali
18	Pengadaan dan perawatan Equipment dan Utensils di Lab Kitchen	Terlaksana				Selesai
19	Service peralatan kitchen	Terlaksana				Selesai
20	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
21	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai
22	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
23	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa (Standar Recipe)		Belum Terlaksana			Output dari Standar Recipe harus ada
24	Borang akreditasi dan bukti visitasi ReAkreditasi Prodi			On Progress		Pengisian Borang ISK Tabel 1-4
25	Menyusun Program Kerja per Semester	Terlaksana				Selesai
26	Pelaksanaan Pengawasan dan Evaluasi program dan kegiatan Prodi CUM per semester	Terlaksana				Selesai
27	Pengembangan Kompetensi Mahasiswa		Belum Terlaksana			

	Manajemen Kuliner					
28	Pengembangan minat Wirausaha Mahasiswa Manajemen Kuliner		Belum Terlaksana			
29	Pengembangan Materi Pembelajaran Mata Kuliah CUM berbasis kebutuhan dunia usaha		Belum Terlaksana			
30	Pengadaan dan perawatan Equipment dan Utensils di Lab Kitchen	Terlaksana				Selesai
31	Service peralatan kitchen	Terlaksana				Selesai
32	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
33	Pengembangan keilmuan dosen dan instruktur	Terlaksana				Selesai
34	Evaluasi Skema Proyek Akhir Mahasiswa	Terlaksana				Selesai
35	Pengembangan Sistem Pembelajaran Mahasiswa (Standar Recipe)		Belum Terlaksana			Output dari Standar Recipe harus ada
36	Borang akreditasi dan bukti visitasi ReAkreditasi Prodi			On Progress	Di Tunda (Hold)	Berdasarkan Keputusan Pimpinan untuk ISK/Re Akreditasi di Tunda

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
Program Kerja Bulan AGUSTUS - DESEMBER 2022

No	Program Kerja	Aktifitas	Pemeriksaan		Keterangan	
			Rencana (Frekuensi)	Realisasi	Sesuai/Tidak Sesuai	Rencana Tindak Lanjut
	Practicum					
1	Mapping Practicum Program "1 Sem 1 Instruktur"	Mapping Practicum Program "1 Sem 1 Instruktur"	Agustus	Terlaksana	Sesuai	Selesai
2	Maintenance Lab Kitchen & Pastry	Maintenance Lab Kitchen & Pastry	November	Terlaksana	Sesuai	Selesai
	Event Program					
1	Culinary Competition/Exhibition (NTSC)	Culinary Competition/Exhibition (NTSC)	November	Terlaksana	Sesuai	Selesai
2	Culinary Competition/Exhibition (La Cuisine JKT)	Culinary Competition/Exhibition (La Cuisine JKT)	November	Terlaksana	Sesuai	Selesai
3	Culinary Competition/Exhibition (Salon Culinaire Bali)	Culinary Competition/Exhibition (Salon Culinaire Bali)	September	Terlaksana	Sesuai	Selesai
4	Talkshow "World of Exception Chocolate" with Puratos	Talkshow "World of Exception Chocolate" with Puratos	Oktober	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	

5	Greats Chef	Greats Chef (Chef Gunawan)	Oktober	Terlaksana	Sesuai	Selesai
6	Competency Certification BNSP	Competency Certification BNSP	Desember	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
7	Character Building	Pengembangan Soft Skill Mahasiswa	November	Terlaksana	Sesuai	Selesai
	Lecture Development Program					
1	Training/Short Course Baker Artisan & Jelly Art (Yohanes Adhijaya)	Training/Short Course Baker Artisan & Jelly Art (Yohanes Adhijaya)	Oktober	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
2	Training/Short Course (Food Art Plating & Styling) - Sugar Modeling, Chocolate Modelling (Tn'C)	Training/Short Course (Food Art Plating & Styling) - Sugar Modeling, Chocolate Modelling (Tn'C)	Oktober	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
3	Training/Short Course Japanese Technique	Training/Short Course Japanese Technique	Januari	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
4	Training WPA "Assesor BNSP" (2 Orang)	Training WPA "Assesor BNSP" (2 Orang)	Januari	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
5	Lecturer Certification	Lecturer Certification	Januari	Terlaksana	Selesai	
6	FHA Singapura	Pengembangan Kualifikasi Dosen	September & Oktober	Terlaksana	Selesai	
	Event Program					
1	BTP Batam Expo & Competition	BTP Batam Expo & Competition		Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
2	Internal Culinary Competition	Internal Culinary Competition	September	Terlaksana	Sesuai	Selesai

3	Cullinary Research "gastronomi"	Cullinary Research "gastronomi"	Januari	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
4	Community Based Training "Nutrition, Tourism Produk, Local Product"	Community Based Training "Develop Local Product"	November	Terlaksana	Sesuai	Selesai
5	Hima Program "Entrepreneuership"	Hima Program "Entrepreneuership"	September	Terlaksana	Sesuai	Selesai
	Development Study Program					
1	Internasional Program "Taylor University", "Prof Aklus", "Apurva"	Internasional Program "Taylor University", "Prof Aklus", "Apurva"	September	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
2	Practice RPS	Practice RPS	Agustus	Terlaksana	Sesuai	Selesai
3	Development Experimental Final Project	Development Experimental Final Project	Agustus	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	
4	Revise SOP	Revise SOP	September	On Progress	Sesuai	Menunggu Persetujuan Pimpinan

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
Program Kerja Bulan JANUARI - MARET 2023

No	Program Kerja	Aktifitas	Pemeriksaan		Keterangan	
			Rencana (Frekuensi)	Realisasi	Sesuai/Tidak Sesuai	Rencana Tindak Lanjut
	Practicum					
1	Development Practicum Menu	Development Practicum Menu	Dalam Semester Genap 2022/2023	On Progress	Sesuai	Mau Selesai Semester 2 & 6
2	Development Equipment SOP	Development Equipment SOP	Dalam Semester Genap 2022/2023	On Progress	Sesuai	Pada Semester Genap 2022/2023
	Student Development Program					
1	Salon Culinaire Malaysia	Competition	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
2	Salon Culinaire Indonesia	Competition	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
3	Parents Week	Parents Week	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
	Event Program					
1	Pastry Festival	Pastry Festival	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini

2	Internal Culinary Competition	Internal Competition	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
3	Hima Program	Hima Program	Dalam Semester Genap 2022/2023	Terlaksana	Sesuai	Seminar, Buka Puasa, Bakti Sosial, dll
	Lecture					
1	Lecture Development Book 2023-2027	Lecture Development Book 2023-2027	Dalam Semester Genap 2022/2023	On Progress	Sesuai	Tinggal tahap finalisasi
2	Curriculum	Curriculum	Dalam Semester Genap 2022/2023	On Progress	Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
3	Development Product to Industry BPOM & HkI	Development Product to Industry BPOM & HkI	Dalam Semester Genap 2022/2023	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan dalam semester ini
4	Cullinary Accreditation	Cullinary Accreditation	Dalam Semester Genap 2022/2023	On Progress	Sesuai	Merapihkan Data di PD Dikti

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
Program Kerja Bulan SEPTEMBER - NOVEMBER 2023

No	LAPORAN HASIL AUDIT/EVALUASI PROGRAM KERJA DAN ANGGARAN SEMESTER GENAP TAHUN 2021/2022	Aktifitas	Pemeriksaan		Keterangan	
			Rencana (Frekuensi)	Realisasi	Sesuai/Tidak Sesuai	Rencana Tindak Launjut
1	Visitasi Hotel/Kampus/Sekolah	Visitasi Hotel/Kampus/Sekolah	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
2	Parents Day	Parents Day	Semester Gasal 2023/2024	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Direncanakan akan dilaksanakan pada Tanggal 7 Desember 2023
3	Meeting Prodi Cum	Meeting Prodi Cum (Awal, Tengah, sama Akhir Semester)	Semester Gasal 2023/2024	On Proses	Sesuai	Meeting Awal Sudah, yang belum Tengah dan Akhir Semester
4	Pengukuhan UKM YCCI	Pengukuhan UKM YCCI	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
5	Pengukuhan UKM Culinary Garden	Pengukuhan UKM Culinary Garden	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
6	Pengukuhan UKM Entrepreneurship	Pengukuhan UKM Entrepreneurship	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
7	Pengukuhan UKM Photography	Pengukuhan UKM Photography	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
8	Internal Cooking Competition Road to La Cuisine	Internal Cooking Competition Road to La Cuisine	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai

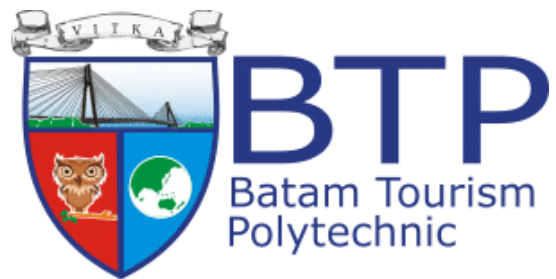
9	Orasi Calon Ketua HIMA Prodi Kuliner	Orasi Calon Ketua HIMA Prodi Kuliner	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
10	Seminar Produk dari Rich's Product	Seminar Produk dari Rich's Product	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
11	On The Job Training Seminar	On The Job Training Seminar	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
12	Pengukuhan HIMA Culiner	Pengukuhan HIMA Culiner	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
13	Seminar Vegan	Seminar Vegan	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
14	Seminar Konsul Amerika	Seminar Konsul Amerika	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
15	Seminar Start up Business Bank Indonesia	Seminar Start up Business Bank Indonesia	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
16	Buku Masakan Indonesia - Taking Photo Bank Indonesia	Buku Masakan Indonesia - Taking Photo Bank Indonesia	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
	Support Program Marketing					
1	Edufair SMAK Yos Sudarso	Edufair SMAK Yos Sudarso	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
2	Edufair SMA & SMK Maitreyawira	Edufair SMA & SMK Maitreyawira	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
3	Campus Tour SMA & SMK Harapan Utama	Campus Tour SMA & SMK Harapan Utama	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai

4	Campus Tour SMA&SMK Yehonala Batam	Campus Tour SMA&SMK Yehonala Batam	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
5	Campus Tour SMA Immanuel	Campus Tour SMA Immanuel	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
6	SMA Ananda	SMA Ananda	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
7	SMAK Kristen Basic	SMAK Kristen Basic	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
8	Edufair SMAK Maitreyawira Tanjung Pinang	Edufair SMAK Maitreyawira Tanjung Pinang	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
9	Campus Tour Adimulya	Campus Tour Adimulya	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
10	Demo Cooking Grand Batam	Demo Cooking Grand Batam	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
11	Campus Tour SMAN 15 Batam	Campus Tour SMAN 15 Batam	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
12	Campus Tour SMAN 21 Batam	Campus Tour SMAN 21 Batam	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
13	Campus Tour SMK Kartini	Campus Tour SMK Kartini	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
14	Campus Tour SMA Cerdas Mandiri	Campus Tour SMA Cerdas Mandiri	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai
15	Edufair SMA Mondial	Edufair SMA Mondial	Semeste r Gasal 2023/20 24	Terlaksana	Sesuai	Selesai

16	Campus Tour SMA Pelita Utama	Campus Tour SMA Pelita Utama	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
17	Campus Tour SMKN 2 Batam	Campus Tour SMKN 2 Batam	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
18	Campus Tour SMA Tunas Baru Jinseung	Campus Tour SMA Tunas Baru Jinseung	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
19	Edufair SMA Kartini	Edufair SMA Kartini	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
20	Promosi kampus ASITA	Promosi kampus ASITA	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
21	Genpaskar SMK Kartini	Genpaskar SMK Kartini	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
22	Edufair SMA Kartini	Edufair SMA Kartini	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
23	Konsulat Jendral Amerika	Konsulat Jendral Amerika	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
24	Summer Coast Temasek	Summer Coast Temasek	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
25	Bank Indonesia Table Manner	Bank Indonesia Table Manner	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
26	Campus Tour SMAN 1 Batam	Campus Tour SMAN 1 Batam	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
27	Guru BK Se Kota Batam	Guru BK Se Kota Batam	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
28	Promosi Jamselinas	Promosi Jamselinas	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai

29	Campus Tour SMA Globe Nasional	Campus Tour SMA Globe Nasional	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
30	Lunch Guru dan BK SMKN 20	Lunch Guru dan BK SMKN 20	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
31	Lunch Pt. Sunning	Lunch Pt. Sunning	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
32	Intership Tour Tasek Jurong	Intership Tour Tasek Jurong	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
33	Intership Tour Sekolah Menengah Kebangsaan Ledang Johor	Intership Tour Sekolah Menengah Kebangsaan Ledang Johor	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
34	Pelatihan Disperindag	Pelatihan Disperindag	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
	Learning Development Program					
1	La Cuisine Competition	La Cuisine Competition	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
2	Yong Chef Competition	Yong Chef Competition	Semester Gasal 2023/2024	Terlaksana	Sesuai	Selesai
3	Industri Visiting Professional	Industri Visiting Professional	Semester Gasal 2023/2024	Anggaran dialihkan ke La Cuisine Competition		
4	Entrepreneur Students	Entrepreneur Students	Semester Gasal 2023/2024	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan Akhir Semester Gasal 2023/2024
5	Focus Group Discussion Kurikulum	Focus Group Discussion Kurikulum	Semester Gasal 2023/2024	Belum Terlaksana	Tidak Sesuai	Akan dilaksanakan Pada Bulan Januari 2024

6	NTSC, Hospitour Competition	NTSC, Hospitour Competition	Semeste r Gasal 2023/20 24	Anggaran dialihkan ke La Cuisine Competition
---	--------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	---



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau 29425