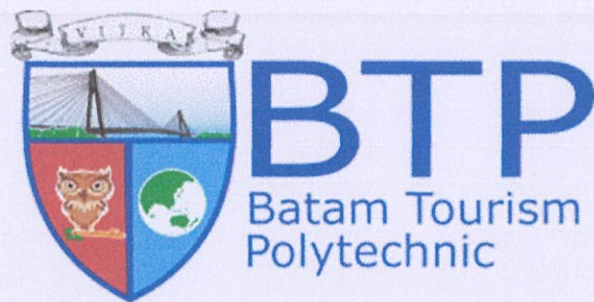


**LAPORAN OPERASIONAL PENDIDIKAN
PRODI CULINARY MANAGEMENT**



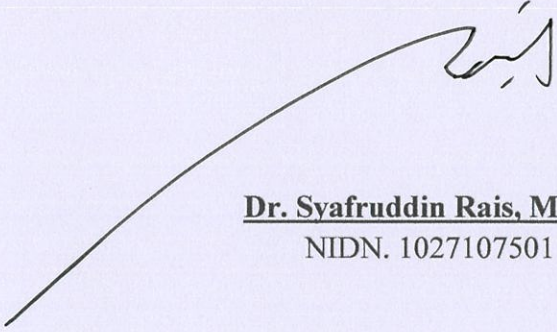
**BATAM TOURISM POLYTECHNIC
TAHUN 2023**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : LAPORAN OPERASIONAL PENDIDIKAN
PRODI CULINARY MANAGEMENT
Tanggal : 31 Desember 2023
Penyusun : Tim Keuangan

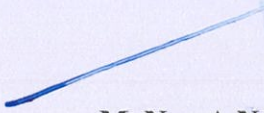
Batam, 31 Desember 2023

Menyetujui,
Wakil Direktur II Bidang Kepegawaian dan Umum



Dr. Syafruddin Rais, M.Par
NIDN. 1027107501

Mengetahui,
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 3830046701

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga Laporan Operasional Pendidikan Program Studi Culinary Management (CUM) Tahun 2023 ini dapat diselesaikan dengan baik. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik dan administratif atas penyelenggaraan kegiatan pendidikan vokasi di Politeknik Pariwisata Batam, khususnya pada program studi yang berbasis praktik kuliner.

Laporan ini memuat informasi mengenai pendapatan, biaya operasional langsung, serta pelaksanaan kegiatan pembelajaran selama tahun 2023. Melalui penyajian data dan analisis ini, diharapkan laporan ini dapat menjadi dasar evaluasi, perencanaan anggaran, dan pengambilan keputusan bagi pimpinan institusi serta seluruh pemangku kepentingan yang terlibat dalam pengembangan Program Studi Culinary Management.

Penyusunan laporan ini tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak, baik dari unsur pimpinan, dosen, tenaga kependidikan, maupun unit-unit internal Politeknik Pariwisata Batam yang telah berkontribusi dalam penyediaan data dan informasi yang diperlukan. Untuk itu, kami menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi peningkatan mutu penyelenggaraan pendidikan vokasi serta menjadi bahan evaluasi untuk pengembangan Prodi Culinary Management ke arah yang lebih baik di masa mendatang.

Batam, 4 Januari 2023

Penyusun

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Studi Culinary Management (CUM) merupakan salah satu program vokasi di Politeknik Pariwisata Batam yang berfokus pada penguasaan keterampilan kuliner, teknik pengolahan makanan, serta manajemen operasional dapur. Sebagai program berbasis praktik, CUM memerlukan dukungan fasilitas laboratorium kuliner, bahan praktik, dan tenaga pendidik yang kompeten agar proses pembelajaran dapat berjalan optimal dan sesuai dengan kebutuhan industri jasa boga dan hospitality.

Dalam penyelenggaraan pendidikan vokasi, pengelolaan keuangan memegang peranan penting untuk memastikan seluruh kebutuhan pembelajaran dapat terpenuhi secara berkelanjutan. Kegiatan praktikum kuliner yang intensif membutuhkan alokasi biaya yang terencana, mulai dari pengadaan bahan makanan, perawatan peralatan laboratorium, konsumsi bahan habis pakai, hingga honorarium tenaga pendidik dan pelaksanaan evaluasi praktik. Oleh karena itu, transparansi dan akuntabilitas dalam penyusunan laporan operasional setiap tahun menjadi aspek penting dalam tata kelola program studi.

Laporan Operasional Pendidikan Tahun 2023 ini disusun untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi pendapatan, pengeluaran langsung, serta kebutuhan operasional Program Studi CUM selama satu tahun akademik. Data dan informasi yang digunakan dalam laporan ini berasal dari dokumen *Income Statement* Tahun 2023 beserta catatan pendukung lainnya yang relevan.

Melalui penyajian laporan ini, Program Studi CUM diharapkan mampu melakukan evaluasi menyeluruh terhadap efektivitas penggunaan anggaran, mengidentifikasi kebutuhan pembelajaran yang masih memerlukan penguatan, serta merumuskan strategi pengembangan untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan pendidikan vokasi di tahun-tahun berikutnya. Laporan ini juga menjadi dasar bagi program studi dalam melakukan perencanaan anggaran yang lebih tepat sasaran dan selaras dengan dinamika kebutuhan industri kuliner.

1.2 Maksud dan Tujuan

Laporan ini dimaksudkan untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai kinerja operasional pendidikan Program Studi Culinary Management (CUM) selama tahun 2023 berdasarkan data pendapatan dan biaya langsung yang tercatat sepanjang periode pelaporan. Dokumen ini menjadi dasar untuk memahami bagaimana sumber daya digunakan dalam mendukung proses pembelajaran vokasi kuliner. Laporan ini disusun untuk mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Menyajikan informasi terkait pendapatan dan biaya operasional Prodi CUM secara transparan dan dapat dipertanggungjawabkan.
2. Menjadi bahan evaluasi terhadap efisiensi penggunaan anggaran yang telah dialokasikan.
3. Mendukung proses penyusunan rencana anggaran tahun berikutnya agar lebih tepat sasaran.
4. Mengidentifikasi kebutuhan pembelajaran berbasis praktik kuliner yang memerlukan perhatian atau penyesuaian.
5. Memenuhi kewajiban pelaporan internal sebagai bagian dari tata kelola program studi.

1.3 Ruang Lingkup Laporan

Ruang lingkup laporan ini meliputi:

- Periode pelaporan: **1 Januari 2023 – 31 Desember 2023**
- Unit pelaporan: **Program Studi Culinary Management (CUM)**
- Jenis data yang dianalisis: **pendapatan langsung dan biaya operasional langsung** yang tercatat pada level program studi
- Cakupan tidak termasuk: biaya *overhead* institusi seperti listrik, air, pemeliharaan gedung, utilitas umum, keamanan, dan layanan administrasi kampus

1.4 Dasar penyusunan laporan

Laporan ini disusun berdasarkan:

1. Pedoman pengelolaan keuangan internal Politeknik Pariwisata Batam
2. Data dan catatan keuangan tahun 2023 yang tercatat dalam sistem informasi keuangan institusi
3. Dokumen *Income Statement* Prodi CUM Tahun 2023

4. Prinsip akuntabilitas, transparansi, dan tata kelola keuangan yang baik dalam penyusunan laporan operasional Pendidikan
5. **Sistem informasi keuangan dan dokumen pendukung pada tahun 2024**, termasuk laporan pendapatan dan pengeluaran Prodi CUM.

1.5 Metode penyusunan dan sumber data

Penyusunan laporan ini menggunakan pendekatan kompilasi dan analisis data berdasarkan dokumen keuangan resmi yang tercatat dalam sistem administrasi Politeknik Pariwisata Batam. Data utama diperoleh dari *Income Statement* Prodi CUM Tahun 2023, dilengkapi dengan catatan pendukung terkait kegiatan akademik dan kebutuhan operasional selama tahun berjalan.

Proses analisis dilakukan dengan meninjau pendapatan dan biaya langsung yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran vokasi kuliner, kemudian disajikan secara deskriptif untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai penggunaan sumber daya sepanjang tahun pelaporan. Seluruh data diolah dengan memastikan konsistensi, kehati-hatian, dan ketepatan agar laporan dapat menjadi acuan yang valid dalam evaluasi dan perencanaan anggaran tahun berikutnya.

BAB II HASIL KEGIATAN

2.1 Profil Program studi Culinary Management

Program Studi Culinary Management (CUM) Politeknik Pariwisata Batam dirancang untuk menghasilkan tenaga kerja terampil di bidang kuliner dan jasa boga yang siap bersaing di industri hospitality. Kurikulum CUM menekankan keseimbangan antara teori dasar, praktik kuliner, dan pembelajaran manajerial yang relevan dengan kebutuhan dunia usaha.

Melalui pembelajaran yang berlangsung di laboratorium kuliner kampus, mahasiswa memperoleh pengalaman langsung dalam mengolah makanan, merancang menu, mengelola dapur, serta memahami standar higienitas dan keselamatan kerja. Kombinasi ini menjadikan CUM sebagai salah satu program studi yang sangat menuntut kesiapan fasilitas dan pengelolaan anggaran yang stabil.

2.2 Sumber Daya dan Dukungan Pembelajaran

Pelaksanaan pembelajaran di Prodi CUM didukung oleh berbagai sumber daya yang dirancang untuk menunjang kebutuhan vokasi, di antaranya:

1. Tenaga Pendidik

Terdiri dari dosen tetap, dosen tidak tetap, dan instruktur dengan pengalaman industri yang relevan. Keterlibatan mereka memastikan bahwa kompetensi mahasiswa sejalan dengan standar profesional kuliner.

2. Laboratorium Praktik

Fasilitas praktik meliputi beberapa jenis dapur, seperti ruang pastry, ruang bakery, hot kitchen, cold kitchen, dan demo kitchen. Setiap ruang dilengkapi peralatan yang mendukung proses pembelajaran intensif.

3. Bahan Praktik dan Peralatan Konsumabel

Pengadaan bahan praktik dilakukan secara rutin untuk mendukung jadwal pembelajaran mingguan. Peralatan habis pakai seperti sarung tangan, kertas roti, hingga bahan dekorasi kuliner juga menjadi bagian penting penyelenggaraan praktikum.

4. Pendukung Administratif dan Operasional

Unit akademik dan administrasi turut mendukung kelancaran proses pembelajaran, mulai dari pengaturan jadwal praktikum hingga dokumentasi kegiatan akademik mahasiswa.

2.3 Karakteristik Pembiayaan Prodi CUM

Sebagai program studi yang mengandalkan pembelajaran praktik di laboratorium kuliner, Prodi Culinary Management memiliki struktur biaya yang menonjol pada komponen-komponen tertentu. Berdasarkan laporan *Income Statement* Tahun 2023, terdapat beberapa karakteristik utama dalam pola pembiayaan Prodi CUM:

1. Proporsi pengeluaran untuk bahan praktik yang signifikan.

Pengadaan bahan praktik makanan dan bahan pendukung lainnya menjadi salah satu komponen biaya terbesar dalam laporan tahun 2023. Kegiatan praktikum harian, ujian praktik, dan final project membutuhkan bahan segar serta peralatan konsumabel yang harus dipenuhi secara rutin. Hal ini tercermin dari tingginya alokasi dana untuk:

- Bahan praktikum makanan CUM
- Bahan ujian praktik
- Bahan final project

Kebutuhan ini sejalan dengan karakter vokasi kuliner yang memerlukan praktik intensif di setiap semester.

2. Beban tenaga pendidik yang dominan dalam struktur biaya.

Pengeluaran untuk tenaga pendidik, seperti dosen tetap, dosen luar biasa, honor ujian, honor proyek akhir, serta kelebihan SKS, mencakup porsi besar dari biaya operasional langsung. Hal ini disebabkan oleh karakter pembelajaran yang membutuhkan pendampingan langsung, demonstrasi teknik kuliner, serta penilaian praktik secara berkala.

3. Kebutuhan pemeliharaan dan dukungan operasional laboratorium.

Penggunaan peralatan dapur skala komersial secara intensif menuntut adanya pemeliharaan rutin dan penggantian peralatan habis pakai. Walaupun tidak seluruh biaya pemeliharaan dicatat pada tingkat prodi, penggunaan bahan dan perlengkapan untuk kelas praktik tetap memberi kontribusi signifikan pada total biaya.

4. Biaya pelaksanaan evaluasi akademik berbasis praktik.

Ujian praktik pada pertengahan dan akhir semester, demonstrasi kuliner, serta proyek akhir mahasiswa membutuhkan tambahan alokasi anggaran. Hal ini terlihat melalui pengeluaran untuk:

- Honor penguji
- Bahan ujian praktik
- Bahan final project

Karakteristik pengeluaran ini menunjukkan bahwa beban biaya Prodi CUM sangat dipengaruhi oleh aktivitas praktikum dan kebutuhan laboratorium. Oleh karena itu, evaluasi anggaran perlu dilakukan secara berkala untuk memastikan bahwa sumber daya yang dialokasikan tetap selaras dengan intensitas kegiatan pembelajaran di tahun berjalan.

2.4 Tantangan dan Peluang Pengembangan Prodi CUM

Selama tahun 2023, pelaksanaan kegiatan operasional pendidikan di Program Studi Culinary Management menghadapi beberapa tantangan yang berkaitan dengan intensitas pembelajaran praktik dan kebutuhan laboratorium. Tantangan tersebut antara lain:

1. Fluktuasi harga bahan makanan
2. Keterbatasan kapasitas laboratorium
3. Kebutuhan pengadaan perlengkapan dan bahan habis pakai
4. Kebutuhan tenaga pendidik dengan kompetensi khusus

Di sisi lain, berbagai peluang juga muncul selama tahun 2023, antara lain:

1. Potensi kolaborasi dengan industri kuliner
2. Pengembangan kegiatan berbasis produk kuliner mahasiswa
3. Peningkatan tren industri makanan dan pastry
4. Kesempatan penyelenggaraan event kuliner kampus

Tantangan dan peluang ini memberikan dasar penting bagi Prodi CUM dalam merumuskan strategi pengembangan program studi untuk tahun berikutnya.

BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1 Analisis Pendapatan Prodi CUM Tahun 2024

Pendapatan Program Studi Culinary Management pada tahun 2023 bersumber dari beberapa komponen yang tercatat dalam Income Statement tahun berjalan. Komponen tersebut meliputi penerimaan biaya awal mahasiswa, biaya kuliah, dan penerimaan lain-lain yang berkaitan dengan kegiatan akademik. Secara keseluruhan, total pendapatan langsung Prodi CUM pada tahun 2023 mencapai Rp 9.214.049.721,26.

Penerimaan biaya awal menyumbang sebesar Rp 1.330.400.000, sedangkan penerimaan biaya kuliah merupakan kontributor terbesar dengan total Rp 7.568.327.500. Selain itu, terdapat pula penerimaan lain-lain sejumlah Rp 914.497.221,26 yang berasal dari aktivitas pendukung pembelajaran. Di sisi pendapatan, terdapat potongan biaya awal dan potongan biaya kuliah dengan total nilai Rp 599.175.000, yang mengurangi pendapatan bruto.

Struktur pendapatan ini menunjukkan bahwa pada tahun 2023 Prodi Culinary Management memiliki basis pendapatan yang kuat, terutama dari komponen biaya kuliah dan penerimaan lain-lain, sejalan dengan tingginya intensitas kegiatan akademik dan jumlah mahasiswa aktif pada tahun tersebut.

3.2 Analisis Biaya dan Hasil Akhir Operasional Tahun 2024

Total biaya operasional langsung Program Studi Culinary Management sepanjang tahun 2023 mencapai Rp 2.089.328.064. Biaya ini mencakup berbagai kebutuhan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran vokasi, terutama kegiatan praktik kuliner yang membutuhkan bahan makanan, peralatan habis pakai, serta dukungan tenaga pendidik.

Komponen biaya terbesar berasal dari beban tenaga pendidik, termasuk dosen tetap, dosen luar biasa, honor ujian, honor proyek akhir, dan kelebihan SKS. Selain itu, biaya untuk pengadaan bahan praktikum, bahan pendukung kelas, serta bahan ujian dan final project juga memberikan kontribusi signifikan terhadap total pengeluaran tahun 2023.

Jika dibandingkan dengan total pendapatan langsung, terdapat selisih positif secara matematis. Namun, selisih tersebut tidak dapat dianggap sebagai surplus keseluruhan, karena laporan ini tidak memasukkan biaya tidak langsung (overhead) seperti listrik, air, pemeliharaan laboratorium, utilitas umum, dan layanan operasional institusi lainnya yang turut menunjang kegiatan Prodi CUM.

Dengan demikian, hasil analisis menunjukkan bahwa biaya langsung Prodi CUM pada tahun 2023 berada dalam batas yang wajar untuk mendukung intensitas kegiatan praktik kuliner, namun evaluasi lanjutan tetap diperlukan untuk memastikan kesesuaian alokasi anggaran dengan kebutuhan pembelajaran pada tahun berikutnya..

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Laporan operasional pendidikan Program Studi Culinary Management (CUM) Tahun 2023 memberikan gambaran mengenai kondisi pendapatan dan biaya langsung yang digunakan untuk mendukung proses pembelajaran vokasi kuliner. Berdasarkan data yang diolah dari Income Statement tahun berjalan, total pendapatan langsung Prodi CUM mencapai Rp 9.214.049.721,26, sedangkan total biaya operasional langsung berjumlah Rp 2.089.328.064.

Struktur biaya yang muncul selama tahun 2023 menunjukkan bahwa sebagian besar pengeluaran dialokasikan untuk beban tenaga pendidik dan kebutuhan bahan praktik, sejalan dengan karakter pembelajaran kuliner yang menuntut kegiatan laboratorium secara intensif. Meskipun terdapat selisih positif antara pendapatan dan biaya langsung, hasil ini belum mencerminkan kinerja keuangan keseluruhan, karena laporan tidak mencakup komponen biaya tidak langsung (*overhead*) yang diserap oleh institusi.

Secara umum, analisis tahun 2023 menunjukkan bahwa Prodi Culinary Management mampu mengelola anggaran langsung secara efektif untuk mendukung pelaksanaan kegiatan pembelajaran. Temuan ini dapat menjadi dasar evaluasi dan perencanaan untuk memastikan keberlanjutan kualitas pendidikan vokasi kuliner di tahun-tahun berikutnya.

4.2 Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis operasional Prodi Culinary Management Tahun 2023, beberapa rekomendasi yang dapat dipertimbangkan untuk peningkatan kualitas pembelajaran dan pengelolaan anggaran pada tahun berikutnya adalah:

1. Optimalisasi Perencanaan Bahan Praktik

Menguatkan pengendalian pemakaian bahan praktik agar pengeluaran lebih presisi, mengingat fluktuasi harga bahan makanan cukup memengaruhi kebutuhan anggaran.

2. Penguatan Kompetensi dan Keterlibatan Tenaga Pendidik

Memberikan kesempatan peningkatan keterampilan bagi dosen dan instruktur melalui pelatihan berbasis industri, sehingga kualitas pendampingan praktik semakin baik.

3. Pengaturan Jadwal Praktikum yang Lebih Efisien

Menyesuaikan kapasitas laboratorium dengan jumlah mahasiswa untuk memaksimalkan penggunaan fasilitas dan mencegah penumpukan sesi praktik.

4. Pemantauan Berkala Terhadap Kebutuhan Laboratorium

Melakukan inventarisasi peralatan dan bahan habis pakai secara rutin agar kebutuhan pembelajaran dapat diestimasi lebih akurat.

5. Pengembangan Kegiatan Pendukung Pembelajaran

Memanfaatkan potensi kegiatan seperti showcase kuliner, produksi makanan mahasiswa, atau kolaborasi industri sebagai sarana belajar sekaligus peluang nilai tambah bagi program studi.

Rekomendasi ini diharapkan dapat mendukung efektivitas pengelolaan operasional serta meningkatkan kualitas penyelenggaraan pendidikan vokasi kuliner di tahun-tahun mendatang.

Lampiran : Laporan Keuangan 2023

**BATAM TOURISM POLYTECHNIC
INCOME STATEMENT
1 JAN 2023 – 31 DES 2023**

Description	Amount
Revenue	
4101000 - Penerimaan Program	
4101100 - Penerimaan Biaya Awal	
4101101 - Penerimaan Biaya Awal - RDM (BTP)	501.425.000
4101102 - Penerimaan Biaya Awal - FBM (BTP)	571.430.000
4101103 - Penerimaan Biaya Awal - CUM (BTP)	1.330.400.000
4101104 - Penerimaan Biaya Awal - TPD (BTP)	14.000.000
Sub Total Penerimaan Biaya Awal	2.417.255.000
4101200 - Penerimaan Biaya Kuliah	
4101201 - Penerimaan Biaya Kuliah - RDM (BTP)	3.863.595.501
4101202 - Penerimaan Biaya Kuliah - FBM (BTP)	3.547.653.334
4101203 - Penerimaan Biaya Kuliah - CUM (BTP)	7.568.327.500
4101204 - Penerimaan Biaya Kuliah - TPD (BTP)	436.692.700
Sub Total Penerimaan Biaya Kuliah	15.416.269.035
4101300 - Penerimaan Biaya lain2	
4101301 - Penerimaan Biaya lain2 - RDM (BTP)	704.235.037
4101302 - Penerimaan Biaya lain2 - FBM (BTP)	357.677.346
4101303 - Penerimaan Biaya lain2 - CUM (BTP)	914.497.221
Sub Total Penerimaan Biaya lain2	1.976.409.604
Sub Total Penerimaan Program	19.809.933.639
4102000 - Potongan Penerimaan	
4102100 - Potongan Biaya Awal	
4102101 - Potongan Biaya Awal - RDM (BTP)	-
	80.600.000

Description	Amount
4102102 - Potongan Biaya Awal - FBM (BTP)	-
	110.975.000
4102103 - Potongan Biaya Awal - CUM (BTP)	-
	306.875.000
4102104 - Potongan Biaya Awal - TPD (BTP)	-
	800.000
Sub Total Potongan Biaya Awal	499.250.000
4102200 - Potongan Biaya Kuliah	
4102201 - Potongan Biaya Kuliah - RDM (BTP)	-
	62.170.000
4102202 - Potongan Biaya Kuliah - FBM (BTP)	-
	93.600.000
4102203 - Potongan Biaya Kuliah - CUM (BTP)	-
	292.300.000
4102204 - Potongan Biaya Kuliah - TPD (BTP)	-
	141.875.000
Sub Total Potongan Biaya Kuliah	589.945.000
Sub Total Potongan Penerimaan	-
	1.089.195.000
4103000 - Penerimaan Lainnya	
4103100 - Penerimaan Hibah	
4103101 - Hibah dari BUMN (BTP)	200.000.000
Sub Total Penerimaan Hibah	200.000.000
4103200 - Penerimaan unit usaha	
4103201 - Program Multitalents Hospitality (6+6) (BTP)	23.000.000
4103203 - Business Lunch at BTP (BTP)	4.800.000
Sub Total Penerimaan unit usaha	27.800.000
Sub Total Penerimaan Lainnya	227.800.000
Total Revenue	18.948.538.639
Cost of Goods Sold	
5101000 - Gaji dan Tunjangan Institusi	
5101100 - Dosen Tetap & Tendik	
5101101 - Dosen Tetap - RDM (BTP)	1.005.340.471

Description	Amount
5101102 - Dosen Tetap - FBM (BTP)	800.872.549
5101103 - Dosen Tetap - CUM (BTP)	1.092.619.037
5101104 - Dosen Tetap - TPD (BTP)	475.553.266
5101105 - Gaji & Tunjangan - Tendik (BTP)	1.413.933.622
Sub Total Dosen Tetap & Tendik	4.788.318.945
5101200 - Honor Dosen Luar Biasa (LB)	
5101201 - Honor Dosen LB - RDM (BTP)	51.390.000
5101202 - Honor Dosen LB - FBM (BTP)	16.500.000
5101203 - Honor Dosen LB - CUM (BTP)	12.420.000
5101204 - Honor Dosen LB - TPD (BTP)	211.770.000
Sub Total Honor Dosen Luar Biasa (LB)	292.080.000
5101300 - Bonus & THR Institusi	
5101301 - Bonus & THR RDM (BTP)	80.810.745
5101302 - Bonus & THR FBM (BTP)	61.293.464
5101303 - Bonus & THR CUM (BTP)	80.755.426
5101304 - Bonus & THR TPD (BTP)	38.879.517
5101305 - Bonus & THR Tendik Institusi (BTP)	110.313.662
Sub Total Bonus & THR Institusi	372.052.814
5101400 - Honor Dosen NIDN	
5101401 - Honor Dosen NIDN - RDM (BTP)	27.500.000
5101402 - Honor Dosen NIDN - FBM (BTP)	29.750.000
5101403 - Honor Dosen NIDN - CUM (BTP)	32.500.000
5101404 - Honor Dosen NIDN - TPD (BTP)	180.750.000
Sub Total Honor Dosen NIDN	270.500.000

Description	Amount
5101500 - Honor Proyek Akhir	
5101501 - Honor Proyek Akhir - RDM (BTP)	42.300.000
5101502 - Honor Proyek Akhir - FBM (BTP)	25.000.000
5101503 - Honor Proyek Akhir - CUM (BTP)	66.200.000
5101504 - Honor Proyek Akhir - TPD (BTP)	11.250.000
Sub Total Honor Proyek Akhir	144.750.000
5101600 - Honor Ujian	
5101601 - Honor Ujian - RDM (BTP)	47.024.166
5101602 - Honor Ujian - FBM (BTP)	42.939.167
5101603 - Honor Ujian - CUM (BTP)	56.876.667
Sub Total Honor Ujian	146.840.000
5101700 - Kelebihan SKS Dosen	
5101701 - Kelebihan SKS Dosen - RDM (BTP)	8.805.000
5101702 - Kelebihan SKS Dosen - FBM (BTP)	17.280.000
5101703 - Kelebihan SKS Dosen - CUM (BTP)	21.675.000
Sub Total Kelebihan SKS Dosen	47.760.000
5101800 - Honor Dosen Tamu	
5101803 - Honor Dosen Tamu - CUM (BTP)	1.001.000
Sub Total Honor Dosen Tamu	1.001.000
Sub Total Gaji dan Tunjangan Institusi	6.063.302.759
5102000 - Bahan Pembelajaran	
5102100 - Bahan Pembelajaran - RDM	
5102101 - Housekeeping Supplies (BTP)	17.704.600
Sub Total Bahan Pembelajaran - RDM	17.704.600
5102200 - Bahan Pembelajaran - FBM	

Description	Amount
5102201 - Bahan praktikum mixology FBM (BTP)	22.809.483
5102202 - Bahan praktikum barista (BTP)	11.504.188
5102203 - Perlengkapan praktikum restaurant (BTP)	30.530.698
Sub Total Bahan Pembelajaran - FBM	64.844.369
5102300 - Bahan Pembelajaran - CUM	
5102301 - Bahan praktikum makanan CUM (BTP)	326.520.288
5102302 - Perlengkapan Praktikum CUM (BTP)	88.895.820
Sub Total Bahan Pembelajaran - CUM	415.416.108
Sub Total Bahan Pembelajaran	497.965.077
5103000 - Seragam & Atribut	
5103001 - Seragam & Atribut - RDM (BTP)	74.000.000
5103002 - Seragam & Atribut - FBM (BTP)	81.400.000
5103003 - Seragam & Atribut - CUM (BTP)	196.100.000
5103004 - Seragam & Atribut - Dosen & Instruktur (BTP)	1.200.000
5103005 - Seragam & Atribut - S2 TPD (BTP)	6.750.000
Sub Total Seragam & Atribut	359.450.000
5104000 - Asuransi Mahasiswa	
5104001 - Asuransi Mahasiswa - RDM (BTP)	7.117.316
5104002 - Asuransi Mahasiswa - FBM (BTP)	7.746.803
5104003 - Asuransi Mahasiswa - CUM (BTP)	11.727.547
5104004 - Asuransi Mahasiswa - TPD (BTP)	733.334
Sub Total Asuransi Mahasiswa	27.325.000
5105000 - Kegiatan Kemahasiswaan	
5105001 - Ospek atau HDP (BTP)	118.474.038

Description	Amount
5105002 - Wisuda (BTP)	483.032.500
5105004 - Hosco (BTP)	100.467.520
5105006 - Kegiatan Mahasiswa (BTP)	10.496.000
5105007 - Biaya Sertifikasi Kompetensi (BTP)	39.800.000
5105008 - Kegiatan Kemahasiswaan (Tax) (BTP)	2.500.000
Sub Total Kegiatan Kemahasiswaan	754.770.058
5106000 - Pembinaan Mahasiswa	
5106100 - Webinar, Seminar, Workshop Mhs	
5106101 - Webinar, Seminar, Workshop - RDM (BTP)	1.415.000
5106102 - Webinar, Seminar, Workshop - FBM (BTP)	21.488.500
5106103 - Webinar, Seminar, Workshop - CUM (BTP)	8.848.680
5106104 - Webinar, Seminar, Workshop - ALL (BTP)	27.610.550
Sub Total Webinar, Seminar, Workshop Mhs	59.362.730
5106200 - Himpunan Mahasiswa (HIMA)	
5106201 - Himpunan Mahasiswa (HIMA) - RDM (BTP)	10.662.920
5106202 - Himpunan Mahasiswa (HIMA) - FBM (BTP)	850.000
5106203 - Himpunan Mahasiswa (HIMA) - CUM (BTP)	16.561.063
5106204 - Himpunan Mahasiswa (HIMA) - TPD (BTP)	8.865.741
Sub Total Himpunan Mahasiswa (HIMA)	36.939.724
5106300 - Lomba / Event	
5106301 - Lomba / Event - RDM (BTP)	5.120.180
5106302 - Lomba / Event - FBM (BTP)	2.242.700
5106303 - Lomba / Event - CUM (BTP)	76.627.536
Sub Total Lomba / Event	83.990.416

Description		Amount
Sub Total Pembinaan Mahasiswa		180.292.870
5107000 - Beban Praktek Kerja		
5107004 - Monitoring OJT - Dalam Negeri (BTP)	34.989.067	
Sub Total Beban Praktek Kerja		34.989.067
5201000 - Pengembangan SDM		
5201100 - Biaya Sekolah Dosen & Tendik		
5201101 - Biaya Sekolah Dosen - RDM (BTP)	4.348.551	
5201102 - Biaya Sekolah Dosen - FBM (BTP)	13.587.919	
5201103 - Biaya Sekolah Dosen - CUM (BTP)	13.496.294	
Sub Total Biaya Sekolah Dosen & Tendik		31.432.764
5201200 - Pelatihan dan Seminar Dosen		
5201201 - Pelatihan dan Seminar Dosen - RDM (BTP)	6.905.500	
5201202 - Pelatihan dan Seminar Dosen - FBM (BTP)	3.405.664	
5201203 - Pelatihan dan Seminar Dosen - CUM (BTP)	7.038.583	
5201204 - Pelatihan dan Seminar Dosen - TPD (BTP)	16.019.071	
5201205 - Pelatihan dan Seminar - Tendik (BTP)	12.575.170	
5201206 - Pelatihan dan Seminar Dosen - ALL (BTP)	39.207.890	
Sub Total Pelatihan dan Seminar Dosen		85.151.878
5201300 - Publikasi Media Massa		
5201301 - Publikasi Media Massa - RDM (BTP)	700.000	
5201302 - Publikasi Media Massa - FBM (BTP)	2.750.000	
5201303 - Publikasi Media Massa - CUM (BTP)	1.000.000	
5201304 - Publikasi Media Massa - TPD (BTP)	2.000.000	
Sub Total Publikasi Media Massa		6.450.000
Sub Total Pengembangan SDM		123.034.642

Description	Amount
5301000 - Dana Penelitian	
5301100 - Biaya Penelitian Dosen	
5301101 - Biaya Penelitian Dosen - RDM (BTP)	2.000.000
5301102 - Biaya Penelitian Dosen - FBM (BTP)	2.000.000
5301103 - Biaya Penelitian Dosen - CUM (BTP)	4.000.000
5301105 - Biaya Penelitian Dosen - ALL (BTP)	13.680.244
Sub Total Biaya Penelitian Dosen	21.680.244
5301200 - Publikasi Penelitian Dosen	
5301201 - Publikasi Penelitian Dosen - RDM (BTP)	16.250.000
5301202 - Publikasi Penelitian Dosen - FBM (BTP)	6.000.000
5301203 - Publikasi Penelitian Dosen - CUM (BTP)	26.000.000
5301204 - Publikasi Penelitian Dosen S2 TPD (BTP)	5.500.000
Sub Total Publikasi Penelitian Dosen	53.750.000
5301300 - HKI Dosen	
5301301 - HKI Dosen - RDM (BTP)	1.000.000
5301302 - HKI Dosen - FBM (BTP)	2.800.000
Sub Total HKI Dosen	3.800.000
Sub Total Dana Penelitian	79.230.244
5401000 - Dana Pengabdian	
5401001 - Dana Pengabdian Dosen RDM (BTP)	9.000.000
5401002 - Dana Pengabdian Dosen FBM (BTP)	13.000.000
5401003 - Dana Pengabdian Dosen CUM (BTP)	13.000.000
5401004 - Dana Pengabdian Dosen TPD (BTP)	10.254.408
5401005 - Dana Pengabdian Dosen ALL (BTP)	850.300
Sub Total Dana Pengabdian	46.104.708

Description	Amount
5501000 - Beban Langsung Lainnya	
5501100 - Biaya Akomodasi Dosen Tamu	
5501101 - Biaya Akomodasi Dosen Tamu - RDM (BTP)	2.695.000
5501103 - Biaya Akomodasi Dosen Tamu - CUM (BTP)	16.753.151
5501104 - Biaya Akomodasi Dosen Tamu - S2 TPD (BTP)	7.928.986
Sub Total Biaya Akomodasi Dosen Tamu	27.377.137
5501002 - Beban Akomodasi (BTP)	15.853.081
5501003 - Biaya Kerjasama (BTP)	68.978.042
Sub Total Beban Langsung Lainnya	112.208.260
5502000 - Pelaporan	
5502001 - Akreditasi (BTP)	43.777.266
Sub Total Pelaporan	43.777.266
Total Cost of Goods Sold	8.322.449.951
Gross Profit	10.626.088.688
Expenses	
6101000 - Gaji dan Tunjangan Karyawan	
6101001 - Gaji Karyawan (BTP)	2.744.948.165
6101002 - Bonus & THR Karyawan (BTP)	258.122.049
6101003 - BPJS Kesehatan (BTP)	197.549.608
6101004 - BPJS Ketenagakerjaan (BTP)	301.276.568
Sub Total Gaji dan Tunjangan Karyawan	3.501.896.390
6102000 - Perjalanan Dinas	
6102001 - Perjalanan Dinas Institusi (BTP)	53.510.701
6102002 - Perjalanan Dinas Yayasan (BTP)	47.045.446

Description	Amount
6102003 - Fasilitas Perjalanan Direktur (BTP)	58.388.140
Sub Total Perjalanan Dinas	158.944.287
6103000 - Daya dan Jasa	
6103001 - Listrik (BTP)	712.015.067
6103002 - Air (BTP)	26.223.541
6103003 - Telepon, Fax, TV & Wifi (BTP)	5.222.838
6103004 - Internet (Tax) (BTP)	180.000.000
6103006 - Sewa Mesin Fotocopy (Tax) (BTP)	27.936.774
6103007 - Iuran Retribusi Kebersihan (BTP)	3.000.000
6103008 - Biaya Kebersihan (Sampah) (BTP)	2.200.000
6103009 - Biaya Keamanan Lingkungan (BTP)	58.500.000
6103010 - Sewa Tanaman (Tax) (BTP)	45.720.000
6103012 - Jasa Konsultan (Tax) (BTP)	17.500.000
Sub Total Daya dan Jasa	1.078.318.220
6104000 - Beban Umum & Administrasi	
6104001 - Beban ATK (BTP)	35.292.400
6104002 - Perlengkapan Umum (BTP)	36.039.768
6104003 - Household / Living Cost (BTP)	27.959.902
6104006 - Beban Pajak Bumi & Bangunan (PBB) (BTP)	60.938.522
6104008 - Beban Pajak Pertambahan Nilai (PPN) (BTP)	1.925.000
Sub Total Beban Umum & Administrasi	162.155.592
6105000 - Penyusutan dan Amortisasi	
6105001 - Beban Depresiasi-Peralatan (BTP)	71.328.295
6105003 - Beban Depresiasi-Perabotan (BTP)	109.907.934

Description	Amount
6105004 - Beban Depresiasi-Mesin Kantor (BTP)	214.978.640
6105005 - Beban Depresiasi-Bangunan (BTP)	1.791.831.491
6105007 - Beban Depresiasi Kitchen (BTP)	1.024.475
6105008 - Beban Depresiasi Kamar Hotel (BTP)	4.143.983
6105010 - Amortisasi Perangkat Lunak (BTP)	4.666.667
Sub Total Penyusutan dan Amortisasi	2.197.881.485
6106000 - Pemeliharaan dan Perbaikan	
6106001 - Pemeliharaan Sarana & Prasarana (BTP)	178.792.496
6106002 - Pemeliharaan Tanaman (BTP)	1.392.500
6106003 - Material Maintenance AC (BTP)	3.938.000
Sub Total Pemeliharaan dan Perbaikan	184.122.996
6107000 - Pengolahan Data dan Situs	
6107001 - Biaya IT - Perangkat Keras (BTP)	123.836.120
6107002 - Biaya IT - Software & License (BTP)	25.114.981
6107003 - Biaya IT - Service & Outsourcing (Tax) (BTP)	40.250.000
Sub Total Pengolahan Data dan Situs	189.201.101
6108000 - Iklan dan Promosi	
6108001 - Media / Publikasi (BTP)	100.625.347
6108002 - Biaya Marketing (BTP)	200.522.552
6108003 - Kegiatan Promosi (BTP)	51.128.283
6108004 - Sponsorship (BTP)	18.780.000
6108005 - Merchandise (BTP)	18.000.000
6108006 - Ambassador (BTP)	31.150.000
6108007 - Biaya Iklan (Tax) (BTP)	75.625.000

Description	Amount
6108008 - Biaya Promosi (Tax) (BTP)	6.175.000
Sub Total Iklan dan Promosi	502.006.182
6109000 - Employee Benefit & Refreshment	
6109001 - Dana Sosial - Karyawan (BTP)	14.240.000
6109002 - Pengobatan (BTP)	798.566
6109004 - Seragam Karyawan (BTP)	1.400.000
6109006 - Futsal Karyawan (BTP)	2.625.000
6109007 - Outing Karyawan (BTP)	17.675.000
Sub Total Employee Benefit & Refreshment	36.738.566
6110000 - Transportasi dan Pengiriman	
6110001 - Pos, Kurir & Telegram (BTP)	7.494.683
6110002 - Bahan Bakar Minyak (BBM) (BTP)	77.512.110
6110003 - Pemeliharaan Kendaraan (BTP)	25.216.165
6110004 - Biaya Pajak Kendaraan (BTP)	5.610.800
6110005 - Biaya Transportasi Lainnya (BTP)	8.375.189
6110006 - Biaya Service Kendaraan (Tax) (BTP)	3.634.500
Sub Total Transportasi dan Pengiriman	127.843.447
6111000 - Konsumsi dan Entertain	
6111001 - Konsumsi & Jamuan Rapat (BTP)	9.211.796
6111002 - Konsumsi & Jamuan Tamu (BTP)	24.411.518
6111003 - Entertain (BTP)	4.765.318
Sub Total Konsumsi dan Entertain	38.388.632
6113000 - Beban Operasional Lainnya	
6113001 - Beban Operasional Yayasan (BTP)	47.438.053

Description	Amount	
6113002 - Biaya Lain-lain (BTP)	225.022	
6113003 - Pembulatan (BTP)	665.599	
6113004 - Senam BTP (BTP)	57.518.000	
6113005 - Dana Sosial - Umum (BTP)	15.535.000	
Sub Total Beban Operasional Lainnya		121.381.674
6201000 - Biaya Jasa dan Profesional		
6201001 - Biaya Multitalents Hospitality (6+6) (BTP)	9.288.000	
6201003 - Biaya Business Lunch at BTP (BTP)	1.290.094	
Sub Total Biaya Jasa dan Profesional		10.578.094
6301000 - Beban Imbalan Kerja		
6301001 - Beban Uang Pesangon (UP) (BTP)	153.353.308	
6301002 - Beban Uang Penghargaan Masa Kerja (BTP)	100.645.215	
Sub Total Beban Imbalan Kerja		253.998.523
Total Expenses		8.563.455.189
Operating Profit/(Loss)		2.062.633.499
Other Revenue		
8101000 - Pendapatan Lain-Lain		
8101001 - Bunga Bank (BTP)	17.382.562	
8101002 - Pendapatan Lain-lain (BTP)	9.280.000	
Sub Total Pendapatan Lain-Lain		26.662.562
Total Other Revenue		26.662.562
Other Expenses		
9101000 - Beban Lain-lain		
9101001 - Administrasi Bank (BTP)	16.566.106	

Description	Amount
9101002 - Pajak Atas Bunga (BTP)	3.476.179
9101004 - Beban Margin Pinjaman (BTP)	38.590.528
Sub Total Beban Lain-lain	58.632.813
Total Other Expenses	58.632.813
Net Profit	2.030.663.248