

FOCUS GROUP DISCUSSION

23 AUGUST 2025

BATAM TOURISM POLYTECHNIC

CULINARY MANAGEMENT

MODERATOR : Tri Munthia

NOTULEN : Jacko Nainggolan

1. MITRA HOTEL DAN INDUSTRI :

- a) Bu Sasha (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Batam)
- b) Chef Rizky (Whyndam Hotel Batam)
- c) Chef Stainley (Bali Chef Professional/Association Chef Professional)
- d) Chef Norman Ismail (Celebrity Chef)
- e) Chef Arko (Pastry Chef Marriot Hotel)
- f) Ibu Nabilla (Chef/Owner Tjap Nonya Dimsum/ Volt Pastry and bakery)
- g) Chef Risza (Executive Chef Montigo Resort Batam)
- h) Chef Dimas (Marriot Hotel Batam)
- i) Chef Yube (Half Teaspoon Pastry and Bakery Batam)
- j) Chef Adi (Swisbell Harbour Bay Batam)

2. BATAM TOURISM POLYTECHNIC :

Dihadiri seluruh dosen Kuliner

INSIGHT DARI NARASUMBER :

1. IBU SASHA (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Batam)
 - Dalam perencanaan pembuatan visi dan misi program studi sebaiknya melibatkan wacana pengembangan sektor budaya didalamnya, dalam hal ini kebudayaan melayu.
 - Penempatan mahasiswa pada saat on the job training sebaiknya tepat sasaran sesuai dengan jurusan yang ditetapkan di kampus.
 - Dalam misi prodi di perkuat lagi bahasa asing terutama bahasa inggris

2. CHEF RIZKY WHYNDAM

- BTP disarankan di kampus untuk menciptakan sumber daya manusia yang lebih kompetitif

-
- BTP sebaiknya menciptakan ikon atau jargon untuk lebih dikenal sebagai apa di masa depan, contohnya apa yang menjadi barometer atau tolak ukur bahwasanya BTP unggulan di asia tenggara
- Persiapan didikan mental lebih di perdalam lagi di BTP terutama bagi mahasiswa yang akan on the job training
- Disarankan untuk mahasiswa agar lebih memahami lebih dalam lagi pengetahuan dasar terutama tentang peralatan dan equipment
- Disarankan kepada mahasiswa BTP untuk membiasakan diri menggunakan terminology dalam operasional dapur

3. CHEF STAINLEY

- Melakukan persiapan dan pembekalan mental kepada setiap mahasiswa BTP
- Adanya sifat dan sikap yang over confidence(terlalu percaya diri) pada mahasiswa dengan kemampuan yang masih terbilang sedikit tetapi berlebihan di operasional.
- Disarankan kepada mahasiswa untuk mempelajari hal lain dan pengetahuan lain selain hanya memasak, seperti managing, leadership etc
- Disarankan untuk menerapkan sistem militer tanpa demokrasi jika kita ingin operasional dapur berjalan sesuai kebutuhan
- Kurikulum sudah 90% sesuai dengan kebutuhan industri, sangat setuju dengan kurikulum yang telah di susun.

4. CHEF NORMAN

- Kurikulum yang telah dibuat sudah sangat sesuai dengan kebutuhan dan sudah on the track pembelajaran dimana sangat mendukung industri kuliner
- Disarankan menambahkan kemampuan lain bagi mahasiswa seperti belajar desain, menjadi seorang kitchen planner, bisa menjadi accountant, bisa menjadi influencer, bisa menjadi content creator dan memiliki kemampuan public speaking yang baik.

5. CHEF ARKO

- Dalam materi pembelajaran khusus pastry disarankan penambahan beberapa hal penunjang materi seperti olahan coklat dan seni pastry lainnya
- Kurikulum yang telah dibuat sangat sesuai dengan kebutuhan industri modern

6. BU NABILLA

- Disarankan kepada mahasiswa BTP untuk melakukan pengembangan produk sesuai jaman modern
- Disarankan kepada mahasiswa BTP untuk menguatkan ilmu pengetahuan dalam hal leadership dan supervising
- Mempelajari cara memimpin kelompok kelompok kecil hingga besar
- Disarankan kepada mahasiswa BTP untuk membuat tantangan kecil setiap hari saat praktek seperti disiplin dalam hal time management, kebersihan area kerja dll.

•

7. CHEF RISZA

- Disarankan untuk memperkuat lagi kurikulum yang mengandung basic kitchen knowledge
- Melakukan penguatan didikan kepada mahasiswa BTP seperti komitmen, disiplin, time mangement dan good attitude.
- Mempelajari lagi bagaimana agar menjadi mahasiswa yang bisa punya nilai jual(valuable)

8. CHEF DIMAS

- Disaran kan ke pada BTP khususnya mahasiswa kuliner untuk menciptakan apa yang menjadi pembeda dari kampus lain secara skill
- Disarankan untuk selalu memperkuat pengetahuan dasar memasak
- Mempersiapkan mental terlebih saat menghadapi ojt
- Belajar untuk selalu inisiatif dalam bekerja dan operasional

9. CHEF YUBE

- Apa yang sudah dipelajari di BTP sudah related dengan kebutuhan industri
- Kurikulum yang telah di bangun sudah sangat sesuai dengan industri kuliner modern
- Disarankan untuk penguatan attitude kerja yang baik di dalam kampus
- Perlunya didikan curtesy dalam hal komunikasi bagi mahasiswa kuliner

10. CHEF ADI

- Dari kurikulum yang disusun sudah mumpuni dalam kebutuhan industri hotel
- Disaran kan semua mahasiswa BTP khususnya kuliner untuk lebih siap dalam menghadapi OJT baik itu mental, fisik juga pengetahuan
- Disarankan kepada prodi untuk memberi ruang peminatan kepada mahasiswa terkait kitchen atau pastry

•

11. Prof Diena (UPH) INSIGHT :

Meninjau dan merevisi visi prodi manajemen kuliner apakah sudah sesuai dengan

- Merevisi kurikulum apakah subjek-subjek yang ada benar benar akan menciptakan profil lulusan tersebut agar tidak terlalu meluas dan lebih mengerucut atau spesifik
- Harus memfokuskan mahasiswa pada satu tujuan agar nantinya setelah lulus mereka punya keahlian tertentu sesuai dengan bidang keahlian yang telah diajarkan
- Memastikan individu yang mengajar atau dosennya pada mata kuliah tersebut benar benar punya keahlian di bidang tersebut dan menguasai knowledge terkait mata kuliah yang diajarkan.
- Kesiapan prodi dalam mempersiapkan mahasiswa sebelum magang baik dari segi pengetahuan, mental maupun fisik.

(THE REST SAMA DENGAN INPUT KE JURUSAN LAIN)

Koreksi visi misi, upgrade kemampuan dosen dll..