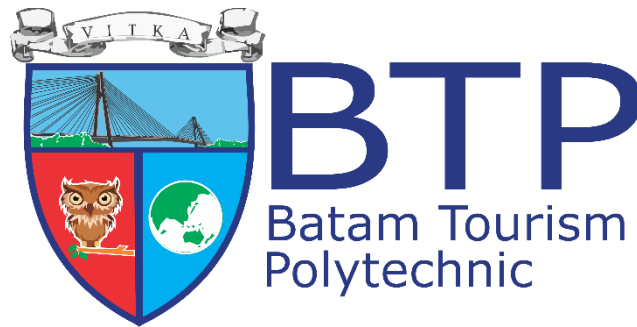
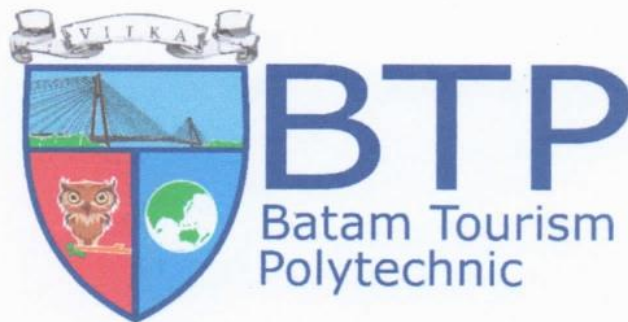


**LAPORAN MONITORING DAN EVALUASI
PELAKSANAAN MINGGU PRAKTIK DOSEN INDUSTRI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
TAHUN AKADEMIK 2024-2025**



OLEH :

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2025**



**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN MONITORING DAN EVALUASI
PELAKSANAAN MINGGU PRAKTIK DOSEN INDUSTRI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
TAHUN AKADEMIK 2024-2025**

Revisi Ke : -

Tanggal Ditetapkan : 15 AGUSTUS 2025

Dibuat Oleh : Program Studi Manajemen Kuliner

Diperiksa Oleh : Wakil Direktur I Bidang Akademik

Dikendalikan Oleh : SPMI-SAI

Disetujui Oleh : Direktur

Dibuat oleh	Diperiksa oleh	Dikendalikan oleh	Disahkan oleh
 Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	 Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par	 Wahyudi Ilham, SI.Kom., MM.Par	 Siska Amelia Maldin, S.Pd., M.Pd

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga Laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) Pelaksanaan Minggu Praktik Dosen Industri Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Tahun Akademik 2024/2025 dapat disusun dan diselesaikan dengan baik.

Penyusunan laporan ini merupakan bentuk pertanggungjawaban akademik sekaligus instrumen pengendalian mutu pelaksanaan pembelajaran praktik berbasis industri. Kegiatan *Minggu Praktik Dosen Industri* dilaksanakan sebagai upaya penguatan kompetensi vokasi, peningkatan relevansi kurikulum dengan kebutuhan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), serta pengembangan budaya kerja profesional di lingkungan pembelajaran praktik mahasiswa.

Melalui kegiatan monitoring dan evaluasi ini, Program Studi Manajemen Kuliner memperoleh gambaran komprehensif mengenai tingkat keterlaksanaan program, kesesuaian materi dengan rencana pembelajaran, capaian kompetensi mahasiswa, serta berbagai tantangan dan faktor pendukung dalam implementasi kegiatan. Hasil evaluasi yang tersaji dalam laporan ini diharapkan menjadi dasar pengambilan keputusan untuk perbaikan berkelanjutan (*continuous quality improvement*) pada periode berikutnya.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada seluruh dosen industri, dosen pengampu, manajemen institusi, teknisi laboratorium, serta mahasiswa yang telah memberikan kontribusi, dukungan, dan partisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan serta proses penyusunan laporan ini. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi penguatan penyelenggaraan pendidikan vokasi, peningkatan kualitas pembelajaran praktik, serta pengembangan kemitraan strategis antara Politeknik Pariwisata Batam dan dunia industri.

Batam, 11 Agustus 2025

Program Studi Manajemen Kuliner
Politeknik Pariwisata Batam

VISI DAN MISI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER

VISI

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner Terkemuka di Asia Tenggara

MISI

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
VISI DAN MISI	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Ruang Lingkup	3
BAB II PROFIL DAN KUALIFIKASI DOSEN INDUSTRI	4
2.1 Gambaran Umum Mitra Industri	4
2.2 Bidang Keahlian Dosen Industri.....	4
2.3 Kualifikasi Jabatan dan Pengalaman Profesional	5
2.4 Relevansi Kualifikasi dengan Kebutuhan Pembelajaran Vokasi	6
BAB III PELAKSANAAN MINGGU PRAKTIK DOSEN INDUSTRI.....	7
3.1 Pelaksanaan Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025.....	7
3.1.1 Fokus Materi dan Rationale Pembelajaran	7
3.1.2 Rincian Materi Praktikum	7
3.1.3 Pelaksana Praktik Dosen Industri	8
3.1.4 Output Pembelajaran Semester	8
3.2 Pelaksanaan Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025	9
3.2.1 Fokus Materi dan Rationale Pembelajaran	9
3.2.2 Rincian Materi Praktikum	9
3.2.3 Pelaksana Praktik Dosen Industri	10
3.2.4 Output Pembelajaran Semester	10
BAB IV HASIL MONITORING DAN ANALISIS.....	11
4.1 Kesesuaian Pelaksanaan Perencanaan.....	11
4.2 Capaian Pembelajaran Mahasiswa.....	11
4.3 Dampak terhadap <i>Link and Match</i> dengan Industri.....	12
4.4 Kendala Pelaksanaan.....	13
4.5 Faktor Pendukung Pelaksanaan.....	13
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	14

5.1 Kesimpulan	14
5.2 Rekomendasi.....	14

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam merupakan program pendidikan vokasi yang berorientasi pada pembentukan tenaga kerja profesional di bidang kuliner yang memiliki kompetensi teknis, etos kerja industri, serta kemampuan beradaptasi terhadap dinamika kebutuhan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI). Sejalan dengan kebijakan penguatan pembelajaran berbasis praktik dan penerapan model Teaching Factory (TeFa), program studi memandang pentingnya menghadirkan ekosistem pembelajaran yang menyerupai lingkungan kerja nyata, di mana mahasiswa tidak hanya mempelajari teori dan prosedur operasional standar, tetapi juga berinteraksi langsung dengan praktik profesional, kultur kerja, serta standar kinerja industri kuliner modern.

Salah satu bentuk implementasi strategi tersebut adalah penyelenggaraan Minggu Praktik Dosen Industri, yaitu kegiatan pembelajaran praktik yang melibatkan praktisi dan profesional industri sebagai *co-educator* dalam proses pengajaran. Kehadiran dosen industri diharapkan mampu menjembatani kesenjangan antara pengetahuan akademik yang diperoleh di kelas dengan kebutuhan kompetensi aktual di lapangan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa memperoleh paparan langsung terhadap tren produk, teknik pengolahan, prosedur keamanan pangan, manajemen operasi dapur, serta standar pelayanan yang digunakan pada industri kuliner komersial maupun hospitality tingkat nasional dan internasional.

Selain berfungsi sebagai sarana transfer pengetahuan, kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri juga menjadi wahana penguatan link and match antara perguruan tinggi vokasi dan DUDI. Kolaborasi ini membuka ruang pertukaran pengalaman profesional, pengayaan kurikulum berbasis kebutuhan industri, serta pembentukan jejaring kerja yang mendukung kesiapan mahasiswa memasuki dunia kerja. Dengan demikian, kegiatan ini memiliki kontribusi strategis terhadap peningkatan mutu lulusan, relevansi kurikulum, dan daya saing program studi dalam menghadapi tantangan globalisasi sektor pariwisata dan kuliner.

Untuk memastikan bahwa kegiatan berjalan efektif, terukur, dan berkontribusi nyata terhadap peningkatan kualitas pembelajaran praktik, diperlukan mekanisme Monitoring dan Evaluasi (Monev) yang sistematis. Proses monev tidak hanya diarahkan pada aspek pelaksanaan teknis, tetapi juga mencakup analisis perencanaan kegiatan, ketercapaian tujuan pembelajaran, kesesuaian materi dengan standar industri, tingkat partisipasi mahasiswa, serta dampak kegiatan terhadap pengembangan kompetensi hard skills dan soft skills. Hasil evaluasi

ini menjadi dasar penting dalam merumuskan tindak lanjut perbaikan berkelanjutan (*continuous quality improvement*), baik pada aspek desain pembelajaran, manajemen kegiatan, maupun penguatan kemitraan dengan industri.

Berdasarkan pertimbangan tersebut, laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban akademik sekaligus instrumen dokumentasi evaluatif terhadap pelaksanaan kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri pada Program Studi Manajemen Kuliner. Laporan ini diharapkan memberikan gambaran komprehensif mengenai proses pelaksanaan, capaian, temuan lapangan, serta rekomendasi pengembangan program pada periode berikutnya, sehingga kegiatan serupa dapat dilaksanakan secara lebih optimal, terstruktur, dan berorientasi pada peningkatan mutu pembelajaran vokasi.

1.2 Tujuan

Penyelenggaraan kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri serta penyusunan laporan Monitoring dan Evaluasi (Monev) ini memiliki beberapa tujuan utama sebagai berikut:

- a. Menilai efektivitas penyelenggaraan kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri dalam mendukung pencapaian kompetensi pembelajaran praktik pada Program Studi Manajemen Kuliner.
- b. Mengukur relevansi materi, metode, dan skenario praktik yang diberikan oleh dosen industri terhadap standar kerja dan kebutuhan kompetensi di Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI).
- c. Menganalisis tingkat partisipasi, kesiapan, dan capaian pembelajaran mahasiswa, baik dalam aspek keterampilan teknis (*hard skills*) maupun etos kerja, disiplin, kolaborasi, dan komunikasi (*soft skills*).
- d. Mengidentifikasi kekuatan, kendala, dan peluang pengembangan program, baik pada aspek perencanaan, pelaksanaan, fasilitas, manajemen kelas, maupun dukungan kemitraan industri.
- e. Menyediakan dasar eviden bagi peningkatan mutu berkelanjutan (CQI / Continuous Quality Improvement) dalam perancangan kurikulum praktik, desain pembelajaran, serta pelaksanaan kegiatan kolaboratif dengan industri pada periode berikutnya.
- f. Mendukung akuntabilitas akademik dan tata kelola program studi, melalui dokumentasi kegiatan, capaian, serta tindak lanjut yang dirumuskan berdasarkan hasil evaluasi yang objektif dan terukur

1.3 Ruang Lingkup

Ruang lingkup Monev pada kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri meliputi berbagai aspek yang terkait dengan proses, keluaran, dan dampak kegiatan, yang mencakup:

- a. Aspek Perencanaan Kegiatan, meliputi kesesuaian tujuan kegiatan, pemilihan dosen industri, perumusan materi praktik, penyusunan jadwal, serta kesiapan sarana dan prasarana.
- b. Aspek Pelaksanaan Pembelajaran Praktik, meliputi metode pengajaran, interaksi dosen industri dengan mahasiswa, pemanfaatan fasilitas laboratorium dapur, manajemen waktu, serta kepatuhan pada prosedur keselamatan dan higienitas kerja.
- c. Aspek Ketercapaian Kompetensi Pembelajaran, mencakup penilaian terhadap penguasaan teknik pengolahan, standar kerja operasional dapur, kreativitas produk, kualitas hasil praktik, serta pembentukan sikap profesional mahasiswa.
- d. Aspek Keterlibatan dan Respon Mahasiswa, meliputi motivasi belajar, partisipasi aktif, umpan balik mahasiswa, serta persepsi terhadap kebermanfaatan kegiatan bagi kesiapan kerja.
- e. Aspek Kemitraan dengan DUDI, mencakup kontribusi praktisi industri, bentuk kolaborasi pembelajaran, kesesuaian materi dengan kebutuhan industri, serta potensi tindak lanjut kerja sama.
- f. Aspek Dampak Kegiatan, baik jangka pendek maupun jangka menengah, terhadap penguatan implementasi Teaching Factory, pengayaan kurikulum praktik, dan peningkatan mutu proses pembelajaran vokasi.
- g. Aspek Administrasi dan Dokumentasi, meliputi kelengkapan data kegiatan, laporan pelaksanaan, instrumen evaluasi, serta bukti dukung yang digunakan dalam proses penilaian.

BAB II

PROFIL DAN KUALIFIKASI DOSEN INDUSTRI

2.1 Gambaran Umum Mitra Industri

Pelaksanaan Minggu Praktik Dosen Industri pada Program Studi Manajemen Kuliner melibatkan praktisi profesional yang berasal dari berbagai satuan usaha kuliner bertaraf nasional dan internasional. Keterlibatan para praktisi ini merupakan implementasi kebijakan **link and match** dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), sekaligus menjadi media pembelajaran berbasis praktik yang relevan dengan kebutuhan kompetensi kerja aktual.

Unit industri yang menjadi mitra pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Monaria Bakery Group Batam – jaringan usaha bakery dan pastry berbasis produksi massal dan retail pastry modern.
2. Half Tea Spoon – Jills OAT Batam – unit usaha patisserie dan pastry café dengan orientasi pada produk artisanal dan dessert modern.
3. Asialink Hotel by Prasanthi Batam – hotel bisnis berbintang dengan standar operasional dapur profesional (hotel kitchen operation).
4. Marriott Hotel Harbour Bay Batam – hotel jaringan internasional dengan standar operasional kuliner global dan sistem manajemen dapur bertaraf internasional.
5. Bali Culinary Professionals – wadah profesional kuliner yang berfokus pada pengembangan kompetensi chef, inovasi produk, dan standardisasi praktik kuliner.

Keberagaman latar institusi industri tersebut memastikan bahwa mahasiswa memperoleh paparan lingkungan kerja yang representatif, baik pada konteks retail bakery, hotel kitchen, patisserie boutique, maupun professional culinary production.

2.2 Bidang Keahlian Dosen Industri

Para dosen industri yang terlibat memiliki spesialisasi kompetensi sesuai dengan kebutuhan pembelajaran praktik vokasional. Bidang keahlian inti meliputi:

1. Pastry & Bakery Production

Mencakup teknik dasar hingga lanjutan dalam produksi pastry, cookies, cake, bread, laminated dough, dan dessert preparation.

2. Culinary Production & Kitchen Operation

Meliputi pengelolaan proses produksi makanan panas dan dingin, sistem kerja dapur, food safety & hygiene, serta workflow operasional.

3. Menu Development

Berkaitan dengan proses perancangan menu, inovasi produk, costing, standard recipe, serta analisis kelayakan menu dalam konteks komersial.

4. Table d'Hôte & Western Cuisine

Mengintegrasikan teknik penyajian menu bertingkat (multi-course), standar plating, dan karakteristik Western culinary tradition.

5. Artisan Bread, Viennoiserie, Entremet, Chocolate & Petit Four

Menguatkan kompetensi lanjutan pada produk pastry modern, termasuk fermentasi alami, teknik laminasi, produk *multi-layer dessert*, *chocolate artistry*, dan *petit four presentation*.

Bidang keahlian tersebut selaras dengan struktur kurikulum vokasi yang menuntut keseimbangan antara technical skill, artistic competency, operational discipline, dan industry-based standard.

2.3 Kualifikasi Jabatan dan Pengalaman Profesional

Secara umum, dosen industri yang terlibat memiliki jabatan profesional strategis di lingkungan kerja industri kuliner, antara lain:

- *Executive Chef*

Bertanggung jawab pada pengelolaan keseluruhan operasional dapur, pengembangan menu, manajemen SDM dapur, dan pengendalian mutu produksi.

- *Pastry Chef*

Memimpin unit pastry & bakery, bertanggung jawab atas inovasi produk, konsistensi kualitas, dan pembinaan tim produksi pastry.

- *Junior Sous Chef & Demi Chef*

Menjalankan fungsi middle-management kitchen, mendukung proses produksi, supervisi lini operasional, serta memastikan standar resep dan prosedur berjalan efektif.

- *Culinary Professional / Industry Practitioner*

Memiliki pengalaman langsung pada berbagai lini produksi kuliner, baik hotel kitchen, patisserie, maupun artisan bakery.

Kualifikasi jabatan tersebut mencerminkan bahwa praktisi yang dilibatkan memiliki:

- Pengalaman kerja industri yang relevan
- Otoritas profesional pada bidang keahlian masing-masing
- Kapasitas sebagai role model bagi mahasiswa vokasi

- Kemampuan mentransfer nilai-nilai kerja profesional (*discipline, accuracy, hygiene, productivity*)

Dengan demikian, kompetensi dosen industri telah selaras dengan profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner, khususnya pada aspek kesiapan kerja (*work readiness*), penguasaan keterampilan teknis, dan pemahaman standar operasional industri kuliner modern.

2.4 Relevansi Kualifikasi dengan Kebutuhan Pembelajaran Vokasi

Keterlibatan dosen industri tidak hanya dimaknai sebagai bentuk kolaborasi eksternal, melainkan sebagai strategi penguatan:

- a. Integrasi teori–praktik dalam pembelajaran laboratorium
- b. Exposure mahasiswa terhadap standardisasi mutu industri
- c. Transfer budaya kerja profesional
- d. Sinkronisasi kurikulum dengan kebutuhan lapangan kerja

Melalui kehadiran praktisi dengan kualifikasi jabatan strategis, proses pembelajaran praktik:

- Lebih kontekstual,
- Berorientasi pada kompetensi kerja yang terukur, dan
- Mendukung pencapaian learning outcomes berbasis kompetensi vokasi.

BAB III

PELAKSANAAN MINGGU PRAKTIK DOSEN INDUSTRI

3.1 Pelaksanaan Semester Ganjil Tahun Akademik 2024/2025

3.1.1 Fokus Materi dan Rationale Pembelajaran

Pelaksanaan Minggu Praktik Dosen Industri pada Semester Ganjil 2024/2025 difokuskan pada penguatan kompetensi dasar *Pastry & Bakery* serta pengenalan *Table d'Hote Production* sebagai bagian dari fondasi penguasaan teknik kuliner vokasional. Pemilihan fokus materi ini didasarkan pada kebutuhan kurikulum berbasis *Teaching Factory* yang menekankan keterampilan dasar teknis, higienitas produksi, konsistensi kualitas, dan workflow operasional dapur sebagai prasyarat menuju level produksi lanjutan pada semester berikutnya. Fokus pembelajaran mencakup:

- a. *Basic Pastry & Bakery*
- b. Dasar-dasar dessert dan produk roti
- c. *Oriental & Traditional Pastry*
- d. Table d'Hote food production pada konteks Western dan Balinese cuisine

Adapun pendekatan pembelajaran dirancang berbasis praktik langsung, demonstrasi profesional, serta evaluasi berbasis performa produksi (*performance-based assessment*).

3.1.2 Rincian Materi Praktikum

Materi praktik pada semester ganjil meliputi beberapa kategori kompetensi sebagai berikut:

1. Basic Pastry Production
 - o Basic French Cookies
 - o Basic-Based Cake
 - o Basic Dessert Sauces
2. Basic Bakery & Bread Production
 - o Basic Bread
 - o Muffin, Brownies, and Related Items
3. Traditional & Oriental Pastry
 - o Traditional Indonesian Kue
 - o Bao & Oriental Kue
4. Table d'Hote & Culinary Production
 - o English Breakfast Items
 - o Western Cuisine

- Balinese Cuisine

Setiap sesi praktik dilaksanakan melalui tahapan:

- Industry-standard demonstration oleh dosen industri
- Guided laboratory practice oleh mahasiswa
- Evaluasi produk dan proses kerja
- Refleksi dan umpan balik profesional

3.1.3 Pelaksana Praktik Dosen Industri

Kegiatan difasilitasi oleh praktisi profesional yang memiliki rekam jejak industri kuliner dan pengalaman pengajaran vokasi, antara lain:

- Chef Ayu Brillyanti Napitupulu
- Chef Marini
- Chef Ahdi Afrizal
- Chef Sukana Wicaksana
- Chef Dinar Kardiansyah
- Chef Stanley Adi Rusli

Peran dosen industri mencakup:

- Co-teaching dan demonstrasi teknik standar industri
- Transfer budaya kerja profesional
- Pemberian insight praktik operasional dapur komersial
- Memberikan benchmark kualitas produk

3.1.4 Output Pembelajaran Semester

Hasil pembelajaran yang dicapai meliputi:

1. Penguasaan produk pastry dasar dan tradisional, termasuk varian cookies, cake dasar, dessert sauces, dan kue tradisional.
2. Kemampuan menghasilkan produk roti dasar dan oriental pastry, dengan memperhatikan konsistensi tekstur, rasa, dan tampilan produk.
3. Pemahaman praktik Table d'Hote pada konteks hidangan Western dan Balinese cuisine.
4. Penerapan standar workflow dapur dan higienitas produksi pangan, meliputi sanitasi, alur kerja efisien, pemakaian peralatan, dan kontrol keamanan pangan.

Capaian ini mendukung kesiapan mahasiswa untuk memasuki level *advanced pastry & culinary production* pada semester berikutnya.

3.2 Pelaksanaan Semester Genap Tahun Akademik 2024/2025

3.2.1 Fokus Materi dan Rationale Pembelajaran

Pada Semester Genap 2024/2025, kegiatan Minggu Praktik Dosen Industri diarahkan pada penguatan kompetensi tingkat lanjut (*advanced level*) pada bidang *Culinary Art* dan *Culinary Production*. Tahapan ini merupakan kelanjutan progresif dari pembelajaran dasar pada semester sebelumnya dan bertujuan menumbuhkan:

- Kemampuan teknis tingkat lanjut
- Ketelitian artistik dan estetika produk
- Penguasaan teknik produksi presisi tinggi
- Kreativitas inovatif dan karakter produk modern

Fokus materi dirancang untuk mendekatkan mahasiswa pada standar industri *pastry modern*, *artisan bakery*, dan *fine pastry production*.

3.2.2 Rincian Materi Praktikum

Materi praktik meliputi:

1. Advanced Bakery & Viennoiserie
 - Classic & Modern Viennoiserie
 - Artisan Sourdough Bread
2. Oriental Culinary Craft
 - Authentic Lamian Noodles
3. Advanced Pastry & Artistic Production
 - Modern Entremet Cake
 - Pudding Jelly Art
 - Animation Cake
 - Chocolate Modelling
 - Modern Petit Four

Materi ini menekankan aspek:

- Teknik laminasi & fermentasi lanjutan
- *Precision shaping & finishing*
- Estetika plating dan artistic presentation
- Konsistensi kualitas pada skala produksi kecil-menengah

3.2.3 Pelaksana Praktik Dosen Industri

Kegiatan difasilitasi oleh praktisi dan dosen industri sebagai berikut:

- Chef Dea Trisna Aditya
- Chef Ayu Brillyanti N.
- Chef Dimas Pratama
- Chef Arko Iskandar
- Chef Marini
- Chef Ahdi Afrizal

Keterlibatan multi-praktisi memastikan ragam perspektif teknik industri serta memperkaya exposure profesional mahasiswa.

3.2.4 Output Pembelajaran Semester

Hasil pembelajaran yang diperoleh mahasiswa meliputi:

1. Kemampuan menghasilkan produk pastry modern dan artisan bread, dengan penguasaan fermentasi alami, tekstur produk, dan standar kualitas premium.
2. Penguasaan teknik produksi *entremet*, *chocolate art*, dan *petit four*, termasuk estetika finishing, detail dekoratif, dan kontrol struktur produk.
3. Penguatan kompetensi *advanced culinary production*, baik pada aspek teknik, kreativitas, maupun disiplin *workflow* produksi.
4. Peningkatan sensitivitas estetika dan artistic presentation, sesuai standar industri pastry modern dan boutique patisserie.

Output ini berperan langsung dalam mempersiapkan mahasiswa untuk praktik kerja industri (PKL) dan *entry-level professional exposure*.

BAB IV

HASIL MONITORING DAN ANALISIS

4.1 Kesesuaian Pelaksanaan Perencanaan

Berdasarkan hasil monitoring terhadap dokumen perencanaan, jadwal pelaksanaan, laporan kehadiran praktisi, serta observasi kegiatan laboratorium praktik, dapat disimpulkan bahwa tingkat kesesuaian pelaksanaan Minggu Praktik Dosen Industri dengan rencana program berada pada kategori tinggi dan konsisten. Secara umum, kegiatan:

1. Berjalan sesuai jadwal yang telah ditetapkan, dengan hanya terdapat penyesuaian minor pada beberapa sesi praktik tanpa mengganggu kontinuitas proses pembelajaran.
2. Materi, metode praktik, dan keluaran produk selaras dengan dokumen perencanaan pembelajaran, termasuk keselarasan antara *learning outcomes*, kompetensi inti mata kuliah, dan materi praktik yang diberikan oleh dosen industri.
3. Kolaborasi antara dosen industri dan dosen pengampu internal berjalan efektif, khususnya pada fungsi *co-teaching*, supervisi praktik, asesmen performa mahasiswa, serta pemberian umpan balik berbasis standar kerja industri.
4. Tingkat keterlaksanaan program relatif merata pada kedua semester, baik pada level dasar (basic pastry & culinary production) maupun pada level lanjutan (advanced pastry & artisan production).

Secara keseluruhan, hasil monitoring menunjukkan bahwa pelaksanaan program sejalan dengan desain akademik, karakteristik kurikulum vokasi, dan prinsip pembelajaran berbasis industri.

4.2 Capaian Pembelajaran Mahasiswa

Analisis capaian pembelajaran mahasiswa dilakukan melalui triangulasi data berupa observasi proses praktik, penilaian produk, umpan balik dosen industri, serta refleksi mahasiswa. Capaian pembelajaran teridentifikasi pada tiga ranah utama sebagai berikut.

a. Ranah Keterampilan Teknis (*Skills*)

Mahasiswa menunjukkan peningkatan kemampuan pada aspek:

- Teknik dasar dan lanjutan pastry/bakery,
- *Product standardization* dan kontrol konsistensi mutu,
- Teknik fermentasi dan *lamination process*,
- *Production workflow* dan *kitchen discipline*,

- Teknik *plating* dan estetika penyajian produk.

Peningkatan ini mengindikasikan terjadinya internalisasi keterampilan kerja berbasis standar industri.

b. Ranah Pengetahuan (*Knowledge*)

Mahasiswa mengalami penguatan pemahaman pada aspek:

- Alur kerja operasional dapur industri,
- Prinsip *recipe costing* dan *standard recipe*,
- Standar mutu produk pangan,
- Manajemen waktu produksi (*production timing*).

Ranah pengetahuan ini berperan sebagai dasar konseptual untuk mendukung kemampuan praktik berbasis analisis kerja.

c. Ranah Sikap Kerja Profesional (*Attitude*)

Ditemukan penguatan pada:

- Disiplin waktu dan kepatuhan prosedur kerja,
- Penerapan prinsip higienitas dan sanitasi pangan,
- Kemampuan kerja tim dan koordinasi dalam lingkungan dapur,
- Rasa tanggung jawab terhadap alat, bahan, dan hasil kerja.

Ranah sikap tersebut mencerminkan pembentukan karakter kerja profesional sesuai kultur industri kuliner.

4.3 Dampak terhadap *Link and Match* dengan Industri

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa program ini memberikan kontribusi signifikan terhadap penguatan hubungan perguruan tinggi dan industri (*link and match*), antara lain:

1. Memberikan pengalaman pembelajaran yang autentik (*authentic learning exposure*) melalui interaksi langsung mahasiswa dengan standar kerja industri.
2. Meningkatkan peluang kerja sama lanjutan, termasuk magang industri, riset terapan, *guest lecture*, dan inovasi pengembangan produk.
3. Mendorong kepercayaan diri, kesiapan kerja, dan orientasi profesional mahasiswa, yang tercermin dari kemampuan adaptasi pada pola kerja industri.

Dengan demikian, kegiatan ini berfungsi tidak hanya sebagai sarana pembelajaran, tetapi juga sebagai instrumen strategis penguatan ekosistem kemitraan industri.

4.4 Kendala Pelaksanaan

Meskipun pelaksanaan program berjalan dengan baik, beberapa temuan evaluasi menunjukkan adanya aspek yang masih memerlukan penguatan, antara lain:

1. Sinkronisasi jadwal praktik pada beberapa sesi masih membutuhkan penyesuaian waktu akibat dinamika agenda operasional industri mitra.
2. Kebutuhan bahan praktik meningkat pada sesi ***advanced pastry***, sehingga diperlukan penguatan sistem perencanaan bahan dan rasionalisasi jumlah variasi produk.
3. Dokumentasi portofolio produk mahasiswa belum sepenuhnya terstandardisasi, sehingga belum optimal sebagai *evidence of learning* dan basis penilaian komparatif lintas semester.

Adapun emuan tersebut dapat menjadi dasar bagi perumusan strategi perbaikan berkelanjutan di tahun akademik mendatang.

4.5 Faktor Pendukung Pelaksanaan

Keberhasilan pelaksanaan program didukung oleh beberapa faktor utama, antara lain:

1. Komitmen tinggi dosen industri dan dukungan manajemen program studi, khususnya dalam aspek koordinasi, fasilitasi kegiatan, dan sinkronisasi kurikulum.
2. Ketersediaan fasilitas laboratorium praktik yang memadai, baik dari sisi peralatan produksi, ruang kerja, maupun kelayakan sanitasi.
3. Kolaborasi efektif antara praktisi industri dan dosen pengampu, yang memungkinkan terjadinya integrasi antara perspektif akademik dan praktik profesional.

Faktor-faktor tersebut berkontribusi pada terciptanya lingkungan belajar praktik yang kondusif dan relevan dengan kebutuhan industri.

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil monitoring dan evaluasi, dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan Minggu Praktik Dosen Industri Tahun Akademik 2024/2025:

1. Berjalan sesuai dengan perencanaan program, tujuan pembelajaran, dan arah kebijakan kurikulum vokasi berbasis industri.
2. Memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kompetensi mahasiswa, baik pada ranah keterampilan teknis, pengetahuan operasional, maupun sikap kerja profesional.
3. Mendukung implementasi Teaching Factory dan penguatan *link and match* dengan industri, melalui keterlibatan langsung praktisi profesional dalam proses pembelajaran.
4. Menghasilkan dampak positif terhadap kualitas pembelajaran praktik dan kesiapan kerja lulusan, terutama pada dimensi *work readiness* dan pemahaman standar kerja industri.

Dengan demikian, program ini memiliki nilai strategis dalam pengembangan mutu pembelajaran praktik di Program Studi Manajemen Kuliner.

5.2 Rekomendasi

Sebagai bagian dari upaya perbaikan berkelanjutan (*continuous quality improvement*), rekomendasi pengembangan program adalah sebagai berikut:

1. Melakukan standarisasi format portofolio produk praktik mahasiswa berbasis rubrik kompetensi industri, termasuk dokumentasi foto, deskripsi teknik, dan parameter mutu produk.
2. Memperkuat sistem perencanaan bahan dan peralatan praktik, khususnya pada sesi *advanced pastry* yang memerlukan proporsi bahan dan teknik lebih kompleks.
3. Menambah sesi evaluasi produk dan *feedback clinic* bersama dosen industri, sehingga proses refleksi pembelajaran mahasiswa menjadi lebih komprehensif.
4. Meningkatkan kualitas dokumentasi kegiatan sebagai basis *evidence of academic quality assurance* dan bahan pelaporan evaluasi periodik.
5. Mengembangkan kelas tematik atau *masterclass* berkelanjutan sesuai tren industri dan kebutuhan spesialisasi kompetensi mahasiswa.

Rekomendasi tersebut diharapkan menjadi dasar penguatan pelaksanaan program pada periode berikutnya, sekaligus mendukung pencapaian standar mutu pembelajaran praktik yang relevan, adaptif, dan kompetitif.

LAMPIRAN

DOKUMEN PERENCANAAN PEMBELAJARAN PRAKTIK DOSEN INDUSTRI PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER SEMESTER GANJIL 2024 / 2025

Program Studi	Manajemen Kuliner
Institusi	Politeknik Pariwisata Batam
Tahun Akademik	Ganjil 2024–2025

Nama Dosen Industri	Chef Marini, S.Tr.Par
Asal Industri	Executive Chef – Monaria Bakery Group batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Kitchen & Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Pengelolaan Roti dan Kue

Nama Dosen Industri	Chef Ayu Brillyanti Napitupulu, S.Tr.Par
Asal Industri	Executive Chef – Half Tea Spoon - Jills OAT Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Operasional Tata Boga - Pastry

Nama Dosen Industri	Chef Ahdi Afrizal
Asal Industri	Pastry Chef – Asialink Hotel Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Pengelolaan Roti dan Kue

Nama Dosen Industri	Chef Sukana Wicaksana
Asal Industri	Executive Chef – Asialink Hotel Batam
Bidang Keahlian	Culinary Production, Menu Development, Kitchen Operation
Mata Kuliah Praktik	Operasional Tata Boga - Culinary

Nama Dosen Industri	Chef Dinar Kardiansyah
Asal Industri	Junior Sous Chef – Marriott Hotel Harbour Bay Batam
Bidang Keahlian	Culinary Production, Menu Development, Kitchen Operation
Mata Kuliah Praktik	Operasional Tata Boga - Culinary

Nama Dosen Industri	Chef Stanley Adi Rusli
Asal Industri	Bali Culinary Professionals
Bidang Keahlian	Culinary Production, Menu Development, Kitchen Operation
Mata Kuliah Praktik	Perencanaan dan Desain Menu

JADWAL PERENCANAAN PEMBELAJARAN PRAKTIK DOSEN INDUSTRI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
SEMESTER GANJIL 2024 / 2025

NO	TANGGAL	DOSEN INDUSTRI	SEM INCHARGE	MATERI	OUTPUT
1	23 September 2024	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Basic French Cookies
2	7-8 Oktober 2024	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Basic Based Cake
3	15-18 Oktober 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Basic Dessert Sauces
4	28-29 Oktober 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Basic Bread
5	28-29 Oktober 2024	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Basic Bread
6	11-12 November 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Traditinal Indonesian Kue
7	11 November 2024	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Traditinal Indonesian Kue
8	12 November 2024	Chef Ahdi Afrizal	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Traditinal Indonesian Kue
9	13 November 2024	Chef Sukana Wicaksana	V (Lima)	Table D'Hote	Western Cuisine
10	14 November 2024	Chef Dinar Kardiansyah	V (Lima)	Table D'Hote	Western Cuisine
11	25-26 November 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Bao & Oriental Kue
12	25-26 November 2025	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Bao & Oriental Kue
13	09-10 Desember 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Muffin, Brownies, Etc
14	09-10 Desember 2024	Chef Ayu Brillyanti N.	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	Muffin, Brownies, Etc
15	09-12 Desember 2024	Chef Stanley Adi Rusli	V (Lima)	Table D'Hote	Balinese Cuisine
16	13 Desember 2024	Chef Marini	I (Satu)	Basic Pastry & Bakery	English Breakfast Item

DOKUMEN PERENCANAAN PEMBELAJARAN PRAKTIK DOSEN INDUSTRI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
SEMESTER GENAP 2024 / 2025

Program Studi	Manajemen Kuliner
Institusi	Politeknik Pariwisata Batam
Tahun Akademik	Genap 2024–2025

Nama Dosen Industri	Chef Marini, S.Tr.Par
Asal Industri	Executive Chef – Monaria Bakery Group batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Kitchen & Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Seni Kuliner

Nama Dosen Industri	Chef Ayu Brillyanti Napitupulu, S.Tr.Par
Asal Industri	Executive Chef – Half Tea Spoon - Jills OAT Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Pengelolaan Roti dan Kue

Nama Dosen Industri	Chef Ahdi Afrizal
Asal Industri	Pastry Chef – Asialink Hotel Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Pengelolaan Roti dan Kue

Nama Dosen Industri	Chef Arko Iskandar
Asal Industri	Pastry Chef – Marriott Hotel Harbour Bay Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Seni Kuliner

Nama Dosen Industri	Chef Dimas Pratama
Asal Industri	Demi Chef – Marriott Hotel Harbour Bay Batam
Bidang Keahlian	Culinary Production, Menu Development, Culinary Operation
Mata Kuliah Praktik	Operasional Tata Boga - Culinary

Nama Dosen Industri	Chef Dea Trisna Aditya
---------------------	------------------------

Asal Industri	Commis Chef – Marriott Hotel Harbour Bay Batam
Bidang Keahlian	Pastry Production, Menu Development, Pastry Operation
Mata Kuliah Praktik	Operasional Tata Boga - Pastry

JADWAL PERENCANAAN PEMBELAJARAN PRAKTIK DOSEN INDUSTRI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
SEMESTER GENAP 2024 / 2025

NO	TANGGAL	DOSEN INDUSTRI	SEM INCHARGE	MATERI	OUTPUT
1	18-19 Februari 2025	Chef Dea Trisna Aditya	VI (Enam)	Viennoiserie	Classic & Modern Viennoiserie
2	19-20 Februari 2025	Chef Ayu Brillyanti N.	VI (Enam)	Sourdough Bread	Artisan Sourdough Bread
3	14-15 April 2025	Chef Dimas Pratama	VI (Enam)	Lamian Noodles	Authentic Lamian Noodles
4	16-17 April 2025	Chef Ayu Brillyanti N.	VI (Enam)	Sourdough Bread	Artisan Sourdough Bread
5	28-29 April 2025	Chef Arko Iskandar	VI (Enam)	Entremet	Modern Entremet Cake
6	30 April 2025	Chef Marini	VI (Enam)	Jelly Art	Pudding Jelly Art
7	2-3 Juni 2025	Chef Marini	VI (Enam)	Cake Decoration	Animation Cake
8	16-17 Juni 2025	Chef Arko Iskandar	VI (Enam)	Chocolate	Chocolate Modelling
9	18 Juni 2025	Chef Ahdi Afrizal	VI (Enam)	Petit Four	Modern Petit Four