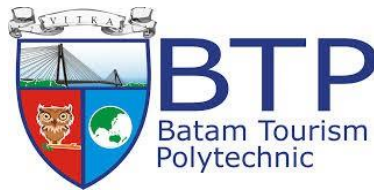


LAPORAN
KEPUASAN SURVEY PENGGUNA LULUSAN
PERIODE 2019-2023
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2024



**SATUAN PENJAMINAN MUTU – SATUAN AUDIT INTERNAL
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**
The Vitka City Complex, Jl. Gajah Mada, Tiban, Batam, Kepulauan Riau,
Indonesia 29425

Website: www.btp.ac.id

**LAPORAN PELAKSANAAN SURVEY PENGGUNA
LULUSAN**

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Survey Kepuasan Pengguna Lulusan Tahun 2024
Pelaksanaan : Februari 2024 – Juni 2024
Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 24 September 2024
Di Setujui,

Eva Amalia, SH., M.Si
Wadir III Bidang Kerjasama,
Kemahasiswaan dan Admisi

Wahyudi Iham, S.I.Kom, MM.Par
Kabag SPM-SAI

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah kepada Tuhan Yang Maha Kuasa atas terlaksananya Survey Kepuasan Pelanggan Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2024 Politeknik Pariwisata Batam (BTP) dan dengan rahmat dan ridhoNya Laporan ini bisa tersusun sedemikian rupa dengan segala kekurangannya dari awal hingga terlaksananya hingga dapat terbentuk dengan baik. Kami tidak lupa mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya survey kepuasan pengguna lulusan ini.

Kami menyadari kekurangan dari laporan ini dan jauh dari sempurna, masukan dan saran sangat kami butuhkan. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kemajuan Politeknik Pariwisata Batam dan bukan hanya kebutuhan akreditasi namun juga untuk perbaikan dan rancangan system pendidikan secara umum di Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 30 September 2024

Hormat Kami,

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR ISI.....	iii
Daftar Gambar.....	iv
Daftar Tabel	v
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Survei Pengguna Lulusan Secara Umum	1
1.2 Pelaksanaan Survei Pengguna Lulusan BTP 2019.....	6
BAB II ANALISA SURVEI KEBUTUHAN TAHUN 2019.....	9
2.1 Nama Perusahaan Pengisi Survei Pengguna Lulusan	9
2.2 Hasil Survey Pengguna Lulusan	10
2.3 Evaluasi Perbaikan Survey Pengguna Lulusan	17
BAB III PENUTUP	18
LAMPIRAN.....	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Ketrampilan yang harus dimiliki untuk dapat bersaing.....	7
Gambar 2.	Diagram Elemen ASK (Attitude, Skill dan Knowledge)	8
Gambar 3.	Etika	8
Gambar 4.	Kesesuaian Bidang Ilmu.....	9
Gambar 5.	Kemampuan Bahasa Asing	10
Gambar 6.	Penggunaan Teknologi Informasi	10
Gambar 7.	Kemampuan Berkomunikasi	11
Gambar 8.	Kerjasama.....	11
Gambar 9.	Pengembangan Diri	12

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ranking Urgensi Kemampuan	2
Tabel 1.1b Kepuasan Pengguna Lulusan.....	11
Tabel 2 Nama Perusahaan dan Jabatan	
Pengisi Survei Pengguna Lulusan	9

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Survey Kepuasan Pengguna Lulusan

Survei kepuasan pengguna lulusan merupakan bagian penting dari Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) pada Program Studi. Survei ini dirancang untuk memperoleh umpan balik langsung dari dunia usaha dan dunia industri (DUDI) mengenai performa lulusan dalam lingkungan kerja nyata. Data yang diperoleh digunakan sebagai evidensi empiris dalam menilai ketercapaian Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) serta sebagai dasar perbaikan berkelanjutan terhadap kurikulum, proses pembelajaran, dan pengembangan kompetensi mahasiswa.

Pelaksanaan survei kepuasan pengguna lulusan dilakukan secara berkala oleh program studi melalui mekanisme koordinasi dengan unit tracer study institusi. Responden survei meliputi atasan langsung, supervisor, atau pihak perusahaan yang memiliki otoritas menilai kinerja lulusan. Hal ini memastikan bahwa data yang dihimpun merepresentasikan kondisi aktual di lapangan dan mencerminkan kebutuhan industri secara autentik.

Tujuan utama survei ini adalah menganalisis tingkat kesesuaian kompetensi lulusan dengan kebutuhan dunia kerja. Survei menilai aspek pengetahuan, keterampilan umum, keterampilan khusus, dan sikap profesional. Analisis tingkat kepentingan dan tingkat kinerja (*importance-performance analysis*) digunakan untuk mengidentifikasi kesenjangan kompetensi (*competency gap*) sebagai dasar penyempurnaan CPL maupun strategi pembelajaran.

Dalam kerangka internasional, survei kepuasan pengguna lulusan merupakan bagian dari evaluasi berbasis outcome (*Outcome-Based Education/OBE*). Data survei berperan dalam memastikan bahwa kurikulum tidak hanya memenuhi standar nasional, tetapi juga selaras dengan tuntutan global terkait kompetensi abad ke-21. Termasuk di dalamnya penguatan 4C skills (*Critical Thinking, Creativity, Collaboration, Communication*) sebagai indikator kesiapan kerja dan daya saing lulusan.

Hasil survei menunjukkan bahwa pengguna lulusan menilai kemampuan komunikasi sebagai salah satu komponen paling krusial dalam dunia kerja, khususnya di sektor pariwisata. Temuan ini sejalan dengan standar internasional seperti NACE (2002) yang menempatkan komunikasi sebagai kompetensi nomor satu yang diharapkan dari lulusan pendidikan tinggi. Hal ini menegaskan bahwa penguatan literasi bahasa dan komunikasi profesional harus menjadi prioritas program studi.

Selain kemampuan komunikasi, pengguna juga memberikan penilaian positif terhadap integritas, etika kerja, dan kemampuan bekerja sama (collaboration skill) lulusan. Soft skills ini merupakan bagian dari CPL sikap dan keterampilan umum yang ditetapkan dalam kurikulum. Indikator ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran, termasuk kegiatan praktik, magang, proyek kolaboratif, dan pembinaan karakter, telah berkontribusi signifikan terhadap pembentukan profesionalisme lulusan.

Dalam dimensi keterampilan khusus (hardskills), pengguna lulusan menilai bahwa lulusan telah memiliki kompetensi teknis yang baik dan mampu mengikuti prosedur operasional standar industri. Hal ini mencerminkan bahwa kurikulum yang diterapkan program studi relevan dengan kebutuhan bidang pariwisata dan perhotelan, termasuk penguasaan perangkat kerja, prosedur layanan, dan standar internasional dalam hospitality.

Meskipun demikian, analisis data menunjukkan adanya beberapa area yang perlu ditingkatkan, seperti kemampuan beradaptasi terhadap teknologi baru dalam industri serta literasi digital. Perkembangan teknologi mengharuskan lulusan untuk lebih siap menghadapi digitalisasi layanan. Temuan ini menjadi dasar bagi program studi untuk memperkuat konten pembelajaran berbasis teknologi, digital hospitality tools, dan platform layanan modern.

Salah satu aspek penting dalam survei adalah pengukuran kualitas lulusan dari perspektif kinerja kerja (job performance). Pengguna menilai bahwa lulusan menunjukkan etos kerja yang baik, mampu bekerja dalam tim, dan memiliki kemampuan pemecahan masalah yang memadai. Aspek ini mencerminkan keberhasilan integrasi antara teori dan praktik yang diterapkan dalam pembelajaran.

Survei kepuasan pengguna lulusan juga digunakan untuk menilai dampak kurikulum terhadap employability. Pengguna lulusan menyatakan bahwa lulusan program studi memiliki kesiapan kerja yang baik dan adaptif terhadap budaya kerja perusahaan. Hal ini diperkuat dengan data penyerapan lulusan yang menunjukkan peningkatan setiap tahun, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Dalam konteks internasionalisasi, kemampuan bahasa asing menjadi perhatian utama pengguna, terutama perusahaan yang bekerja sama dalam program praktik industri luar negeri. Program studi telah merespons kebutuhan ini dengan menyediakan pembelajaran bahasa Inggris, Mandarin, Prancis, dan Arab, serta kelas tambahan sesuai minat mahasiswa. Langkah ini dinilai efektif dalam meningkatkan daya saing global lulusan.

Sebagai tindak lanjut hasil survei, program studi melakukan evaluasi kurikulum melalui rapat koordinasi dengan Tim Pengembang Kurikulum dan melibatkan stakeholders eksternal. Proses ini menghasilkan rekomendasi peningkatan CPL, peningkatan porsi

pembelajaran praktik, integrasi teknologi digital, dan penguatan modul soft skills berbasis kemampuan abad ke-21. Evaluasi ini menjadi bagian dari siklus PPEPP dalam SPMI.

Implementasi perbaikan berkelanjutan dilakukan melalui penyempurnaan materi ajar, peningkatan kualitas praktik industri, penyelarasan pembelajaran dengan standar industri global, serta penambahan program pengembangan kompetensi seperti workshop, sertifikasi profesi, dan kegiatan kolaboratif dengan industri. Semua langkah ini bertujuan untuk meningkatkan relevansi kurikulum dan kesiapan kerja lulusan.

Dokumen ini juga melampirkan instrumen survei kepuasan pengguna lulusan sebagai evidensi pelaksanaan tracer study. Instrumen tersebut telah disesuaikan dengan standar penilaian akreditasi, termasuk indikator kesesuaian CPL, kualitas kerja lulusan, sikap profesional, kemampuan teknis, serta relevansi keterampilan abad ke-21. Instrumen ini menjadi bagian dari bukti pendukung yang menunjukkan akuntabilitas program studi dalam menjamin

Secara keseluruhan, hasil survei kepuasan pengguna lulusan menunjukkan bahwa program studi telah mampu menghasilkan lulusan yang memenuhi harapan dunia kerja dan memiliki kompetensi yang relevan dengan perkembangan industri pariwisata modern. Hasil ini digunakan sebagai dasar pengembangan kurikulum, peningkatan mutu pembelajaran, serta strategi penjaminan mutu untuk memastikan lulusan memiliki daya saing tinggi dan mampu berkontribusi secara signifikan di lingkungan kerja lokal maupun global. Berikut adalah formulir kepuasan pengguna lulusan yang telah didistribusikan dari bulan Februari 2024 – Juni 2024.

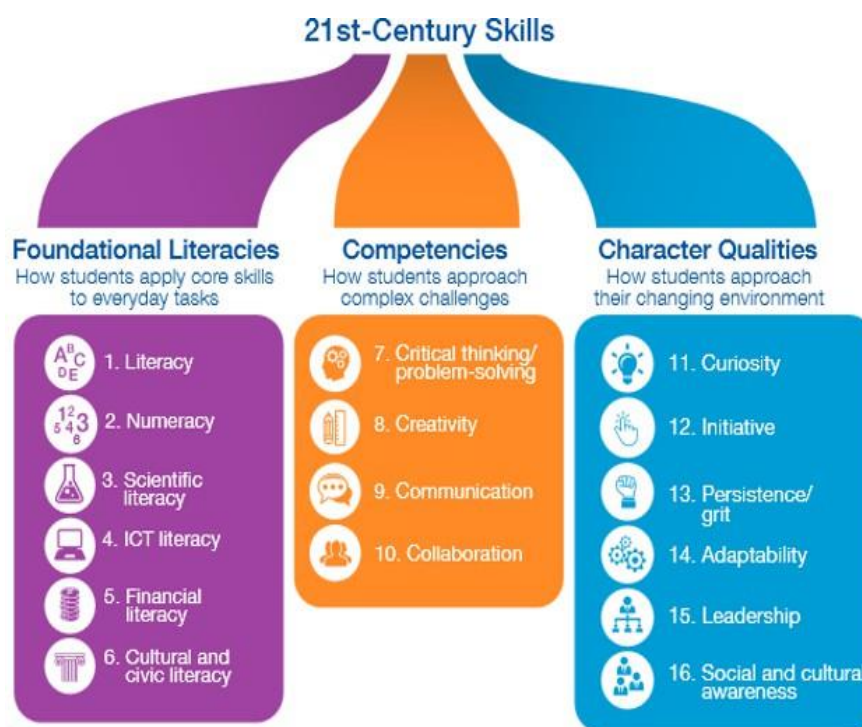
1.2 Pelaksanaan Survei Pengguna Lulusan BTP

Survei dilakukan pada awal tahun 2020 dimana hasil survei ini kami asumsikan adalah merupakan luaran yang didapat dari perusahaan yang secara objektif memberikan jawaban selama mahasiswa magang atau bekerja di perusahaan tersebut. Keterbatasan waktu di dalam melakukan survei Pengguna Lulusan BTP untuk mendapatkan lebih banyak perusahaan mitra yang sudah bekerjasama dengan Politeknik Pariwisata Batam (BTP) tidak sebanyak hasil survei kepuasan kerjasama yang dilaporkan secara terpisah walaupun hasil survei kepuasan kerjasama menunjukkan hasil yang kami anggap memadai dan memuaskan dan dapat diasumsikan sebagai gambaran dari kemampuan mahasiswa lulusan Politeknik Pariwisata Batam.

Untuk kedepannya akan dimaksimumkan demi mendapatkan lebih banyak jawaban dari perusahaan pengguna lulusan Politeknik Pariwisata Batam. Perlu ditambahkan bahwa

lulusan Politeknik Pariwisata Batam bila dibandingkan antara jumlah lulusan yang bekerja dengan yang melakukan usaha sendiri kemungkinan besar lebih banyak yang berusaha sendiri atau bekerja sama dengan sesam lulusan membentuk satu usaha yang dikategorikan sebagai entrepreneurship.

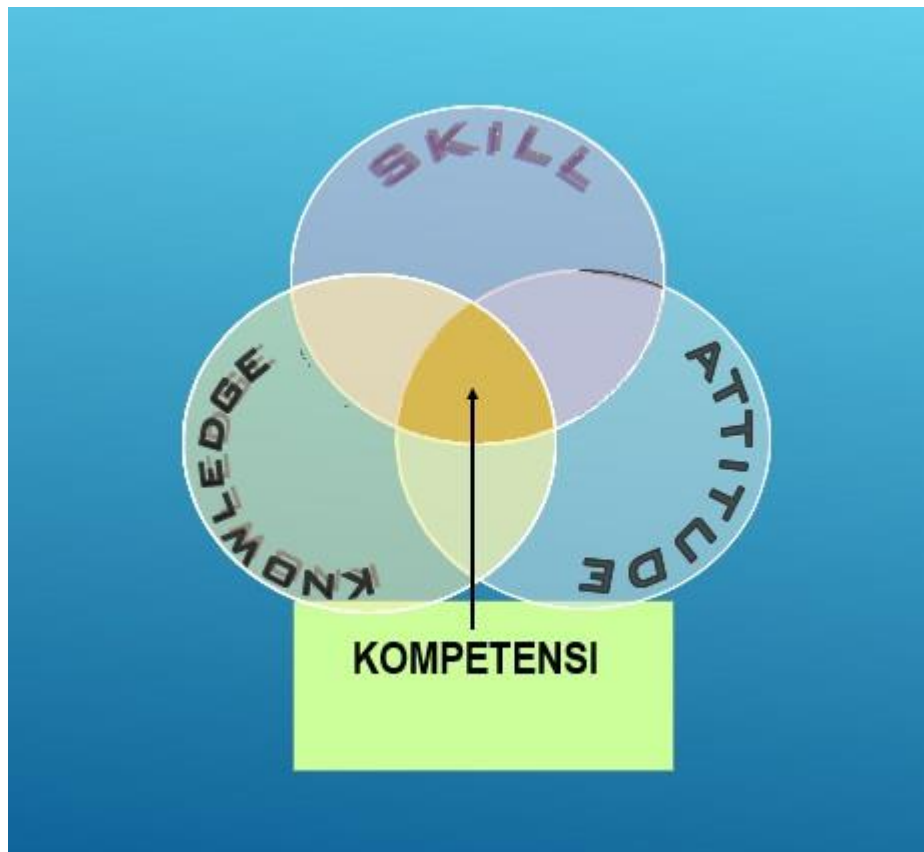
Waktu yang kurang atau terburu-buru dapat memberi dampak yang kurang memuaskan oleh sebab itu berdasarkan kebutuhan tim pengajuan survei pengguna Lulusan BTP lebih mengerti akan tanggung jawab dan manfaat dari Survei Pengguna Lulusan untuk tugas yang akan datang yang ssemestinya dilaksanakan tiap tahun dan sudah dimasukkan di dalam agenda kerja bagian kerja sama dan kemahasiswaan, walaupun sesungguhnya setiap kali melakukan magang kampus selalu mengajukan formulir untuk diisi tentang evaluasi hardskill dan softskill sang mahasiswa.



Gambar 1. Keterampilan yang harus dimiliki untuk dapat bersaing

Keterampilan yang diperlukan dibagi dalam 3 kelompok yaitu Kemampuan Literasi, Kompetensi dan Kualitas Karakter. Menurut pengalaman kami, untuk mencapai kompeten terdapat tiga elemen yang harus dimiliki oleh seseorang yaitu Attitude (Perilaku), Skill (Ketrampilan) dan Knowledge (Pengetahuan). Ketiga Elemen ini dibina di kampus melalui mata kuliah dan praktek serta supervisory skill dan managerial skill yang diasah di kampus.

Sejajar dengan sistim perkuliahan Politeknik Pariwisata Batam (BTP) sebagai Perguruan Tinggi Vocational yang dianut oleh BTP yaitu 60 % teori dan 40 % praktek maka untuk menjadi kompeten ketiga elemen yang sudah disebutkan yang disingkat dengan ASK harus dimiliki oleh mahasiswa.



Gambar 2. Diagram Elemen ASK (Attitude, Skill dan Knowledge)

Perpaduan ketiga elemen yang diilustrasikan pada Gambar 2 tidak dapat dipisahkan untuk mencapai kompeten. Skill dan knowledge bisa didapatkan di kampus atau perguruan tinggi atau dimana saja bila mau belajar, tetapi bila tidak mau berubah sikap perilaku untuk mau belajar dan menerima sesuatu yang baru seseorang itu tidak akan pernah kompeten.

Merujuk kepada pemaparan di atas, adapun simpulan terhadap kepuasan pengguna lulusan bisa dilihat pada table berikut ini

Tabel 1.1b Kepuasan Pengguna Lulusan

No	Aspek Penilaian	Hasil Penilaian			
		Sangat Baik	Baik	Cukup	Kurang
1	2	3	4	5	6
1	Etika	84,31	17	-	
2	Keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama)	94,12	3,92	-	
3	Kemampuan berbahasa asing	84,31	15,9	-	
4	Penggunaan teknologi informasi	83,33	16,67	-	
5	Kemampuan berkomunikasi	95,1	4,9	-	
6	Kerjasama	88,24	11,9	-	
7	Pengembangan Diri	96,08	4,8	-	
	Total	629,49	75,09		

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa rata – rata pengguna lulusan Politeknik Pariwisata Batam memiliki respon positif dari pengguna lulusan dengan > 50% responden menilai dengan sangat baik.

BAB II

METODE PENGUKURAN PENGGUNA LULUSAN

2.1 Metode

Pendekatan yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif berbasis survei tracer study pengguna lulusan. Unit analisis utama adalah lulusan ($N = 287$), sedangkan pengguna lulusan ($N = 287$) adalah sumber penilaian (rater). Dalam beberapa kasus satu pengguna menilai lebih dari satu lulusan; pendekatan analisis mempertimbangkan struktur multilevel (rater $\rightarrow$ lulusan) bila diperlukan. Rujukan pelaksanaan tracer study sebagai alat utama evaluasi relevansi mutu pendidikan tinggi diatur dalam pedoman kementerian.

2.2 Instrumen Pengukuran

Instrumen: kuesioner terstruktur yang mengukur dimensi kinerja lulusan (mis. kompetensi profesional, komunikasi, kolaborasi, problem-solving, etika kerja, kesiapan teknis). Setiap dimensi terdiri dari beberapa butir skala Likert (mis. 1–5). Instrumen disusun mengacu pada indikator mutu program studi/IKU serta format dan kebutuhan akreditasi. Sebelum digunakan instrumen melalui proses validasi isi oleh pakar (content validation) dan uji coba/pilot.

2.3 Teknik Pengambilan Sampel dan Responden

- Populasi lulusan: seluruh lulusan pada periode yang ditentukan; di sini terdata 287 lulusan untuk periode kelulusan tahun 2019 – 2023
- Populasi pengguna: sampel pengguna lulusan (perusahaan/organisasi) yang mempekerjakan atau menggunakan jasa lulusan; jumlah responden aktual = 287.
- Sampling: kombinasi purposive (mengikutsertakan pengguna utama/mitra) dan convenience sampling untuk pengguna yang tersedia. Catat representativitas sektor (pariwisata, perhotelan, industri, pemerintahan, dll.) untuk analisis subgrup.

2.4 Pengumpulan Data

Metode pengumpulan dengan kuesioner daring (online). Prosedur mengikuti etika (informed consent, anonimitas/kerahasiaan). Waktu pelaksanaan, instruksi pengisian, dan kontak person dicantumkan di lembar pengantar kuesioner. Dokumentasikan respons non-respon dan upaya tindak lanjut untuk meminimalkan bias non-respon. Rujukan kebijakan tracer study kementerian menjadi pedoman pelaksanaan.

2.5 Batasan Populasi dan Periode

- Lulusan yang dianalisis: 279 lulusan dari angkatan/periode kelulusan tahun 2019 – 2023
- Pengguna: 279 organisasi/perusahaan yang menilai lulusan dalam kurun waktu kerja/relevansi tertentu (mis. lulusan 1–3 tahun setelah lulus).

2.6 Variabel yang diukur

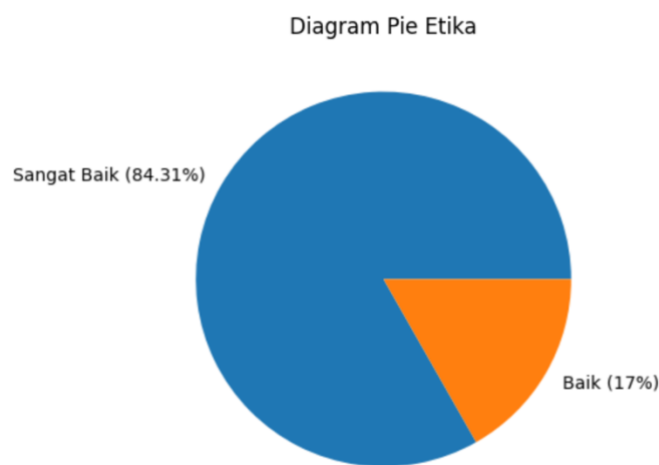
- a. Etika
- b. Keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama)
- c. Kemampuan berbahasa asing
- d. Penggunaan teknologi informasi
- e. Kemampuan berkomunikasi
- f. Kerjasama
- g. Pengembangan Diri

BAB III

ANALISA HASIL SURVEI KEPUASAAN PENGGUNALULUSAN MANAJEMEN KULINER POLITEKNIK PARIWISATA BATAM (BTP) TAHUN 2024

3.1. Etika

Berdasarkan survey kepuasan yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan, diperoleh gambaran tingkat kepuasan terhadap aspek etika lulusan.



Gambar 3. Etika

Data menunjukkan bahwa:

Berdasarkan hasil survei, aspek etika lulusan memperoleh penilaian Sangat Baik sebesar 84,31% dan Baik sebesar 17%. Hal ini menunjukkan bahwa lulusan memiliki sikap, sopan santun, tanggung jawab, dan etika kerja yang sangat baik di lingkungan kerja. Aspek etika menjadi salah satu kekuatan lulusan yang perlu dipertahankan melalui pembinaan karakter dan budaya akademik yang berkelanjutan. Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

Hasil ini mengindikasikan bahwa seluruh responden menilai etika lulusan berada pada kategori Baik hingga Sangat Baik, dan tidak ada keluhan yang mengarah kepada penilaian sedang atau rendah. Proporsi terbesar pada kategori “Sangat Baik” menunjukkan bahwa lulusan memiliki sikap profesional, berintegritas, serta mampu menunjukkan perilaku kerja yang sesuai dengan

norma dan etika industri.

Secara keseluruhan, temuan ini mencerminkan bahwa institusi berhasil menanamkan nilai-nilai moral, kedisiplinan, dan kode etik profesi selama proses pembelajaran, sehingga lulusan dapat diterima dan dinilai positif oleh dunia kerja. Hasil ini sekaligus menjadi indikator bahwa aspek etika merupakan salah satu kekuatan kompetitif lulusan, yang relevan dengan kebutuhan industri pariwisata dan perhotelan yang sangat menekankan perilaku profesional dalam pelayanan.

3.2. Keahlian Pada Bidang Ilmu

Hasil kepuasan pengguna lulusan yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan menunjukkan penilaian terhadap keahlian lulusan pada bidang ilmunya sebagai berikut:

- 94,12 % responden menilai “Sangat Baik”,
- 3,92 % responden menilai “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.



Gambar 4. Keahlian pada Bidang Ilmu (Kompetensi Utama)

Data ini memperlihatkan bahwa hampir seluruh pengguna lulusan sangat puas dengan kompetensi lulusan dalam menguasai bidang keilmuan yang dipelajari selama masa studi. Proporsi penilaian “Sangat Baik” yang sangat dominan mengindikasikan bahwa lulusan mampu menerapkan konsep, teori, dan keterampilan teknis sesuai kebutuhan dunia kerja, serta dinilai memiliki kemampuan kerja yang relevan, mutakhir, dan sesuai standar industri.

Ketiadaan respon “Cukup” dan “Kurang” menunjukkan bahwa tidak ada pengguna lulusan yang meragukan kualitas keilmuan lulusan. Hal ini menjadi bukti bahwa kurikulum, proses pembelajaran, serta pengalaman praktik yang diberikan institusi telah efektif dalam membekali

lulusan dengan kompetensi profesional yang kuat.

Secara keseluruhan, hasil ini mengonfirmasi bahwa keahlian pada bidang ilmu merupakan salah satu kekuatan utama lulusan, sekaligus mencerminkan kualitas penyelenggaraan pendidikan yang selaras dengan kebutuhan industri pariwisata dan perhotelan yang menuntut keterampilan teknis dan pengetahuan yang mumpuni.

3.3 Penggunaan Teknologi Informasi

Hasil kepuasan pengguna lulusan yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan menunjukkan penilaian terkait kemampuan berbahasa asing sebagai salah satu kompetensi utama lulusan. Adapun distribusi penilaian adalah sebagai berikut:

- 84,31% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 15,9% responden memberikan penilaian “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.



Gambar 5. Kemampuan Berbahasa Asing

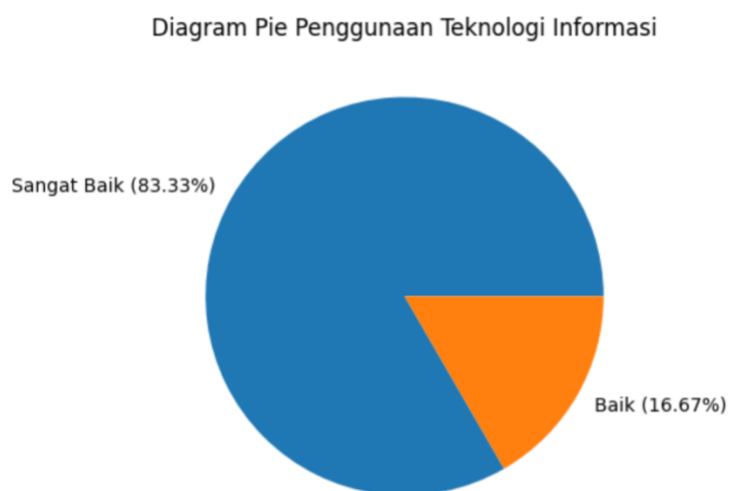
Temuan ini menunjukkan bahwa seluruh pengguna lulusan menilai kemampuan berbahasa asing lulusan berada pada kategori baik hingga sangat baik, tanpa ada penilaian negatif. Proporsi “Sangat Baik” yang dominan mengindikasikan bahwa lulusan mampu berkomunikasi

secara efektif dalam bahasa asing, baik untuk kebutuhan pelayanan, komunikasi lintas budaya, maupun interaksi langsung dengan wisatawan atau mitra internasional.

Penilaian tersebut memberikan gambaran bahwa institusi telah berhasil menyediakan proses pembelajaran bahasa yang efektif dan relevan dengan kebutuhan industri pariwisata dan perhotelan, yang memang menuntut kemampuan komunikasi multibahasa. Hal ini juga menegaskan bahwa kemampuan berbahasa asing menjadi salah satu nilai tambah lulusan dalam pasar kerja. Secara keseluruhan, data ini menunjukkan bahwa kompetensi berbahasa asing lulusan sangat diapresiasi oleh pengguna dan menjadi indikator keberhasilan institusi dalam menghasilkan tenaga profesional yang kompeten, adaptif, dan siap bersaing di lingkungan kerja global.

4. Penggunaan Teknologi Informasi

Berdasarkan hasil survey yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan, diperoleh penilaian mengenai kemampuan lulusan dalam penggunaan teknologi informasi sebagai berikut:



Gambar 6. Penggunaan Teknologi Informasi

- 83,33% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 16,67% responden memberikan penilaian “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

Data ini menunjukkan bahwa seluruh pengguna lulusan menilai kemampuan penggunaan teknologi informasi berada pada kategori baik hingga sangat baik, tanpa adanya penilaian negatif. Dominasi skor “Sangat Baik” mengindikasikan bahwa lulusan mampu mengoperasikan perangkat lunak dan teknologi yang relevan dengan tuntutan industri, termasuk sistem informasi perhotelan, aplikasi manajemen operasional, serta perangkat digital yang mendukung kelancaran pekerjaan.

Penilaian ini juga mencerminkan bahwa institusi pendidikan berhasil mengintegrasikan pembelajaran berbasis digital dan teknologi dalam kurikulum, sehingga lulusan memiliki kompetensi literasi digital yang memadai untuk menghadapi perkembangan industri pariwisata dan perhotelan yang semakin terdigitalisasi. Secara keseluruhan, hasil tracer study pada aspek ini mengonfirmasi bahwa kemampuan penggunaan teknologi informasi merupakan salah satu kekuatan lulusan, dan para pengguna menilai kompetensi tersebut sangat memenuhi kebutuhan operasional dan standar profesional di dunia kerja.

5. Kemampuan Berkomunikasi

Berdasarkan hasil survey yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan, diperoleh penilaian terhadap kemampuan berkomunikasi sebagai salah satu kompetensi utama lulusan. Adapun distribusi penilaian adalah sebagai berikut:



Gambar 7. Kemampuan Berkomunikasi

- 95,10% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 4,9 % responden memberikan penilaian “Baik”,

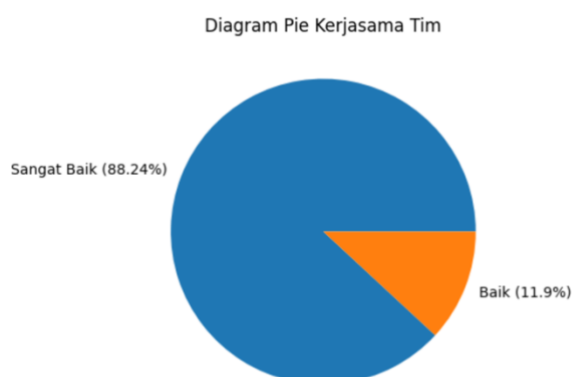
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

Hasil ini menunjukkan bahwa seluruh pengguna lulusan menilai kemampuan komunikasi lulusan berada pada kategori baik hingga sangat baik, dengan dominasi yang sangat tinggi pada kategori “Sangat Baik”. Temuan ini mengindikasikan bahwa lulusan mampu menyampaikan informasi secara jelas, efektif, dan profesional, baik dalam bentuk komunikasi lisan maupun tulisan, serta mampu berinteraksi dengan tamu, kolega, dan atasan secara konstruktif.

Penilaian ini menjadi indikator kuat bahwa proses pembelajaran, praktik komunikasi, serta pendekatan pembelajaran berbasis pelayanan (*service-oriented learning*) yang diterapkan institusi telah memberikan kontribusi signifikan terhadap pengembangan kompetensi komunikasi lulusan. Kemampuan ini sangat penting dalam industri pariwisata dan perhotelan yang menuntut kejelasan, keramahan, serta ketepatan dalam penyampaian informasi. Secara keseluruhan, data tracer study ini memperkuat bahwa kemampuan komunikasi merupakan salah satu keunggulan lulusan, dan sangat diapresiasi oleh pengguna karena mendukung kinerja layanan serta kualitas interaksi dalam lingkungan kerja profesional.

6. Kerjasama

Berdasarkan hasil survey yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan, diperoleh informasi bahwa tingkat kepuasan terhadap kemampuan kerja sama lulusan berada pada kategori sangat memuaskan. Sebanyak 88,24% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”, sedangkan 11,9 % responden memberikan penilaian “Baik”. Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”, yang mengindikasikan bahwa seluruh pengguna menilai kompetensi ini berada di atas standar minimal yang diharapkan.



Gambar 8. Kerjasama

Capaian tersebut menunjukkan bahwa lulusan mampu menunjukkan kecakapan bekerja secara kolaboratif, beradaptasi dalam dinamika kelompok kerja, serta berkontribusi secara aktif dalam proses penyelesaian tugas bersama. Penilaian positif ini menjadi indikator bahwa proses pendidikan yang diselenggarakan institusi—melalui pembelajaran berbasis proyek, praktik industri, simulasi layanan, dan berbagai aktivitas ko/ekstrakurikuler—telah efektif dalam mengembangkan soft skills kolaboratif yang relevan dengan tuntutan dunia kerja.

Dalam konteks industri pariwisata dan perhotelan, yang sangat mengandalkan koordinasi lintas unit dan kualitas interaksi antarpegawai, kemampuan kerja sama merupakan kompetensi kunci. Oleh karena itu, hasil tracer study ini menjadi bukti bahwa lulusan memiliki keterampilan kerja sama yang sesuai dengan ekspektasi pengguna, serta mampu mendukung pencapaian standar profesional dalam lingkungan kerja yang berorientasi pada pelayanan. Secara keseluruhan, temuan ini menegaskan bahwa kemampuan kerja sama merupakan salah satu keunggulan kompetitif lulusan, dan menjadi cerminan keberhasilan institusi dalam mengimplementasikan kurikulum dan strategi pembelajaran yang berorientasi pada penguatan kompetensi interpersonal dan kolaboratif.

8. Pengembangan Diri

Berdasarkan hasil survey pengguna lulusan yang melibatkan 279 responden, diperoleh informasi bahwa tingkat kepuasan terhadap kemampuan kerja sama lulusan menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 96,08% responden memberikan penilaian pada kategori “Sangat Baik”, sedangkan 4,8 % responden memberikan penilaian “Baik”. Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”, yang mengindikasikan bahwa seluruh pengguna menilai kompetensi kerja sama lulusan berada pada tingkat yang memuaskan hingga sangat memuaskan.



Gambar 9. Pengembangan Diri

Tingginya proporsi penilaian “Sangat Baik” menunjukkan bahwa lulusan dinilai memiliki kemampuan kolaboratif yang kuat, mampu berperan secara efektif dalam kerja tim, serta menunjukkan sikap kooperatif dan komunikasi interpersonal yang mendukung kelancaran tugas bersama. Penilaian ini juga menjadi indikator bahwa proses pembelajaran, praktik industri, dan pengalaman ko/ekstrakurikuler yang diselenggarakan institusi telah berkontribusi secara signifikan dalam membentuk soft skills kerja sama yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.

Dalam konteks industri pariwisata dan perhotelan yang sangat mengedepankan koordinasi lintas divisi, interaksi intensif antarpersonel, dan sinergi layanan, hasil ini menunjukkan bahwa lulusan telah memiliki kemampuan kerja sama yang sesuai dengan standar profesional dan ekspektasi industri. Data ini sekaligus menjadi bukti bahwa institusi berhasil menerapkan pendekatan pembelajaran yang mendorong kolaborasi, kepemimpinan, dan komunikasi efektif dalam berbagai aktivitas akademik maupun praktikum.

Secara keseluruhan, hasil survey ini menegaskan bahwa kemampuan kerja sama merupakan salah satu aspek unggulan lulusan, yang mendapatkan apresiasi sangat tinggi dari pengguna dan menjadi indikator keberhasilan institusi dalam menghasilkan tenaga kerja yang kompeten, adaptif, dan siap mendukung kinerja organisasi di lingkungan industri jasa.

2.3 Evaluasi Perbaikan dan Survei Kepuasan

Evaluasi kepuasan pengguna lulusan merupakan salah satu instrumen penting dalam penjaminan mutu berkelanjutan, terutama dalam memastikan bahwa kompetensi lulusan telah sesuai dengan kebutuhan dan tuntutan dunia kerja. Hasil survei pengguna lulusan pada periode pelaporan menunjukkan tingkat kepuasan yang sangat tinggi terhadap berbagai aspek kompetensi lulusan yang diukur. Secara umum, respons pengguna mengonfirmasi bahwa lulusan telah memenuhi bahkan melampaui ekspektasi industri, khususnya di sektor pariwisata dan perhotelan yang menuntut integrasi antara profesionalisme, kemampuan interpersonal, dan kecakapan teknis. Temuan ini menjadi indikator bahwa proses pendidikan yang diselenggarakan telah berjalan secara efektif dan memberikan dampak nyata terhadap kesiapan kerja lulusan.

Pada aspek **etika kerja**, mayoritas besar responden memberikan penilaian “Sangat Baik”. Tingginya apresiasi terhadap etika lulusan menunjukkan bahwa pembentukan karakter, kedisiplinan, integritas, serta sikap profesional telah ditanamkan dengan baik melalui pembelajaran teoretis maupun praktik lapangan. Hal ini mencerminkan keberhasilan institusi dalam mengimplementasikan budaya akademik, tata tertib, dan nilai-nilai profesionalisme yang konsisten diterapkan dalam setiap aktivitas pembelajaran dan kegiatan kampus.

Dari sisi **keahlian pada bidang ilmu**, respon yang diberikan pengguna juga menunjukkan dominasi penilaian kategori tertinggi. Lulusan dinilai memiliki penguasaan konsep, teori, dan keterampilan teknis yang relevan dengan standar kompetensi industri. Tingginya tingkat kepuasan ini menunjukkan bahwa kurikulum yang diterapkan telah dirancang secara sistematis dan selaras dengan standar kompetensi industri pariwisata. Keberhasilan ini juga mengindikasikan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis praktik, problem-based learning, uji kompetensi, serta keterlibatan industri dalam perkuliahan dan praktik lapangan telah memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan kompetensi keilmuan lulusan.

Pada aspek **kemampuan berbahasa asing**, khususnya bahasa Inggris, penilaian pengguna kembali berada dalam kategori “Baik” hingga “Sangat Baik”. Hal ini menunjukkan bahwa lulusan memiliki kemampuan komunikasi lintas budaya yang memadai dan sesuai dengan kebutuhan sektor hospitality yang mengutamakan pelayanan internasional. Efektivitas program pembelajaran bahasa asing, roleplay layanan pelanggan, integrasi materi komunikasi dalam berbagai mata kuliah, serta penggunaan realia dan simulasi dalam pembelajaran terbukti

memberikan dampak positif terhadap penguasaan bahasa lulusan.

Penilaian terhadap **kemampuan penggunaan teknologi informasi** juga mendapat respons yang sangat baik dari pengguna. Lulusan dinilai mampu mengoperasikan perangkat digital, sistem informasi perhotelan, perangkat lunak manajemen operasional, serta teknologi pendukung yang digunakan dalam industri pariwisata. Temuan ini menunjukkan bahwa institusi telah berhasil mengintegrasikan pembelajaran berbasis digital, penggunaan laboratorium komputer, dan pelatihan aplikasi industri dalam proses pendidikan sehingga lulusan memiliki literasi digital yang relevan dan adaptif terhadap perkembangan teknologi.

Kemampuan **berkomunikasi** menjadi salah satu aspek dengan skor tertinggi. Hampir seluruh responden memberikan penilaian “Sangat Baik”. Hal ini menegaskan bahwa lulusan mampu menyampaikan informasi secara jelas, sopan, dan profesional dalam berbagai konteks, baik kepada tamu, kolega, maupun atasan. Kemampuan komunikasi yang kuat ini merupakan salah satu kompetensi inti yang sangat dihargai dalam industri hospitality, dan menunjukkan keberhasilan institusi dalam menerapkan pembelajaran berbasis layanan (*service-oriented learning*) serta praktik komunikasi intensif di kelas dan laboratorium.

Aspek **kemampuan bekerja sama** juga mendapatkan apresiasi yang sangat tinggi dari pengguna. Lulusan dinilai mampu berkolaborasi secara efektif dalam tim, menunjukkan sikap kooperatif, dan berkontribusi positif terhadap pencapaian tujuan kelompok. Temuan ini menegaskan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis proyek, kegiatan ekstrakurikuler, simulasi operasional, dan praktik industri telah berhasil memperkuat kemampuan interpersonal dan kolaboratif lulusan.

Secara keseluruhan, hasil survei menunjukkan bahwa kompetensi lulusan berada pada kategori sangat baik dan konsisten memenuhi kebutuhan serta ekspektasi industri. Evaluasi ini menjadi dasar bahwa institusi telah berhasil menerapkan proses pembelajaran yang berkualitas, kurikulum yang relevan, serta strategi pembelajaran yang adaptif terhadap perkembangan industri. Hasil ini juga memberikan keyakinan bahwa lulusan mampu bersaing, beradaptasi, dan memberikan kontribusi signifikan di dunia kerja.

Sebagai bagian dari upaya perbaikan berkelanjutan (*continuous quality improvement*), hasil survei juga menjadi dasar bagi institusi untuk mengembangkan strategi peningkatan mutu ke depan. Berdasarkan masukan dan evaluasi pengguna lulusan, beberapa rekomendasi perbaikan yang perlu diperhatikan adalah:

1. **Mengoptimalkan waktu dan mekanisme pengumpulan survei** dengan menyediakan rentang waktu yang lebih fleksibel bagi industri untuk memberikan umpan balik,

sehingga hasil yang diperoleh lebih komprehensif dan representatif.

2. **Mengembangkan pendekatan khusus untuk meningkatkan keterlibatan industri**, termasuk penggunaan metode *skill approach* atau penilaian berbasis kompetensi agar responden industri lebih terdorong untuk memberikan evaluasi yang objektif dan mendalam.
3. **Memperluas komunikasi dan jejaring industri**, tidak hanya ketika diperlukan survei, tetapi secara berkelanjutan melalui kegiatan kunjungan, komunikasi rutin, kerja sama pelatihan, dan kolaborasi program lainnya. Langkah ini tidak hanya meningkatkan kepatuhan industri terhadap survei, tetapi juga membuka peluang rekrutmen dan kemitraan strategis.
4. **Mengundang pelaku industri untuk berkunjung ke kampus** guna melihat langsung proses pembelajaran, fasilitas praktik, serta peralatan yang digunakan. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kepercayaan industri terhadap kualitas lulusan dan memberikan masukan yang lebih autentik terhadap kompetensi yang perlu diperkuat.

Dengan demikian, evaluasi kepuasan pengguna lulusan ini tidak hanya berperan sebagai alat ukur terhadap kualitas lulusan, tetapi juga sebagai dasar pengambilan keputusan dalam peningkatan mutu institusi secara berkelanjutan. Implementasi rekomendasi perbaikan tersebut diharapkan mampu memperkuat relevansi kurikulum, meningkatkan keterlibatan industri, serta memastikan lulusan tetap kompetitif dalam menghadapi dinamika perkembangan industri jasa.

BAB IV

PENUTUP

Temuan survey menggambarkan bahwa proses pendidikan yang diselenggarakan di Politeknik Pariwisata Batam termasuk dalam kategori berkualitas, dilihat dari persepsi responden berkenaan dengan sembilan aspek penilaian, yaitu: integritas (etika dan moral), keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama), keluasan wawasan antar disiplin ilmu, kepemimpinan, kerjasama dalam tim, kemampuan berbahasa asing, kemampuan berkomunikasi, penggunaan teknologi informasi, dan pengembangan diri dipersepsi oleh pengguna berada pada kategori sangat baik dan baik.

Hasil survey ini menunjukkan bahwa mutu layanan alumni Politeknik Pariwisata Batam dalam upaya memfasilitasi pendidikan bagi para mahasiswanya memberikan kepuasan kepada mahasiswa, sehingga mereka memiliki kompetensi sesuai dengan bidang pekerjaan yang ditekuninya. Dengan demikian, menjadi pendorong bagi Politeknik Pariwisata Batam untuk terus memberikan layanan pendidikan yang lebih baik lagi di kemudian hari. Walaupun responden masih terdapat penilaian cukup baik.

Semoga pada laporan mendatang memberikan informasi atau gambaran yang lebih baik tentang kepuasan pengguna lulusan, terutama pada aspek yang mendapat persepsi cukup baik. Sehingga tingkat kepuasan pengguna lulusan meningkat.

LAMPIRAN I

FORMULIR PENILAIAN PENGGUNA LULUSAN BATAM TOURISM POLYTECHNIC (BATAM TOURISM POLYTECHNIC GRADUATE USER ASSESSMENT FORM)
Kami yang bertanda tangan di bawah ini (We are under assigned here):
Nama/ Jabatan (Name/ Position)
Your answer
Perusahaan/ Instansi (Company or Institution)
Your answer
Telp/ Email
Your answer
Nama lulusan (Graduate Name):
Your answer
Etika
1
2
3
4
5
Keahlian Pada Bidang Ilmu (kompetensi utama)
1
2
3
4
5
Kemampuan berbahasa asing
1
2
3
4
5
Penggunaan teknologi informasi
1
2
3
4
5

Kemampuan berkomunikasi
1
2
3
4
5
Kerjasama
1
2
3
4
5
Pengembangan Diri
1
2
3
4
5
Saran untuk Perbaikan (Suggestion for improvements)
Your answer

LAMPIRAN II

No	NIM	Nama	Program Studi	Tahun Lulus	Etika	Keahlian pada bidang ilmu	Kemampuan berbahasa asing	Penggunaan teknologi informasi	Kemampuan berkomunikasi	Kerjasama	Pengembangan Diri
1	2015030002	Baihaqi	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	B	SB	SB	SB
2	2015030003	Budi Satria	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	B	SB	SB	SB
3	2015030004	Cendy	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	B	SB	SB	SB
4	2015030005	Christina Koh	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
5	2015030007	Dendi Nofi Yandi	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
6	2015030011	Fauzan Bagus Ramadhani M	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
7	2015030013	Istin Cornelia	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
8	2015030014	Liza Nurcholilah Z.	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
9	2015030016	Nona Titha Melody	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
10	2015030017	Prameishella Arinda Putri	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
11	2015030018	Rainer Jonathan Warokka	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
12	2015030019	Rizky Ramayani	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

13	2015030020	Shalma Safrina	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
14	2015030021	Thealisa Yoca	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
15	2015030022	Tiara Anggraini	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
16	2015030023	Vannia Almyranie Tovarion	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
17	2015030024	Widyo Wicaksono	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
18	2015030025	Yudhitia Dwi Swari	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
19	2015030026	Zakiyatul Fitriyah	Manajemen Kuliner	2019	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
20	2016030001	Jihan Farah Fadillah	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
21	2016030002	Dwiky Ibn Muthy	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
22	2016030003	Vicky Dwi Irfan Faisol	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
23	2016030004	Abdurahman	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
24	2016030005	Endah Pujiastuti	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
25	2016030006	Helena Marito Samosir	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
26	2016030008	Egita Meifianda	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

27	2016030009	Restu Desvawanti Pratiwi	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
28	2016030010	Edi	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
29	2016030011	Wendi	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
30	2016030012	Ayu Brillyanti Napitupulu	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
31	2016030014	Ananda Putra Dena	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
32	2016030015	Moch Hafidzy Nurachman	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
33	2016030016	Ananda	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
34	2016030017	Nabila Amalia Putri	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
35	2016030018	Raja Muhammad Rizki Ananda	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
36	2016030020	Wulan Nur Endah	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
37	2016030021	Ria Mourina	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
38	2016030022	Ester Emalia Br Karo	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
39	2016030023	Indah	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
40	2016030026	Tri Alif Pricylia	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
41	2016030027	Agustian Iskandar	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

42	2016030028	Desy Elvira	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
43	2016030032	Alda Avisha Pasaribu	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
44	2016030034	David Franky	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
45	2016030035	Defi Napouling	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
46	2016030036	Fajar Dwi Prasetyo	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
47	2016030037	Fitria Sulastri	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
48	2016030038	Annisa Syahfitri	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
49	2016030039	Arifin Jonathan Sitorus	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
50	2016030040	Jessy Rahman	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
51	2016030041	Muhammad Luthfi Hakim	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
52	2016030042	Kurnia Alfajri	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
53	2016030045	Ray Panloisa Silitonga	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
54	2016030047	Cindy Dwi Congstantia	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
55	2018030123	Hendra Syaiful	Manajemen Kuliner	2020	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
56	2017030001	Claudia Ivana	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

57	2017030002	Michelle Angelia	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
58	2017030003	Refiani Laila Muharrami	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
59	2017030004	Reggina Nadasophie	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
60	2017030006	Devara Claressya	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
61	2017030009	Andreas Maria	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
62	2017030010	Natalia Nisabilla Maharani Kindangen	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
63	2017030011	Jacky	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
64	2017030014	Retno Pratiwi	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
65	2017030015	Jeremy Hans Eichel	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
66	2017030017	Ajeng Mirani Pratama	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
67	2017030020	Rizky Irsyad	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
68	2017030022	Nurzhafira	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
69	2017030023	Wendy Xaviera Edelenbos	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
70	2017030024	Cindi Octavi Kasandra	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

71	2017030026	Muhammad Muksid	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
72	2017030028	Erminolla Afriani	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
73	2017030029	Yustri Mustiana Simanjuntak	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
74	2017030030	Tri Muntia Yusri	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
75	2017030031	Durimayanti	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
76	2017030033	Dimas Arjuna	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
77	2017030034	Rahmat Hidayat	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
78	2017030035	Mutiara Kamilah	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
79	2017030036	Anandya Tasha Lorika	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
80	2017030037	Ricky Dermawan Sinaga	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
81	2017030038	Khairunnas	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
82	2017030040	Dede Afriana	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
83	2017030042	Furqan Al Hafif	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
84	2017030043	Dimas Midiyato	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
85	2017030048	Ahmad Arif	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

86	2017030050	Ibnu Pratama Nugraha	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
87	2017030053	Dwi Heri Ramadipa	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
88	2017050001	Martinus Adrian	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
89	2017050002	Mega Lisnawati	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
90	2017050004	Ahmad Setia Budi	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
91	2017050005	Jesslyn	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
92	2017050007	Hidayat Ravali	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
93	2017050008	Franky	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
94	2017050012	Ening Febriyanti	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
95	2017050013	Jihan Safira	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
96	2017050014	L.m. Nazar Madani	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
97	2017050015	Candra	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
98	2017050016	Maulana Malik Ibrahim	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
99	2017050017	Fatur Rahman	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
100	2017050018	Rifan	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
101	2017050019	Yudi	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

102	2018030122	Karium Jakson Martua Nainggolan	Manajemen Kuliner	2021	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
103	2016030025	Adinda Mentari Putri	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
104	2017030047	M. Verdi Haditama Bukit	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
105	2018030001	Suci Permata Sari	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
106	2018030003	Variani Setiawati	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
107	2018030004	Cika Angela Kolombia	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
108	2018030005	Yufiyolin Yoe	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
109	2018030006	Kaylina	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
110	2018030007	Florence Valentine	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
111	2018030012	Rizka Dayati Nabila	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
112	2018030014	Jessyana Chuang	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
113	2018030015	Kelvin	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
114	2018030016	Wijaya Adi Putra	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
115	2018030017	Yoelyana Annisa Fitri Masril	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

116	2018030018	Williem	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
117	2018030021	Josua Tay	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
118	2018030022	Winnie	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
119	2018030024	Hanita Era Risky Harahap	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
120	2018030026	Lidya Marselena	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
121	2018030027	Yoga Yayang Lesmana	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
122	2018030028	Vera Fransisca	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
123	2018030029	Enzelin Christin Lim	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
124	2018030030	Ani Mellyana	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
125	2018030032	Ophela Kanda Orenda	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
126	2018030033	Benny Wijaya	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
127	2018030035	Ayu Almavita	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
128	2018030036	Paula Angelina	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
129	2018030038	Nada Tri Esa	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
130	2018030040	Jessy Cendra	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB

131	2018030043	Zilfa Nahdatul Hikmah	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
132	2018030049	Jasmine Suhendrawaty	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
133	2018030050	Diwa Yulianto Suwandi	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
134	2018030051	Rico Naufal Alwan	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
135	2018030053	Khoiruddin Al Iman Daulay	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
136	2018030057	Yulinda Christy Simatupang	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
137	2018030058	Bima Hermawan	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
138	2018030060	Erika Pridayanti Lumban Gaol	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
139	2018030061	Novia Syaputri	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	SB	SB
140	2018030064	Putri Dwi Martha	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	B	SB
141	2018030065	Ruth Angeline Tasya Anggia Sia	Manajemen Kuliner	2022	B	SB	B	B	SB	B	SB
142	2018030067	Eka Fairuz Zain	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
143	2018030068	Winda Marisya Revaliana	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

144	2018030069	Enna Yustriana Widhiya	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
145	2018030070	Windy Trisna Utami	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
146	2018030071	Dinda Aulia Putri	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
147	2018030072	Riza Risdawati	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
148	2018030073	Mutmainnah Putri Wandana	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
149	2018030074	Adi Septiawan	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
150	2018030075	Yulinar Sitohang	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
151	2018030076	M. Alsamiadi	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
152	2018030077	Mikha Kartiwi Sarmauli Pakpaha	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
153	2018030078	Aprilia Priandani	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
154	2018030079	Teddy	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
155	2018030080	Santi Susanti	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
156	2018030081	Vivian	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
157	2018030083	Winda Stephanie Lubis	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

158	2018030084	Hengky Candra	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
159	2018030085	Riyandi Simangunson g	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
160	2018030088	Vrisilla Febbiola Rosdiana Br	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
161	2018030091	Maston William Sipayung	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
162	2018030094	Megasri Lestari Nababan	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
163	2018030095	Nikita Meizy Incesa	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
164	2018030096	Sarpianti	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
165	2018030097	Hema Romadani	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
166	2018030098	Zarmi Susilawati	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
167	2018030101	Muhammad Hafizd	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
168	2018030102	Ricky Verdikee	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
169	2018030104	Ririn Anjas Sari	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
170	2018030106	Jalianto Chandra	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
171	2018030107	Syafira Melania	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

172	2018030108	Raka Putra Bagus	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
173	2018030112	Fany Andriansyah	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
174	2018030113	Namira Nurzalfa	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
175	2018030114	Nurfadillah Yendri Ani	Manajemen Kuliner	2022	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
176	2018030115	Mohammad Yasin Ramadhan	Manajemen Kuliner	2022	B	B	B	B	SB	B	SB
177	2018030116	Diah Retnosari Balqisjayanti Supriyadi	Manajemen Kuliner	2022	B	B	B	B	SB	B	SB
178	2018030119	Putri Surya Devi	Manajemen Kuliner	2022	B	B	B	B	SB	B	SB
179	2018030120	Yulia Roza	Manajemen Kuliner	2022	B	B	B	B	B	B	SB
180	2018030121	Fandi Achmad	Manajemen Kuliner	2022	B	B	B	B	B	B	SB
181	2017030032	Moghie Iqbal Cruises Pasondang	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	SB
182	2017030046	Novi Cahyati Simanjuntak	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	SB
183	2018030042	Genukha De Pago	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
184	2018030062	Indri Selina Sihombing	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
185	2018030090	Dicanio Al Fhonso	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

186	2019030001	Bryan Tan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
187	2019030002	Wahyu Wiradhan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
188	2019030003	Doli Andre Sibuea	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
189	2019030004	Celvin	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
190	2019030006	Fiyar Nur Hafizhah Kusumaningt yas	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
191	2019030007	Alldho	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
192	2019030008	Friska Ernawati	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
193	2019030010	Ivana Dessofia Pakpahan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
194	2019030011	Fiqih Akbar Rivani	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
195	2019030012	Lona Penrohseni Hutasoit	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
196	2019030013	Apricia Gilda Saputri	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
197	2019030014	Cindy Meilina	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
198	2019030017	Yunny Syandra	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
199	2019030018	Suhenddy	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

200	2019030020	Pebi Prayoga	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
201	2019030022	Gita Aplilia	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
202	2019030025	Yhoel Veryond Sianturi	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
203	2019030026	Dian Wisesa	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
204	2019030027	Fara Ayudia Edipeni	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
205	2019030029	Suhendro	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
206	2019030030	Bernika Syahrani Kusuma	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
207	2019030031	Salsabila Ista	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
208	2019030032	Yhossa Pratama	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
209	2019030033	Ulia Rohmadina Lubis	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
210	2019030034	Dila Hermita	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
211	2019030035	Gumal Adiguna	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
212	2019030037	Nadya Handayani	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
213	2019030038	Vania Agatha Asrul	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

214	2019030039	Dimas Heriyandi	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
215	2019030040	Yolanda Ester Hasibuan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
216	2019030041	Sri Wulan Sari	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
217	2019030042	Imam Iskandar	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
218	2019030043	Elysa Widya Simanungkalit	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
219	2019030044	Darmawati	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
220	2019030045	Febrina Dewi Riady	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
221	2019030046	Rimdi Anggrelia	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
222	2019030047	Aldimas	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
223	2019030048	Pratomo Pangestu	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
224	2019030049	Muhammad Irvan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
225	2019030052	Dinda Sriningsih	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
226	2019030053	Nelia Safitri	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
227	2019030054	Yogi Saputra	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
228	2019030056	Muhammad Iman Baihaqi	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

229	2019030057	Fahreza Bayu Pradipta	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
230	2019030058	Tasya Ruslina	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
231	2019030059	Syifa Nuraini	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
232	2019030060	Tanasya Meli Kevitanturi	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
233	2019030066	Muhammad Rian Fadli	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
234	2019030067	Muhammad Rafi Abdul Malik	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
235	2019030069	Dewi Hartanti	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
236	2019030070	Vincent Laiberto	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
237	2019030071	Juliani	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
238	2019030074	Fatma Sasmita	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
239	2019030075	Muhammad Zul Irfan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
240	2019030077	Melinda Susanti	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
241	2019030078	Andreas Wijaya	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
242	2019030080	Gerardhyca Delvano Rayensyah	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

243	2019030081	Fadila Pramesti Cahyani	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
244	2019030082	Nurafiza	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
245	2019030085	Adhitiya	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
246	2019030088	Karrika Sari	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
247	2019030089	Yhoana Amalis	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
248	2019030090	Ficnu Alzikra	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
249	2019030092	Sella Octavia	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
250	2019030093	Violet Ramadani	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
251	2019030095	Akmal Amali	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
252	2019030096	Fairus Santyka	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
253	2019030097	Dewi Kirana Larasasti	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
254	2019030098	Stevina Christin Dwiyantri	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
255	2019030099	Fitry Ika Sari Nasution	Manajemen Kuliner	2023	B	B	B	B	B	B	B
256	2019030102	Devi Permatasari	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
257	2019030104	Reskika Muharani	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB

258	2019030107	Yohana Parhusip	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
259	2019030108	Theresia Apriliani Sinaga	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
260	2019030109	Najwa Duta Almadina	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
261	2019030110	Victoria Aulora Velary	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
262	2019030111	Cindy Yolanda	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
263	2019030112	Delisa Frananda Putri	Manajemen Kuliner	2023	B	SB	B	B	SB	B	SB
264	2019030113	Yuly Cha Elshe	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
265	2019030114	Mufdiasti Rahmadian	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
266	2019030115	Sandro Dian Silaban	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
267	2019030117	Bunga Putri Hasibuan	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
268	2019030119	Antonia Erica Clemens	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
269	2019030120	Teuku Rizqan Kelana	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
270	2019030123	Sri Rahayu	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
271	2019030125	Miftahul Hayati	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
272	2019030135	Nabilla Jovanka Putri	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB

273	2019030137	Vincent	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
274	2019030139	Theresia Magdalena Sinaga	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
275	2019030140	Riri Hardawati	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
276	2019030141	Yelmi Ramadhani	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
277	2019030142	Ariguna Manurung	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
278	2019030143	Hermanus Rumapea	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB
279	2019030144	Hanifa Mar'atus Sholehah	Manajemen Kuliner	2023	SB	SB	SB	SB	SB	SB	SB