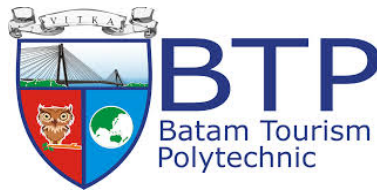


**LAPORAN HOSPITALITY DEVELOPMENT INTERNATIONALIZATION
PROGRAM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER POLITEKNIK PARIWISATA
BATAM DAN FEU CAVITE PHILIPPHINES**



**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 INTERNATIONAL CULINARY MOBILITY PROGRAM

LEMBAR PERSETUJUAN

Nama Kegiatan : Laporan International Culinary Mobility Program

Pelaksanaan : 14 – 27 July 2024

Tempat Pelaksanaan : Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 30 Juli 2024

Di Setujui,



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
Ka. Prodi Manajemen Kuliner




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

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	<i>i</i>
DAFTAR ISI.....	<i>ii</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>iv</i>
KATA PENGANTAR	<i>v</i>
BAB I.....	<i>1</i>
PENDAHULUAN.....	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang Penyusunan Laporan.....	<i>1</i>
1.2 Rasional Kegiatan Mobilitas Internasional.....	<i>2</i>
1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan	<i>4</i>
1.4 Peserta	<i>4</i>
1.5 Pelaksana Utama	<i>5</i>
BAB II TUJUAN KEGIATAN.....	<i>6</i>
3.1 Tujuan Akademik.....	<i>6</i>
3.2 Tujuan Kelembagaan	<i>7</i>
3.3 Tujuan Sosial dan Komunitas	<i>8</i>
BAB III RANGKAIAN KEGIATAN	<i>10</i>
3.1 Rangkaian Kegiatan 14-26 Juli 2024	<i>10</i>
3.1.1. Hari Pertama - Kedatangan Peserta dan Mobilitas Perjalanan Internasional menuju Batam (14 Juli 2024)	<i>10</i>
3.1.2 Hari Kedua - Procurement Bahan Kuliner dan Latihan Persiapan Kompetisi Pastry (15 Juli 2024).....	<i>10</i>
3.1.4 Hari 3 – Optimalisasi Persiapan Kompetisi melalui Pengadaan Bahan dan Latihan Teknis (16 Juli 2024).....	<i>11</i>
3.1.5 Hari 4 – International Pastry Competition – Hari Pertama Pelaksanaan Lomba (17 Juli 2024).....	<i>11</i>
3.1.5 Hari 5 – International Pastry Competition – Hari Kedua dan Penyelesaian Produk (18 Juli 2024).....	<i>11</i>
3.1.6 Hari 6 – Sesi Tutorial Kuliner Filipina bagi Mahasiswa SPU: Knowledge and Skills Exchange (19 Juli 2024).....	<i>12</i>
3.1.7 Hari 7 – International Pastry Competition – Penutupan dan Upacara Penghargaan (20 Juli 2024).....	<i>12</i>
3.1.8 Hari 8 - Awal Program Immersion: Pengenalan Operasional dan Lingkungan Harris Resort (21 Juli 2024)	<i>12</i>
3.1.9 Hari 9 - Hotel Immersion Day 2: Observasi Departemen Room Division, Front Office, dan Housekeeping (22 Juli 2024).....	<i>12</i>
3.1.10 Hari 10 - Hotel Immersion Day 3: Pendalaman Operasional Room Division dan Quality Control Layanan (23 Juli 2024).....	<i>13</i>
3.1.11 Hari 11 - Hotel Immersion Day 4: Eksplorasi Food & Beverage Service dan Outlet Operations (24 Juli 2024)	<i>13</i>

3.1.12 Hari 12 - Hotel Immersion Day 5: Operasional Lanjutan F&B dan Wawancara Manajerial (25 Juli 2024)	13
3.1.13 Hari 13 - Benchmarking Akademik dan Pertukaran Pembelajaran di Batam Tourism Polytechnic (BTP) (26 Juli 2024)	13
3.1.14 Hari 14 - Kepulangan Peserta dan Penyelesaian Mobilitas Internasional (27 Juli 2024).....	13
3.2 Refleksi Mobilitas Internasional Prodi Manajemen Kuliner dan FEU Cavite Philippines	14
<i>BAB IV DAMPAK TERHADAP IKU PERGURUAN TINGGI DAN REFLEKSI PEMBELAJARAN MAHASISWA.....</i>	<i>15</i>
4.1 Dampak dan Relevansi pada IKU Perguruan Tinggi.....	15
4.1.1 IKU 2 – Mahasiswa Mendapat Pengalaman di Luar Kampus	15
4.1.2 IKU 4 – Praktisi Mengajar di Kampus	15
4.1.3 IKU 6 – Kerja Sama Berkelanjutan Prodi Manajemen Kuliner dengan Mitra.....	15
4.1.4 IKU 7 – Pembelajaran Kolaboratif dan Partisipatif	16
4.1.5 IKU 8 – Kelas Dunia (World-Class Partnerships)	16
4.2 Refleksi Pembelajaran Mahasiswa	16
4.2.1 Refleksi Teknis.....	16
4.2.2 Refleksi Sosial Budaya.....	17
4.3 Dokumentasi Naratif.....	19
<i>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</i>	<i>24</i>
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Penyambutan dan Kedatangan Rombongan di BTP.....	19
Gambar 2 Mahasiswa melaksanakan presentasi terkait cross cultures.....	20
Gambar 3 Mahasiswa FEU Cavite sedang mengikuti perlombaan pastry	20
Gambar 4 Tim FEU Cavite berfoto bersama manajemen BTP	21
Gambar 5 Industry Visit ke Harris Barelang	22

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa Pengabdian Masyarakat Penyuluhan kepada Mahasiswa FEU CAVITE bersama mahasiswa sebanyak 7 (tujuh) orang didampingi oleh 2 (dua) orang dosen yang diadakan di kampus Politeknik Pariwisata Batam bersama dengan tim mahasiswa Manajemen Kuliner. Laporan ini diharapkan dapat menjadi gambaran kegiatan Dosen dan Mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dengan seluruh mitra kerja dari instansi lain / lembaga kerja yang dikelola oleh Bagian Kerjasama dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Batam.

Politeknik Pariwisata Batam melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan pelayanan kepada masyarakat lokal maupun internasional dan memastikan bahwa kegiatan dosen dan mahasiswa dapat berjalan dengan lancar dan relevan terhadap perkembangan lembaga secara keseluruhan. Mengundang mahasiswa atau dosen maupun tenaga pengajar dari luar ke Politeknik Pariwisata Batam adalah lebih efektif dengan perlengkapan kampus yang sangat memadai yang dimiliki oleh Politeknik Pariwisata Batam.

Akhirnya kami mengucapkan terimakasih atas bantuan dan dukungan berbagai pihak hingga laporan ini terselesaikan.

Batam, 10 November 2023

Tim Penyusun

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penyusunan Laporan

Program Mobilitas Internasional ini merupakan salah satu bentuk implementasi strategi internasionalisasi akademik yang dijalankan oleh Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dalam rangka meningkatkan mutu pembelajaran, memperluas jejaring kemitraan global, serta memperkuat daya saing lulusan di tingkat regional dan internasional. Kolaborasi ini dilakukan bersama Far Eastern University (FEU) Cavite, Philippines, sebagai mitra institusi pendidikan tinggi yang memiliki reputasi kuat dalam bidang perhotelan dan seni kuliner. Pelaksanaan kegiatan selama dua minggu pada tanggal 14–27 Juli 2024 menjadi langkah konkret dalam mewujudkan pengalaman belajar lintas negara bagi mahasiswa.

Sebagai bagian dari komitmen prodi dalam menyelenggarakan pendidikan yang selaras dengan internasionalisasi program, kegiatan mobilitas ini dirancang untuk menghadirkan pembelajaran kontekstual dan pengalaman langsung yang tidak dapat diperoleh melalui pembelajaran konvensional di dalam kelas. Program ini mencakup serangkaian aktivitas praktik kuliner, kompetisi pastry bertaraf internasional, sesi pertukaran budaya, serta *industrial immersion* yang memungkinkan mahasiswa memahami standar kerja, budaya organisasi, dan dinamika operasional industri hospitality internasional. Dengan demikian, kegiatan ini berfungsi tidak hanya sebagai aktivitas tambahan, tetapi sebagai bagian integral dari pembentukan kompetensi lulusan yang komprehensif dan relevan dengan kebutuhan industri.

Fokus utama program ini adalah peningkatan penguasaan teknik kuliner internasional melalui pelatihan langsung, demonstrasi, dan kolaborasi antarmahasiswa dari dua institusi berbeda. Mahasiswa turut dilibatkan dalam pembuatan produk kuliner internasional, eksplorasi teknik pastry profesional, serta pengembangan *creative culinary expression* yang menuntut kemampuan inovasi dan adaptasi. Selain itu, partisipasi dalam kompetisi pastry memberikan ruang bagi mahasiswa untuk menguji keterampilan mereka, berkompetisi dalam standar tinggi, serta menerima evaluasi langsung dari juri dan praktisi industri.

Kegiatan ini juga memberikan kontribusi signifikan terhadap penguatan *soft skills* yang menjadi ciri penting lulusan program studi manajemen kuliner, seperti kemampuan komunikasi

lintas budaya, kerja sama dalam tim internasional, pemecahan masalah dalam situasi nyata, dan manajemen waktu yang efektif. Interaksi lintas budaya melalui *cultural exchange* memperluas wawasan global mahasiswa dan meningkatkan kepekaan mereka terhadap keberagaman—sebuah kompetensi yang sangat dibutuhkan dalam ekosistem industri kuliner internasional.

Secara keseluruhan, Program Mobilitas Internasional ini tidak hanya memberikan pengalaman belajar yang berorientasi global, tetapi juga mendukung pencapaian capaian pembelajaran lulusan (CPL) terkait *global engagement*, profesionalisme, dan kemampuan adaptasi di lingkungan kerja multikultural. Melalui kegiatan ini, Program Studi Manajemen Kuliner semakin menguatkan posisinya sebagai penyelenggara pendidikan vokasi yang mampu menghasilkan lulusan kompeten, berdaya saing tinggi, serta siap berkontribusi dalam industri kuliner internasional.

1.2 Rasional Kegiatan Mobilitas Internasional

Kegiatan mobilitas internasional merupakan elemen strategis dalam penguatan kualitas pendidikan tinggi vokasi, khususnya pada bidang Manajemen Kuliner yang sangat dipengaruhi oleh dinamika global industri pangan, pariwisata, dan hospitality. Dalam era globalisasi, tuntutan terhadap kompetensi lulusan menjadi semakin kompleks, tidak hanya mencakup penguasaan keterampilan teknis kuliner, tetapi juga kemampuan beradaptasi, berkolaborasi, dan berkomunikasi dalam konteks internasional. Oleh karena itu, mobilitas internasional dipandang sebagai wahana pembelajaran yang mampu memberikan pengalaman autentik dan kontekstual bagi mahasiswa melalui keterlibatan langsung pada lingkungan budaya dan institusi pendidikan luar negeri.

Perkembangan industri kuliner global yang ditandai oleh inovasi produk, diversifikasi menu, eksplorasi gastronomi lokal, serta peningkatan standar profesional dalam operasional dapur, menuntut perguruan tinggi vokasi untuk menghasilkan lulusan yang memiliki kesiapan kerja tinggi dan perspektif global. Dalam konteks tersebut, kegiatan mobilitas internasional memastikan bahwa mahasiswa memperoleh pemahaman komprehensif mengenai tren gastronomi, standar pelayanan internasional, dan inovasi kuliner yang berkembang pesat di berbagai negara. Mahasiswa juga didorong untuk mengembangkan:

Keterampilan teknis berbasis praktik industri, terutama teknik kuliner modern dan pastry internasional. Kepekaan terhadap keragaman budaya pangan, termasuk variasi teknik memasak, filosofi gastronomi, serta preferensi konsumen antarnegara. Kemampuan

berinovasi, terutama dalam menciptakan produk kuliner yang kreatif dan relevan dengan kebutuhan pasar global.

Etika profesional dan wawasan global, yang menjadi fondasi penting dalam bekerja pada industri hospitality. Keterampilan kolaboratif dalam tim multinasional, yang sangat diperlukan dalam lingkungan kerja internasional. Melalui mekanisme tersebut, kegiatan mobilitas internasional berfungsi sebagai indikator kuat bahwa program studi mampu menghadirkan pembelajaran yang responsif terhadap kebutuhan industri dan relevan dengan standar profesi global.

Manfaat Strategis Program International Culinary Mobility bersama FEU Cavite Philippines. Program ini memberikan berbagai dampak signifikan bagi pengembangan mahasiswa maupun kemajuan Program Studi Manajemen Kuliner, antara lain:

- a. Memberikan Pengalaman Praktik Kuliner dalam Konteks Lintas Budaya
Kegiatan praktik bersama mahasiswa internasional memungkinkan terjadinya pertukaran pengetahuan kuliner yang kaya, termasuk teknik memasak, variasi menu, penggunaan bahan pangan khas negara asal, hingga filosofi gastronomi yang berbeda. Interaksi ini menumbuhkan pemahaman lintas budaya, melatih adaptabilitas, dan memperkuat kemampuan mahasiswa dalam bekerja dalam lingkungan multicultural kitchen yang menjadi standar di industri global.
- b. Memperkuat Jejaring Akademik dan Industri secara Berkelanjutan
Kemitraan yang terbangun membuka peluang kolaborasi jangka panjang, seperti short course, guest lecture, program pertukaran pakar, joint workshop, hingga peluang magang internasional. Hal ini mendukung pemenuhan Indikator Kinerja Utama (IKU) khususnya IKU 6 terkait kerja sama berkelanjutan, sekaligus meningkatkan kapabilitas prodi dalam menyelenggarakan kegiatan internasionalisasi yang terstruktur dan berdampak.
- c. Mendukung Pencapaian IKU 2 dan IKU 8 melalui Pengalaman Belajar di Luar Kampus
Melalui keterlibatan langsung mahasiswa dalam kegiatan internasional, program ini memperkuat profil lulusan yang memiliki global exposure. Aktivitas seperti kompetisi pastry, kunjungan industri, eco-cultural exploration, dan cross-cultural communication memberikan nilai tambah signifikan terhadap pemahaman mahasiswa mengenai praktik kuliner internasional. Hal ini sekaligus menjadi bukti bahwa program studi menyediakan pengalaman belajar yang setara dengan standar global.
- d. Memperkaya Proses Pembelajaran Berbasis Praktik dalam Kurikulum Diploma IV Manajemen Kuliner

Kegiatan seperti pizza-making workshop, eksplorasi kuliner lokal, observasi penggunaan bahan pangan di pasar tradisional, hingga kegiatan community building memberikan pengalaman nyata yang tidak dapat digantikan oleh pembelajaran konvensional. Hal ini memperkuat implementasi experiential learning dan work-based learning yang menjadi karakteristik penting pendidikan vokasi.

- e. **Menguatkan Relevansi Kurikulum terhadap Kebutuhan Industri dan Standar Profesi Internasional**

Melalui pelaksanaan program ini, program studi menunjukkan kemampuannya dalam menyelenggarakan pembelajaran yang relevan dengan kebutuhan industri global. Integrasi kompetensi teknis kuliner, literasi gastronomi, pemahaman budaya pangan, serta etika profesional menjadi indikator bahwa kurikulum prodi telah responsif terhadap perkembangan industri. Kegiatan mobilitas internasional juga menjadi bukti pendukung pemenuhan standar akreditasi, terutama pada aspek internasionalisasi, mutu proses pembelajaran, dan pembentukan karakter lulusan yang kompetitif.

1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Adapun waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan mobilitas ini adalah sebagai berikut

1. Tanggal Pelaksanaan: 14 – 27 Juli 2024
2. Waktu Pelaksanaan: Pukul 09:00 sampai selesai pkl 17.00
3. Tempat Pelaksanaan: Kampus Politeknik Pariwisata Batam, Nongsa Digital Park, Marina Farm
4. Total waktu pembelajaran kegiatan: 288 jam

1.4 Peserta

1. 7 Mahasiswa Feu Cavite Philippines
2. 7 Mahasiswa Prodi D4 Manajemen Kuliner sebagai pendamping, penerjemah, dan co-host kitchen
3. Dosen dan tenaga kependidikan Politeknik Pariwisata Batam sebagai fasilitator workshop

1.5 Pelaksana Utama

1. Program Studi D4 Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam
2. FEU Cavite Philippines
3. Didukung oleh komunitas lokal, UMKM kuliner, serta mitra industry

BAB II

TUJUAN KEGIATAN

Tujuan penyelenggaraan kegiatan mobilitas internasional ini dirancang untuk memperkuat mutu proses pembelajaran, meningkatkan kolaborasi kelembagaan, serta mengembangkan kompetensi mahasiswa agar selaras dengan kebutuhan industri kuliner dan standar pendidikan vokasi. Secara garis besar, tujuan program mencakup tiga kategori utama, yaitu tujuan akademik, tujuan penguatan institusi, serta tujuan sosial dan pengembangan komunitas.

3.1 Tujuan Akademik

Tujuan akademik dari program ini diarahkan pada penguatan kompetensi mahasiswa dalam aspek keilmuan dan keterampilan vokasional yang relevan dengan disiplin Manajemen Kuliner. Pendekatan pembelajaran yang digunakan menitikberatkan pada praktik langsung, observasi di lapangan, dan interaksi profesional dalam konteks internasional. Secara lebih komprehensif, tujuan akademik meliputi:

- 1. Memberikan pengalaman langsung dalam aktivitas kuliner internasional**

Program ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk terlibat secara aktif dalam beragam kegiatan kuliner lintas negara, mencakup *pizza-making workshop*, praktik pembuatan kue tradisional Indonesia, serta eksplorasi teknik memasak dan filosofi gastronomi dari berbagai budaya. Pengalaman ini memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai standar kuliner internasional.

- 2. Memperluas wawasan tentang keberagaman pangan dan tradisi gastronomi Indonesia**

Melalui demonstrasi masakan dan pengenalan bahan pangan lokal, baik mahasiswa internasional maupun mahasiswa pendamping mendapatkan pemahaman lebih mendalam tentang kekayaan kuliner Nusantara. Hal ini memperkuat usaha pelestarian identitas gastronomi lokal dalam perspektif global.

- 3. Mengenalkan mahasiswa pada ekosistem kuliner lokal secara komprehensif**

Mahasiswa diajak memahami rantai nilai kuliner mulai dari pemenuhan bahan baku di pasar tradisional dan pertanian hidroponik, hingga proses produksi di industri rumah tangga dan UMKM. Wawasan ini penting untuk menghubungkan aspek produksi, pengolahan, dan distribusi dalam manajemen kuliner modern.

4. **Meningkatkan kemampuan kolaborasi dalam tim multikultural**
Keterlibatan mahasiswa dalam kelompok lintas negara melatih kecakapan komunikasi, adaptasi budaya, serta kerja sama lintas batas—kompetensi yang sangat penting dalam industri kuliner global yang didominasi oleh lingkungan kerja multinasional.
5. **Mendorong kreativitas dan inovasi dalam pengembangan produk pangan**
Aktivitas kolaboratif mendorong mahasiswa untuk bereksperimen dalam hal rasa, teknik, dan penyajian, sehingga memupuk pola pikir kreatif dan inovatif dalam proses pengembangan produk kuliner.

3.2 Tujuan Kelembagaan

Tujuan kelembagaan dari kegiatan ini berfokus pada penguatan kolaborasi institusi, peningkatan daya saing Program Studi Manajemen Kuliner, serta kontribusi terhadap pemenuhan indikator kinerja perguruan tinggi. Secara menyeluruh, tujuan kelembagaan meliputi:

1. **Memperkuat jaringan kerja sama antara Temasek Polytechnic dan Politeknik Pariwisata Batam**
Kegiatan ini mengintensifkan hubungan kemitraan regional melalui kunjungan institusi, pertukaran wawasan akademik, dan diskusi profesional, sehingga membuka kemungkinan kolaborasi lanjutan seperti *joint workshops*, *joint research*, dan pertukaran pengajar.
2. **Mendukung pencapaian IKU 6 dan IKU 8 guna meningkatkan daya saing global program studi**
Pelibatan mitra internasional menunjukkan komitmen program studi terhadap peningkatan kualitas akademik dan kerja sama strategis, sejalan dengan arah kebijakan institusi untuk memperkuat reputasi dan standar pendidikan.
3. **Mengembangkan model program mobilitas internasional yang berkelanjutan**
Program ini dirancang sebagai bagian dari roadmap internasionalisasi Prodi D4 Manajemen Kuliner. Melalui dokumentasi dan evaluasi kegiatan, program dapat dijadikan model untuk pelaksanaan kegiatan-kegiatan internasional serupa di masa mendatang.
4. **Meningkatkan visibilitas dan kredibilitas program studi di tingkat internasional**
Keterlibatan institusi mitra dari luar negeri memberikan legitimasi dan nilai tambah

bagi penguatan reputasi program studi dalam membangun kerja sama internasional yang terstruktur.

5. Mengokohkan implementasi kurikulum berbasis kebutuhan industri global

Melalui pengalaman langsung dengan tren, standar, dan tuntutan industri internasional, program studi dapat melakukan penyesuaian kurikulum agar tetap relevan dan selaras dengan kebutuhan dunia kerja.

3.3 Tujuan Sosial dan Komunitas

Tujuan sosial dan komunitas dari program ini berorientasi pada peningkatan kesadaran mahasiswa mengenai keberlanjutan, kearifan lokal, serta dinamika sosial-ekonomi masyarakat.

Tujuan tersebut meliputi:

1. Menumbuhkan kesadaran lingkungan melalui kegiatan berbasis ekowisata mangrove

Mahasiswa berpartisipasi dalam penanaman dan pemeliharaan mangrove sebagai bagian dari upaya konservasi lingkungan—sekaligus memahami keterkaitan keberlanjutan ekosistem pesisir dengan rantai pasok bahan pangan.

2. Meningkatkan pemahaman tentang kehidupan sosial dan ekonomi masyarakat lokal

Kunjungan ke komunitas seperti pengrajin sapu lidi dan UMKM memberikan wawasan tentang ketahanan ekonomi masyarakat serta kontribusi usaha kecil dalam ekosistem pariwisata dan kuliner.

3. Mengembangkan empati, etika profesional, dan kecakapan sosial melalui kegiatan *community building*

Interaksi dengan masyarakat lokal membentuk sikap empati, komunikasi interpersonal yang baik, serta pemahaman tentang nilai-nilai budaya yang esensial dalam sektor hospitality.

4. Mendorong sikap saling menghormati dalam lingkungan multikultural

Kegiatan lintas budaya memperkuat kemampuan mahasiswa untuk bersikap inklusif, toleran, dan menghargai keberagaman—kompetensi utama dalam dunia kerja internasional.

5. Memperkuat karakter dan keterampilan kepemimpinan mahasiswa

Melalui aktivitas lapangan, mahasiswa didorong untuk mengambil peran aktif,

menunjukkan inisiatif, serta menerapkan kemampuan kepemimpinan dalam situasi nyata yang melibatkan komunitas.

BAB III RANGKAIAN KEGIATAN

3.1 Rangkaian Kegiatan 14-26 Juli 2024

Sebagai bagian dari dokumentasi pelaksanaan Program Mobilitas Internasional, uraian berikut menyajikan rangkaian kegiatan harian secara sistematis dan terstruktur selama periode 14–26 Juli 2024. Pemaparan kronologis ini bertujuan memberikan gambaran komprehensif mengenai bentuk aktivitas yang diikuti peserta, relevansi setiap kegiatan terhadap capaian pembelajaran, serta kontribusinya terhadap penguatan kompetensi vokasional mahasiswa di bidang manajemen kuliner. Dengan penyusunan narasi kegiatan yang terperinci, laporan ini menunjukkan bahwa program mobilitas tidak hanya berfokus pada perpindahan fisik antarnegara, tetapi juga menekankan pengalaman belajar autentik, interaksi lintas budaya, dan pembentukan profesionalisme mahasiswa melalui observasi, praktik langsung, dan kolaborasi internasional. Paparan ini menjadi bagian penting dalam memastikan bahwa keseluruhan program selaras dengan standar pendidikan vokasi dan memenuhi tuntutan akreditasi program studi.

3.1.1. Hari Pertama - Kedatangan Peserta dan Mobilitas Perjalanan Internasional menuju Batam (14 Juli 2024)

Hari pertama kegiatan mobilitas internasional diawali dengan proses keberangkatan tim FEU Cavite dari kampus menuju NAIA Terminal 1 pada pukul 01.45. Setelah tiba di bandara pada pukul 02.45, peserta melanjutkan penerbangan menuju Singapura pada pukul 05.45 dan tiba di Changi Airport Terminal 1 pada pukul 09.40. Selanjutnya, peserta melakukan perpindahan moda transportasi menuju Singapore Ferry Terminal (10.40) dan tiba di Harbourfront Ferry Terminal pukul 11.40. Setelah waktu istirahat makan siang, rombongan melanjutkan perjalanan laut menuju Batam pukul 13.50 dan tiba di Batam Center Ferry Terminal pada waktu yang sama dalam zona waktu Indonesia. Hari pertama ini mencerminkan pentingnya kemampuan manajemen perjalanan internasional, adaptasi lintas negara, dan pemahaman prosedur imigrasi sebagai bagian dari kompetensi global mahasiswa vokasi.

3.1.2 Sesi Pembukaan di Politeknik Pariwisata Batam

3.1.2 Hari Kedua - Procurement Bahan Kuliner dan Latihan Persiapan Kompetisi Pastry (15 Juli 2024)

Kegiatan dimulai dengan sarapan pagi pukul 06.00. Agenda utama hari kedua adalah procurement activity, yakni pembelian bahan baku dan peralatan kompetisi pastry (08.00–12.00). Tahap ini memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa mengenai manajemen rantai pasok, pemilihan bahan secara profesional, serta pengelolaan logistik kegiatan kuliner. Pada sesi siang (13.00–17.00), peserta melaksanakan practice cooking di SPU Kitchen. Kegiatan ini memperkuat keterampilan teknis, pemahaman SOP dapur profesional, serta koordinasi tim dalam persiapan kompetisi internasional. 3.1.3 Campus Tour dan Sharing Session

3.1.4 Hari 3 – Optimalisasi Persiapan Kompetisi melalui Pengadaan Bahan dan Latihan Teknis (16 Juli 2024)

Hari ketiga mengulang pola kegiatan hari sebelumnya untuk memastikan kesiapan kompetisi. Setelah sarapan pukul 06.00, peserta kembali melakukan pembelian bahan tambahan (08.00–12.00) sebagai bentuk penyesuaian resep dan strategi kompetisi. Sesi latihan intensif di dapur (13.00–17.00) difokuskan pada penyempurnaan resep, manajemen waktu, plating, dan pemecahan masalah teknis. Kegiatan ini sangat relevan untuk meningkatkan akurasi, kreativitas, serta profesionalisme mahasiswa dalam konteks kompetitif.

3.1.5 Hari 4 – International Pastry Competition – Hari Pertama Pelaksanaan Lomba (17 Juli 2024)

Hari pertama Contest Proper International Pastry Competition berlangsung dari pukul 08.00 sampai 17.00 di Grand Batam Mall. Mahasiswa menghadapi tantangan nyata dalam kompetisi bertaraf internasional, termasuk penilaian dari juri profesional, pengujian kemampuan teknis, serta pengelolaan tekanan waktu.

Kegiatan ini menjadi bagian penting dalam pembelajaran berbasis OBE, yang menguji kompetensi mahasiswa sesuai CPL terkait keterampilan kerja dan global engagement.

3.1.5 Hari 5 – International Pastry Competition – Hari Kedua dan Penyelesaian Produk (18 Juli 2024)

Kompetisi berlanjut pada Contest Proper Day 2 (08.00–17.00). Peserta melaksanakan tahap final produk pastry, di mana setiap aspek—mulai dari konsistensi rasa, estetika produk, sanitasi, hingga ketepatan waktu—menjadi indikator penilaian.

Pengalaman ini memperkuat kemampuan mahasiswa dalam bekerja di bawah standar industri internasional dan memperluas pemahaman mereka terhadap kultur kompetisi profesional.

3.1.6 Hari 6 – Sesi Tutorial Kuliner Filipina bagi Mahasiswa SPU: Knowledge and Skills Exchange (19 Juli 2024)

Pada hari ini, tim FEU Cavite memberikan Philippine Culinary Tutorial Sessions kepada mahasiswa SPU (08.00–17.00). Kegiatan berbagi ilmu antarnegara ini meningkatkan interaksi akademik, transfer pengetahuan, dan apresiasi terhadap keanekaragaman kuliner ASEAN.

Sesi ini menjadi bukti implementasi knowledge exchange sebagai bagian dari kerja sama kelembagaan.

3.1.7 Hari 7 – International Pastry Competition – Penutupan dan Upacara Penghargaan (20 Juli 2024)

Rangkaian kompetisi pastry ditutup dengan Awarding Ceremony di Grand Batam Mall (07.00–16.00). Selain sebagai apresiasi, momen ini menegaskan pentingnya professional recognition, pencapaian mahasiswa, serta penguatan jejaring internasional melalui partisipasi dalam acara publik berskala besar.

3.1.8 Hari 8 - Awal Program Immersion: Pengenalan Operasional dan Lingkungan Harris Resort (21 Juli 2024)

Peserta berangkat ke Harris Resort pukul 08.00 dan memulai *Immersion Activities Day 1* (09.00–17.00) yang berfokus pada pengenalan operasional resort. Kegiatan ini memberikan gambaran umum mengenai manajemen fasilitas, standar layanan, dan pengelolaan area hotel. Pengalaman ini penting untuk memahami bagaimana industri hospitality mengintegrasikan layanan, operasional, dan pengalaman tamu.

3.1.9 Hari 9 - Hotel Immersion Day 2: Observasi Departemen Room Division, Front Office, dan Housekeeping (22 Juli 2024)

Immersion Day 2 (08.00–17.00) berfokus pada divisi *Room Division*, *Front Office*, dan *Housekeeping*. Mahasiswa mempelajari prosedur check-in/out, pemeliharaan kamar, standar kebersihan, serta pentingnya koordinasi antar-departemen dalam hotel. Kegiatan ini menambah wawasan mahasiswa yang relevan dengan hospitality management sebagai bagian dari rantai layanan kuliner.

3.1.10 Hari 10 - Hotel Immersion Day 3: Pendalaman Operasional Room Division dan Quality Control Layanan (23 Juli 2024)

Hari ketiga immersion melanjutkan observasi dan praktik pada departemen *Room Division*, memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap standar pelayanan kamar, koordinasi internal, serta peran penting departemen ini dalam pengalaman tamu.

3.1.11 Hari 11 - Hotel Immersion Day 4: Eksplorasi Food & Beverage Service dan Outlet Operations (24 Juli 2024)

Immersion Day 4 berfokus pada *Food & Beverage Service* dan outlet terkait (08.00–17.00). Mahasiswa mempelajari tata laksana pelayanan restoran, SOP penyajian, manajemen dapur hotel, serta koordinasi antara produksi (kitchen) dan pelayanan (service). Kegiatan ini sangat relevan untuk prodi kuliner karena memberikan gambaran integratif antara produksi makanan dan layanan makanan.

3.1.12 Hari 12 - Hotel Immersion Day 5: Operasional Lanjutan F&B dan Wawancara Manajerial (25 Juli 2024)

Mahasiswa melakukan perjalanan ke Batam Tourism Polytechnic (BTP) pukul 08.00 dan tiba pukul 09.00. Dari pukul 09.00–16.00, peserta mengikuti kegiatan benchmarking, diskusi teknis, dan sesi pembelajaran. Interaksi akademik antar institusi ini memperkuat jejaring sekaligus memberikan pembandingan terhadap standar kurikulum, fasilitas, dan implementasi pembelajaran vokasi. Peserta kembali ke dorm SPU pukul 17.00.

3.1.13 Hari 13 - Benchmarking Akademik dan Pertukaran Pembelajaran di Batam Tourism Polytechnic (BTP) (26 Juli 2024)

Mahasiswa melakukan perjalanan ke Batam Tourism Polytechnic (BTP) pukul 08.00 dan tiba pukul 09.00. Dari pukul 09.00–16.00, peserta mengikuti kegiatan *benchmarking*, diskusi teknis, dan sesi pembelajaran. Interaksi akademik antar institusi ini memperkuat jejaring sekaligus memberikan pembandingan terhadap standar kurikulum, fasilitas, dan implementasi pembelajaran vokasi. Peserta kembali ke dorm SPU pukul 17.00.

3.1.14 Hari 14 - Kepulangan Peserta dan Penyelesaian Mobilitas Internasional (27 Juli 2024)

Hari terakhir diawali dengan keberangkatan dari SPU Dorm pukul 05.00 menuju Batam Center Ferry Terminal (05.30). Peserta melanjutkan perjalanan ke Singapura pukul 06.00 dan tiba pukul 08.00 (SGT). Pada malam harinya, rombongan kembali ke Manila melalui Changi

Airport Terminal 1 pukul 19.50 dan tiba di NAIA Terminal 1 pukul 23.45. Hari ini sekaligus menutup rangkaian kegiatan mobilitas internasional dengan nilai pengalaman yang komprehensif dalam aspek perjalanan lintas negara, manajemen waktu, serta adaptasi terhadap berbagai situasi perjalanan.

3.2 Refleksi Mobilitas Internasional Prodi Manajemen Kuliner dan FEU Cavite Philippines

Program Mobilitas Internasional yang telah dilaksanakan selama periode 14–26 Juli 2024 memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan mutu pembelajaran, penguatan jejaring akademik, serta pencapaian standar kompetensi lulusan yang berorientasi global. Rangkaian kegiatan harian yang mencakup praktik kuliner, kompetisi internasional, tutorial lintas negara, hingga hotel immersion menunjukkan bahwa mahasiswa memperoleh pengalaman yang kaya, autentik, dan relevan dengan tuntutan industri kuliner dan hospitality. Melalui interaksi lintas budaya, mahasiswa juga memperluas perspektif global sekaligus memahami keberagaman gastronomi sebagai bagian dari kompetensi profesional.

Selain memberikan manfaat langsung kepada mahasiswa, program ini turut memperkuat posisi Program Studi Manajemen Kuliner dalam mewujudkan visi internasionalisasi pendidikan vokasi. Kolaborasi dengan FEU Cavite serta institusi-industri mitra di Batam memungkinkan terjadinya pertukaran pengetahuan, pengayaan metode pembelajaran, serta peluang kerja sama jangka panjang yang mendukung keberlanjutan program. Dengan terlaksananya kegiatan benchmarking dan pembelajaran bersama, program studi semakin mampu menyesuaikan kurikulum dengan dinamika industri dan standar kompetensi internasional.

Secara keseluruhan, kegiatan mobilitas internasional ini menegaskan komitmen program studi dalam menciptakan lulusan yang kompeten, adaptif, beretika, dan memiliki daya saing global. Dokumentasi dan evaluasi kegiatan ini diharapkan dapat menjadi dasar penyempurnaan program serupa di masa mendatang, sekaligus menjadi bukti nyata capaian program studi dalam memenuhi indikator akreditasi terkait mutu pembelajaran, kolaborasi internasional, dan pengembangan kompetensi mahasiswa. Dengan demikian, program ini bukan hanya menjadi aktivitas lintas negara, tetapi juga bagian integral dari peningkatan kualitas akademik dan profesionalisme lulusan.

BAB IV

DAMPAK TERHADAP IKU PERGURUAN TINGGI DAN REFLEKSI PEMBELAJARAN MAHASISWA

4.1 Dampak dan Relevansi pada IKU Perguruan Tinggi

Pelaksanaan program mobilitas internasional ini memberikan kontribusi substansial terhadap pencapaian sejumlah Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi. Relevansi tersebut memperlihatkan bahwa Program Studi Diploma IV Manajemen Kuliner telah menerapkan praktik pendidikan vokasi yang selaras dengan tuntutan nasional dan mendukung peningkatan kualitas kinerja institusi. Program ini secara nyata memperkuat proses pembelajaran, memperluas jejaring internasional, dan meningkatkan pengalaman mahasiswa sesuai standar global.

4.1.1 IKU 2 – Mahasiswa Mendapat Pengalaman di Luar Kampus

Kegiatan mobilitas ini menjadi bukti nyata bahwa mahasiswa memperoleh pengalaman pembelajaran yang berlangsung di luar lingkungan kampus. Melalui keterlibatan dalam kompetisi pastry internasional, kunjungan industri perhotelan, observasi operasional resort, dan interaksi dengan masyarakat lokal, mahasiswa mendapatkan paparan langsung terhadap lingkungan kerja dan ekosistem kuliner yang sesungguhnya. Seluruh pengalaman ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran tidak terbatas pada laboratorium atau ruang kelas, tetapi juga mencakup situasi kerja nyata yang memperkaya kompetensi vokasional mahasiswa.

4.1.2 IKU 4 – Praktisi Mengajar di Kampus

Sejumlah kegiatan seperti *tutorial sessions*, workshop kuliner, serta praktik pembuatan produk pastry dipandu oleh praktisi industri, chef profesional, dan pelaku usaha lokal. Keterlibatan praktisi tersebut memberikan nilai tambah dalam proses pembelajaran karena mahasiswa dapat mempelajari praktik langsung dari sumber keahlian yang relevan dengan kebutuhan industri. Hal ini memperkuat relevansi kurikulum dan memperkaya pemahaman mahasiswa terhadap standar dan dinamika profesional yang berlaku.

4.1.3 IKU 6 – Kerja Sama Berkelanjutan Prodi Manajemen Kuliner dengan Mitra

Program mobilitas ini merupakan bagian dari kerja sama strategis yang terbangun antara Politeknik Pariwisata Batam dan institusi mitra internasional. Kemitraan ini tidak hanya

bersifat jangka pendek, tetapi diarahkan untuk menjadi kerja sama berkelanjutan yang mencakup pertukaran akademik, kegiatan pembelajaran bersama, dan peluang kolaborasi di masa mendatang. Kegiatan ini memperkuat posisi program studi dalam membangun hubungan kelembagaan yang produktif dan berkesinambungan.

4.1.4 IKU 7 – Pembelajaran Kolaboratif dan Partisipatif

Seluruh rangkaian kegiatan dirancang untuk mendorong pembelajaran kolaboratif antara mahasiswa Indonesia dan Filipina. Melalui pembentukan kelompok lintas negara, praktik dapur bersama, dan diskusi interaktif, mahasiswa dilatih untuk berkolaborasi dalam lingkungan multikultural. Model pembelajaran ini tidak hanya meningkatkan partisipasi aktif, tetapi juga mengembangkan pemahaman antarbudaya yang esensial dalam dunia kuliner global.

4.1.5 IKU 8 – Kelas Dunia (World-Class Partnerships)

Keterlibatan institusi mitra internasional mencerminkan komitmen program studi dalam membangun kerja sama yang diakui pada tingkat global. Kolaborasi dengan institusi pendidikan tinggi luar negeri menunjukkan bahwa prodi telah mengimplementasikan strategi internasionalisasi yang progresif, mendukung visi institusi untuk menjadi pusat pendidikan vokasi unggul yang mampu bersaing di tingkat ASEAN dan internasional.

4.2 Refleksi Pembelajaran Mahasiswa

Program ini memberikan ruang bagi mahasiswa untuk merefleksikan pengalaman belajar mereka secara utuh, mencakup aspek teknis, sosial budaya, hingga profesional. Refleksi tersebut menjadi indikator efektivitas pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang merupakan karakter utama pendidikan vokasi di bidang kuliner. Berikut ini merupakan ringkasan refleksi mahasiswa selama mengikuti kegiatan.

4.2.1 Refleksi Teknis

Melalui rangkaian praktik kuliner, kompetisi internasional, dan kunjungan lapangan, mahasiswa melaporkan adanya peningkatan kompetensi teknis yang signifikan, di antaranya:

1. Penguasaan teknik pembuatan pizza

Mahasiswa mempraktikkan proses pembuatan pizza dari tahap awal hingga akhir, termasuk pembuatan adonan, fermentasi, pembentukan, hingga pengaturan suhu oven. Mereka juga diberikan kesempatan untuk melakukan improvisasi topping menggunakan bahan lokal.

2. Pemahaman mendalam tentang ragam kue tradisional Indonesia

Mahasiswa mempelajari teknik *layering*, penggunaan rempah, karakteristik adonan, serta nilai budaya yang terkandung dalam pembuatan kue tradisional.

3. Pendalaman konsep “farm-to-table”

Observasi di tempat budidaya hidroponik dan pertanian lokal memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap hubungan antara kualitas bahan pangan dan hasil hidangan, serta prinsip keberlanjutan dalam rantai kuliner.

4. Integrasi bahan pangan lokal dalam hidangan global

Mahasiswa mempraktikkan cara mengadaptasi bahan lokal ke dalam kreasi internasional, meningkatkan kreativitas dan relevansi kuliner dalam konteks global.

4.2.2 Refleksi Sosial Budaya

Interaksi lintas budaya memberikan mahasiswa pemahaman lebih luas mengenai dinamika sosial dan keberagaman, termasuk:

1. Meningkatnya sensitivitas terhadap budaya lokal

Mahasiswa mengamati langsung gaya hidup masyarakat pesisir dan komunitas UMKM, sehingga memperkuat rasa hormat terhadap nilai dan tradisi lokal.

2. Pemahaman terhadap struktur sosial ekonomi masyarakat

Kunjungan ke komunitas kerja rumahan membantu mahasiswa memahami peran UMKM dalam ekosistem kuliner dan pariwisata setempat.

3. Peningkatan kesadaran lingkungan berkelanjutan

Aktivitas *mangrove ecotourism* menanamkan pemahaman mengenai pentingnya pelestarian ekosistem pesisir bagi keberlanjutan industri makanan laut.

4. Penguatan empati dan etika sosial

Pengalaman *community engagement* membuat mahasiswa lebih peka terhadap kebutuhan masyarakat serta memperkuat sikap peduli dan tanggung jawab sosial.

4.2.3 Refleksi Profesional

Dalam aspek profesionalisme, kegiatan ini membantu mahasiswa mengembangkan kualitas yang dibutuhkan dalam industri kuliner global, antara lain:

1. Kemampuan bekerja dalam tim internasional

Mahasiswa belajar mengelola dinamika komunikasi lintas budaya dan bekerja secara efektif sebagai bagian dari tim multinasional.

2. Peningkatan kemampuan komunikasi dalam bahasa asing

Seluruh kegiatan mendorong mahasiswa untuk lebih percaya diri menggunakan bahasa Inggris dalam konteks profesional.

3. Kesiapan memasuki industri kuliner global

Paparan terhadap standar kerja internasional memberikan gambaran nyata tentang tuntutan dan ekspektasi industri kuliner modern.

4. Kemampuan menghadapi tantangan dan mengambil keputusan

Situasi lapangan yang beragam memberikan mahasiswa kesempatan untuk berlatih memecahkan masalah dan mengambil keputusan secara tepat dalam konteks profesional.

4.3 Dokumentasi Naratif

Bagian dokumentasi naratif ini disusun untuk menghadirkan gambaran visual yang menyeluruh mengenai seluruh aktivitas yang berlangsung selama program mobilitas internasional. Foto-foto beserta narasi deskriptif yang disertakan tidak hanya berfungsi sebagai bukti pelaksanaan kegiatan, tetapi juga merefleksikan proses pembelajaran, interaksi antarmahasiswa, serta keterlibatan program studi dalam berbagai aktivitas akademik, vokasional, dan sosial budaya. Setiap dokumentasi menunjukkan dinamika pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*), praktik kolaborasi lintas budaya, serta penerapan keterampilan kuliner dan non-kuliner dalam konteks profesional maupun komunitas. Melalui dokumentasi ini, tampak secara jelas kontribusi program terhadap penguatan kompetensi mahasiswa, relevansi kurikulum, serta pencapaian indikator kinerja program studi dalam mendukung peningkatan mutu pendidikan vokasi di bidang kuliner.

Foto pertama menampilkan dokumentasi saat rombongan peserta *International Culinary Mobility Program* tiba di Politeknik Pariwisata Batam. Kehadiran delegasi FEU Cavite disambut oleh jajaran akademik serta mahasiswa Program Studi D4 Manajemen Kuliner dalam suasana yang hangat dan penuh antusiasme. Pertukaran salam dan perkenalan antara kedua institusi menandai dimulainya rangkaian kegiatan kolaboratif yang bernuansa internasional.



Gambar 1 Penyambutan dan Kedatangan Rombongan di BTP

Kedatangan rombongan ini tidak hanya merupakan tahap awal pelaksanaan program, tetapi juga simbol terjalinnya hubungan interinstitusional yang kuat antara kedua perguruan tinggi. Momen ini menggambarkan kesiapan Politeknik Pariwisata Batam dalam menerima tamu internasional, sekaligus menunjukkan komitmen institusi dalam menjalankan kegiatan akademik berbasis kemitraan global. Interaksi awal ini menjadi fondasi penting bagi

terciptanya suasana pembelajaran yang inklusif, ramah, dan kolaboratif sepanjang kegiatan berlangsung.



Gambar 2 Mahasiswa melaksanakan presentasi terkait cross cultures

Foto kedua ini adalah kegiatan presentasi mengenai *cross-cultural understanding* merupakan salah satu komponen penting dalam rangkaian program mobilitas internasional. Sesi ini dirancang untuk memberikan ruang bagi mahasiswa dalam mengkaji, membandingkan, serta mempresentasikan perbedaan dan persamaan budaya antara negara asal dan negara mitra. Melalui aktivitas ini, mahasiswa tidak hanya menunjukkan pemahaman teoretis mengenai konsep lintas budaya, tetapi juga mengembangkan kemampuan komunikasi, refleksi kritis, serta sensitivitas budaya yang menjadi kompetensi esensial dalam industri kuliner global. Sesi presentasi ini berfungsi sebagai wadah pembelajaran kolaboratif yang memperkuat interaksi akademik antarpeserta dan mendukung tercapainya profil lulusan yang adaptif, inklusif, dan berwawasan internasional.



Gambar 3 Mahasiswa FEU Cavite sedang mengikuti perlombaan pastry

Gambar 3 Kegiatan kompetisi pastry yang diikuti oleh mahasiswa FEU Cavite merupakan salah satu aktivitas inti dalam program mobilitas internasional ini. Partisipasi mahasiswa dalam

ajang kompetitif berskala internasional tersebut memberikan kesempatan untuk mengaplikasikan keterampilan teknis, kreativitas, serta ketelitian kerja sesuai standar industri. Kompetisi ini tidak hanya menjadi sarana evaluasi kemampuan praktis mahasiswa, tetapi juga berfungsi sebagai wahana pembelajaran autentik yang mendorong pengembangan karakter profesional seperti disiplin, manajemen waktu, ketahanan mental, dan kemampuan bekerja di bawah tekanan. Melalui keterlibatan aktif dalam lomba pastry, mahasiswa memperoleh pengalaman berharga yang memperkuat kesiapan mereka dalam memasuki dunia kerja kuliner yang dinamis dan kompetitif di tingkat global.



Gambar 4 Tim FEU Cavite berfoto bersama manajemen BTP

Gambar 4 Foto ini mendokumentasikan momen kebersamaan antara tim FEU Cavite dan jajaran manajemen Batam Tourism Polytechnic (BTP) saat menghadiri rangkaian kegiatan kompetisi pastry. Kehadiran pimpinan dan perwakilan institusi dalam kesempatan ini menunjukkan dukungan penuh terhadap pelaksanaan program mobilitas internasional serta menjadi simbol nyata dari hubungan kemitraan yang kuat antara kedua institusi pendidikan. Dokumentasi tersebut tidak hanya merepresentasikan keharmonisan dan solidaritas antarlembaga, tetapi juga menegaskan komitmen bersama dalam mendorong peningkatan kualitas pendidikan vokasi melalui partisipasi pada kegiatan kompetitif berskala internasional. Momen ini sekaligus mencerminkan upaya kolaboratif dalam memperluas jejaring akademik dan memperkuat posisi program studi di kancah global.



Gambar 5 Industry Visit ke Harris Bareleng

Gambar 5 ini merupakan kunjungan industri ke Harris Resort Bareleng Batam merupakan salah satu agenda strategis dalam rangkaian Program Mobilitas Internasional yang bertujuan untuk memberikan pengalaman pembelajaran langsung di lingkungan kerja perhotelan berskala internasional. Kegiatan ini dirancang untuk memperkuat pemahaman mahasiswa mengenai operasional industri hospitality secara menyeluruh, khususnya pada divisi-divisi yang memiliki keterkaitan erat dengan manajemen kuliner dan pelayanan makanan.

Sesampainya di Harris Resort Bareleng, rombongan mahasiswa disambut oleh tim manajemen resort yang kemudian memberikan pengantar mengenai profil perusahaan, standar layanan, serta konsep operasional yang diterapkan. Melalui sesi orientasi tersebut, mahasiswa memperoleh gambaran umum mengenai struktur organisasi, alur operasional harian, serta nilai-nilai profesional yang dipegang oleh resort berbintang.

Selama kegiatan berlangsung, mahasiswa berkesempatan mengikuti *immersion program* yang mencakup pengamatan langsung dan *hands-on experience* pada berbagai unit kerja, seperti Front Office, Housekeeping, Food & Beverage Service, dan area Food Production. Pada divisi Front Office, mahasiswa mempelajari proses *guest handling*, manajemen reservasi, serta standar komunikasi layanan. Pada divisi Housekeeping, mahasiswa melakukan observasi proses *room preparation*, *linen management*, dan penerapan standar kebersihan bertaraf internasional.

Di bagian Food & Beverage, mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk mempelajari alur pelayanan restoran, mulai dari *table set-up*, koordinasi dapur dengan area layanan, hingga *customer service excellence*. Pengalaman ini memungkinkan mahasiswa memahami bagaimana integrasi kerja antardivisi mendukung terciptanya kualitas layanan yang konsisten dan profesional.

Kunjungan industri ini memberikan manfaat signifikan bagi mahasiswa, baik dalam aspek teknis maupun non-teknis. Selain memperluas wawasan mengenai operasional hotel berbintang, kegiatan ini juga mengembangkan kompetensi komunikasi, etika kerja, disiplin, dan kemampuan beradaptasi dalam lingkungan profesional yang sesungguhnya. Melalui integrasi observasi, interaksi dengan praktisi industri, serta diskusi reflektif, mahasiswa mampu menghubungkan teori pembelajaran dengan praktik lapangan secara lebih komprehensif.

Dengan demikian, kunjungan industri ke Harris Resort Barelang Batam tidak hanya menjadi sarana penguatan kompetensi vokasional mahasiswa, tetapi juga berperan sebagai instrumen penting dalam mendukung implementasi kurikulum berbasis industri serta pemenuhan Indikator Kinerja Utama (IKU) terkait pengalaman belajar di luar kampus dan kemitraan berkelanjutan. Kegiatan ini sekaligus menegaskan komitmen Program Studi D4 Manajemen Kuliner dalam menyediakan pengalaman pembelajaran berstandar internasional bagi mahasiswa.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Program International Culinary Mobility ini telah memberikan pengalaman pembelajaran yang komprehensif, signifikan, dan berorientasi global bagi mahasiswa FEU Cavite maupun mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam. Melalui rangkaian kegiatan yang meliputi praktik kuliner internasional, pendalaman gastronomi lokal, kunjungan industri, interaksi lintas budaya, dan aktivitas pemberdayaan masyarakat pesisir, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memperkuat keterampilan teknis, memperluas pemahaman budaya, serta mengembangkan kompetensi profesional yang sejalan dengan kebutuhan industri kuliner internasional.

Program ini juga memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan daya saing Program Studi D4 Manajemen Kuliner, khususnya dalam mendukung internasionalisasi pendidikan vokasi, pencapaian Indikator Kinerja Utama (IKU), serta penyelarasan kurikulum dengan perkembangan industri global. Kolaborasi strategis dengan FEU Cavite telah memperkuat jaringan akademik dan membuka peluang kerja sama berkelanjutan dalam bentuk pengembangan pembelajaran, penelitian terapan, serta pertukaran mahasiswa dan dosen.

Secara keseluruhan, pelaksanaan program ini dapat dijadikan contoh *best practice* yang relevan bagi program studi dalam rangka pemenuhan kebutuhan akreditasi dan menunjukkan komitmen institusi dalam menyediakan pengalaman belajar yang autentik, aplikatif, dan memenuhi standar internasional.

5.2 Saran

Untuk memperkuat kesinambungan, meningkatkan kualitas implementasi, serta memperluas dampak dari program mobilitas internasional ini, beberapa rekomendasi strategis dapat dipertimbangkan sebagai berikut:

- 1. Memperpanjang Durasi dan Memperkaya Materi Program**
Pada pelaksanaan berikutnya, durasi kegiatan seperti workshop kuliner dan sesi praktik

dapat diperpanjang untuk memungkinkan eksplorasi teknik lanjutan, inovasi menu, serta kerja kolaboratif yang lebih intensif antara mahasiswa Indonesia dan FEU Cavite.

2. **Pengembangan Kurikulum Bersama atau Modul Pembelajaran Kolaboratif**
Program studi dapat menyusun modul pembelajaran terpadu bersama FEU Cavite untuk meningkatkan integrasi program mobilitas ke dalam kurikulum formal.
3. **Keterkaitan dengan Penelitian Terapan dan Pengabdian kepada Masyarakat**
Kegiatan seperti pelestarian mangrove, penguatan UMKM pangan lokal, dan praktik *farm-to-table* dapat dikembangkan menjadi proyek penelitian terapan atau program pengabdian masyarakat jangka panjang.
4. **Peningkatan Keterlibatan Dosen dan Praktisi dari FEU Cavite**
Mengundang chef, dosen, atau praktisi industri dari FEU Cavite secara berkala akan meningkatkan pencapaian IKU 4 serta memperkuat relevansi pembelajaran di Program Studi D4 Manajemen Kuliner.
5. **Penguatan Sistem Dokumentasi dan Evaluasi Berbasis Data**
Disarankan untuk mengembangkan sistem dokumentasi digital, survei kepuasan, serta evaluasi capaian pembelajaran yang terstruktur guna mendukung proses akreditasi dan peningkatan kualitas program secara berkelanjutan.
6. **Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (Follow-Up Action Plan)**
Rencana tindak lanjut dapat berupa program pertukaran mahasiswa, kegiatan inovasi kuliner bersama, penyelenggaraan kompetisi hidangan internasional, atau pengembangan produk pangan berbahan lokal bersama mahasiswa FEU Cavite.

Dengan mempertimbangkan rekomendasi tersebut, program mobilitas internasional ini diharapkan dapat berkembang secara sistematis, memberikan dampak yang lebih luas, dan memperkuat reputasi Program Studi D4 Manajemen Kuliner baik di tingkat nasional maupun internasional.