

KURIKULUM 2019-2025

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

**SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR
TENTANG
PENGANGKATAN TIM PENYUSUN KURIKULUM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER TAHUN 2019-2025
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
Nomor: 117/SK/D-BTP/VIII/2018**

- Menimbang** :
- a. Bahwa dalam rangka meningkatkan kualitas pembelajaran di lingkungan Institusi Politeknik Pariwisata Batam, maka dalam perumusan Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025 Politeknik Pariwisata Batam perlu senantiasa diberi penguatan;
 - b. Bahwa nama-nama yang ditetapkan, dipandang cakap dan memenuhi syarat untuk diberi tugas tambahan sebagai Tim Penyusun Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025 di Politeknik Pariwisata Batam;
 - c. Berdasarkan huruf a dan b di atas, perlu ditetapkan Surat Keputusan Direktur tentang Pengangkatan Tim Penyusun Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025 Politeknik Pariwisata Batam.

- Mengingat** :
1. Undang-undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
 2. Permendikbud No. 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Perguruan Tinggi;
 3. STATUTA Politeknik Pariwisata Batam;
 4. Peraturan-peraturan yang berlaku di Politeknik Pariwisata Batam.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan** : **KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA BATAM TENTANG TIM PENYUSUN KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER TAHUN 2019-2025 POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**
- Pertama** : Mengangkat dan menunjuk nama tersebut pada lampiran keputusan ini sebagai Tim Penyusun Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025 di Politeknik Pariwisata Batam;
- Kedua** : Tugas utama untuk menyusun Instrumen Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025 dalam meningkatkan kualitas pendidikan di lingkup Kampus Politeknik Pariwisata Batam;
- Ketiga** : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam keputusan ini; Keputusan ini berlaku sejak ditandatangani oleh Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
- Keempat** :

Ditetapkan di : Batam
Pada tanggal : 07 Agustus 2018
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 383004670

**Lampiran
Nomor**

- : Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Batam
: 117/SK/D-BTP/VIII/2018 tentang Pengangkatan Tim Penyusun
Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun 2019-2025
Politeknik Pariwisata Batam.

STRUKTUR TIM PENYUSUN KURIKULUM

- Pengarah** : Agung Arif Gunawan, MM.Par
Sekretaris : Hendra Syaiful, A.Md
Anggota : Heri Nuryanto, S.Kom, M.S.I
Eryd Saputra, S.Par., M.M.,M.Sc
Rosie Oktavia Puspita Rini, M.M.Par.
Miratia Afriani, M.H.Kes
Eva Amalia, S.H., M.Si
Marini, S.St.Par
Karium Jakson Martua Nainggola
Christina Koh
Fandi Ahmad

Ditetapkan di : Batam
Pada tanggal : 07 Agustus 2018
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 383004670

Tembusan:

1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Yang bersangkutan;
3. Arsip.

**SURAT KEPUTUSAN DIREKTUR
TENTANG
PENGESAHAN KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM TAHUN 2019-2025
Nomor: 045/SK/D-BTP/VIII/2019**

- Menimbang** : a. Bahwa untuk ketertiban dan proses kelancaran pendidikan dan pengajaran serta tata tertib administrasi pelaksanaan pendidikan di Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam, dipandang perlu adanya Surat Keputusan Direktur yang mengatur penyelenggaraan kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Tahun 2019-2025;
- b. Bahwa berdasarkan pertimbangan pada huruf (a) diatas, perlu ditetapkan Keputusan Direktur tentang kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Tahun 2019-2025.
- Mengingat** : 1. Undang-undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Permendikbud No. 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Perguruan Tinggi
3. STATUTA Politeknik Pariwisata Batam
4. Peraturan-peraturan yang berlaku di Politeknik Pariwisata Batam
- MEMUTUSKAN**
- Menetapkan** : **KEPUTUSAN DIREKTUR POLITEKNIK PARIWISATA BATAM TENTANG PENGESAHAN KURIKULUM PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER POLITEKNIK PARIWISATA BATAM TAHUN 2019-2025**
- Pertama** : Mengesahkan berlakunya Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam Tahun 2019 – 2025;
- Kedua** : Segala sesuatu akan diubah dan dibetulkan sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari ternyata terdapat kekeliruan dalam keputusan ini;
- Ketiga** : Keputusan ini berlaku terhitung sejak ditandatangani oleh Direktur Politeknik Pariwisata Batam.

Ditetapkan di : Batam
Pada tanggal : 01 Agustus 2019
Direktur Politeknik Pariwisata Batam



M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA
NIDN. 383004670

Tembusan:
1. Ketua Yayasan Vitka;
2. Yang bersangkutan;
3. Arsip.

**KURIKULUM
PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
TAHUN AKADEMIK 2019-2025**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISTA BATAM
2019-2025**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan dan puji syukur kehadiran Allah Swt. atas karunia dan segala rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penyusun akhirnya dapat menyelesaikan kurikulum program studi manajemen kuliner. Kurikulum program studi manajemen kuliner dilatarbelakangi karena pengembangan Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) yang merupakan salah satu pilar perwujudan ASEAN Vision menjadi salah satu kekuatan regional dapat menjadi *competitives advantage* bagi Kota Batam karena berdekatan dengan Singapura.

Salah satu persaingan pelaku bisnis bidang hospitaliti yang terlihat di Batam dan sangat kompetitif yaitu melakukan rekrutmen sumber daya manusia professional dari luar negeri hingga pekerja dari luar Kota Batam. Pembangunan sumber daya manusia menjadi hal yang sangat mewah dan mahal, bahkan di beberapa industri hospitaliti menampilkan dan mempromosikan sumber daya manusia professional luar negeri sebagai ikon dari kekuatan unit bisnis untuk meyakinkan pasar terkait kualitas. Oleh sebab itu hadirnya Lembaga Pendidikan khusus bidang pariwisata dan perhotelan dirasa dapat menjawab kebutuhan sdm di Kota Batam.

Politeknik Pariwisata Batam memiliki visi menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara, untuk mencapai visi tersebut misi, tujuan dan sasaran UPPS mendukung pelaksanaan pendidikan dengan baik. Salah satu bidang pendidikan kepariwisataan yang diminati dan langka yaitu sumber daya manusia profesional bidang kuliner, sehingga guna menjawab kelangkaan tersebut program studi unggulan yang hadir di PPB yaitu Program studi Manajemen Kuliner memiliki visi menjadi Program studi manajemen kuliner terkemuka di Asia Tenggara.

Dokumen Kurikulum merupakan pedoman dalam penyelenggaraan pendidikan tinggi. Dokumen ini di harapkan dapat diikuti dan dilaksanakan oleh seluruh Dosen, Staff dan pemangku kepentingan di Prodi Manajemen Kuliner pada kegiatan pembelajaran. Dokumen Kurikulum ini memerlukan dokumen penjabarannya di setiap matakuliah yaitu Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang dibuat oleh dosen pengampu matakuliah, penyusunan RPS mengacu pada pedoman kurikulum Prodi Manajemen Kuliner.

Dokumen Kurikulum akan dievaluasi secara berkelanjutan perkembangan dan pelaksanaanya, untuk mendapatkan hasil sesuai dengan okupasi yang diinginkan. Kurikulum ini direvisi mengacu kepada dokumen-dokumen seperti Kebijakan Akademik Politeknik Pariwisata Batam dan Standar Proses Pembelajaran yang di keluarkan oleh Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI). Demikian dokumen kurikulum ini disusun, kami ucapkan terima kasih kepada Direktur Politeknik Pariwisata Batam yang telah mengesahkan Dokumen ini dan kepada pihak yang telah memberikan masukan pada waktu penyusunan kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner.

Batam, September 2019

Program Studi Manajemen Kuliner

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	5
IDENTITAS PROGRAM STUDI.....	6
EVALUASI KURIKULUM DAN TRACER STUDY	7
BAB I LANDASAN PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KURIKULUM	11
BAB II RUMUSAN VISI, MISI, TUJUAN, STRATEGI DAN NILAI.....	15
1. Visi, Misi, Sasaran dan Tujuan Politeknik Pariwisata Batam.....	15
2. Visi, Misi, Tujuan, Strategi dan Nilai Program Studi Manajemen Kuliner	17
BAB III PROFIL LULUSAN	20
1. Profil Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner	20
BAB IV RUMUSAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN	23
1. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner	23
2. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Manajemen Kuliner	24
3. Kaitan Kompetensi Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner.....	29
4. Kaitan Profil Lulusan Program Studi Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan.....	32
5. Pemetaan CPL Program Studi Terhadap CPL SN-DIKTI, CPL KKNI, CPL SKKNI ACCSTP, CPL SKKK	33
BAB V PENETAPAN BAHAN KAJIAN.....	36
1. Pemilihan Bahan Kajian Dan Materi Pembelajaran	36
BAB VI PEMBENTUKAN MATA KULIAH (MK) DAN PENENTUAN BOBOT SKS ..	63
BAB VII MATRIKS DAN PETA KURIKULUM.....	68
1. Struktur Kurikulum Dan Sebaran Mata Kuliah	68
2. Hubungan Mata Kuliah Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan	69
BAB VIII SISTEM PEMBELAJARAN DAN PENILAIAN	73
1. Sistem Pembelajaran	73
2. Sistem Penilaian	74
<i>BAB IX MANAJEMEN DAN MEKANISME PELAKSANAAN KURIKULUM</i>	<i>79</i>

IDENTITAS PROGRAM STUDI

Perguruan Tinggi	: Politeknik Pariwisata Batam
Unit Pengelola Program Studi	: Politeknik Pariwisata Batam
Jenis Program	: Diploma IV
Nama Program Studi	: Manajemen Kuliner
Alamat	: Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam, Kepulauan Riau, 29425
Nomor Telepon	: (0778) 3540889
E-Mail dan Website	: info@btp.ac.id dan btp.ac.id
Nomor SK Pendirian PT	: 92/E/O/2014
Tanggal SK Pendirian PT	: 09 Mei 2014
Pejabat Penandatanganan	: Sekretaris Pendidikan dan Kebudayaan RI dan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi
SK Pendirian PT	: 92/E/O/2014
Nomor SK Pembukaan PS	: 504/E/O/2014
Tanggal SK Pembukaan PS	: 16 Oktober 2014
Pejabat Penandatanganan	: Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia dan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi
SK Pembukaan PS	: 504/E/O/2014
Tahun Pertama Kali	: 2014
Gelar	: S.Tr.Par
Jumlah SKS	: 148
Akreditasi PS	: Baik
Nomor SK BAN-PT	: No. 612/SK/BAN-PT/PEPA-Ppj/STr/II/2024

EVALUASI KURIKULUM DAN TRACER STUDY

Standar Isi Pembelajaran, kurikulum pendidikan vokasi harus mampu menciptakan suasana belajar bagi mahasiswa untuk menguasai pengetahuan, keterampilan dan sikap tertentu sesuai dengan Standar Kompetensi Lulusan (SKL) yang dinyatakan dalam Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL).

Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner yang terakhir digunakan adalah dokumen “Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun Akademik 2014-2018”. Dokumen Kurikulum ini masih perlu pengembangan berdasarkan kebijakan dari Pemerintah, keterbaruan industri ataupun organisasi, sehingga perlu dilakukan pembaharuan. Berikut adalah hasil evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner Tahun Akademik 2014-2018:

1. Aspek ketersediaan pedoman/panduan pengembangan kurikulum di prodi
2. Aspek ketersediaan pedoman/panduan pelaksanaan pembelajaran di prodi
3. Aspek ketersediaan pedoman/panduan penilaian hasil belajar mahasiswa
4. Aspek prodi memiliki struktur kurikulum
5. Aspek struktur kurikulum memuat identitas prodi yang jelas dan lengkap
6. Aspek struktur kurikulum memuat visi, misi dan tujuan prodi
7. Aspek struktur kurikulum memuat profil lulusan
8. Aspek struktur kurikulum memuat capaian pembelajaran prodi yang jelas
9. Aspek struktur kurikulum memuat matriks korelasi profil lulusan
10. Aspek struktur kurikulum sebaran mata kuliah per elemen kompetensi
11. Aspek struktur kurikulum sebaran mata kuliah per semester
12. Aspek struktur kurikulum memuat deskripsi per mata kuliah
13. Aspek total SKS dan Jumlah Mata Kuliah
14. Aspek struktur kurikulum memuat mata kuliah kompetensi inti
15. Aspek Prodi melakukan pengembangan kurikulum
16. Aspek pengembangan kurikulum prodi mengacu pada SN Dikti
17. Aspek pengembangan kurikulum melibatkan semua dosen prodi
18. Aspek pelibatan Alumni dalam pengembangan kurikulum
19. Aspek pengembangan kurikulum melibatkan pengguna alumni
20. Aspek pengembangan kurikulum melibatkan mahasiswa prodi
21. Aspek pengembangan kurikulum melibatkan Asosiasi/konsorsium bidang keilmuan
22. Aspek kelengkapan Silabus, RPS untuk setiap MK
23. Kurikulum belum mengimplementasikan kebijakan pemerintah terhadap kebijakan MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka).
24. Profil Lulusan masih mengacu kepada Prospek Kerja dari lulusan program studi Manajemen Kuliner.
25. Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) pada Kurikulum mengikuti KKNI Berdasarkan Lembaga pemerintah yaitu Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif seluruh

Pendidikan vokasi PT disarankan untuk menggunakan CPL yang dikemukakan ACCSTP (*ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals*).

Kegiatan monitoring evaluasi tracer study dilakukan oleh Program studi manajemen kuliner berdasarkan pada data hasil tracer study alumni Program studi manajemen kuliner yang dilakukan oleh bagian Kerjasama dan Kemahasiswaan yang dilakukan secara berkala setiap angkatan untuk melihat dari perkembangan mutu alumni dari Program studi manajemen kuliner. Evaluasi tracer study didasarkan pada proses dan capaian program/sasaran program utama dari mutu kemahasiswaan dan lulusan yaitu Masa tunggu lulusan, Kesesuaian bidang kerja lulusan, Kategori tempat bekerja/berwirausaha, Kepuasan pengguna lulusan.

Capaian tiap program yang dianalisis berdasarkan beberapa indikator yang dapat dinilai persentase capaian kinerjanya, yaitu dengan membandingkan capaian kinerja pada saat ini dengan target yang diharapkan dapat tercapai. Informasi capaian program pada saat ini didapatkan dari beberapa dokumen resmi. Beberapa indikator telah mencapai dan bahkan melebihi indikator target sehingga % capaian diberi angka 100%. Setelah semua indikator diisi dengan capaian, maka dapat diperoleh persentase capaian setiap program. Selanjutnya persentase capaian dianalisis secara statistic deskriptif dan digambarkan dalam bentuk grafik menggunakan Microsoft Excel. *Rate of success* (%) dari satu tahun implementasi ditentukan dari jumlah indikator capaian dibandingkan dengan jumlah keseluruhan indikator. Hasil monitoring dan evaluasi tersebut selanjutnya digunakan menjadi laporan monitoring & evaluasi Tracer study tahun tersebut.

Tabel 1. Jumlah Mahasiswa yang Lulus

Jumlah Mahasiswa yang lulus pada							Jumlah Lulusan s.d. akhir TS	Rata-rata Masa Studi
Akhir 2016	Akhir 2017	Akhir 2018	Akhir 2019	Akhir 2020	Akhir 2021	Akhir 2022		
2	3	4	5	6	7	8	9	10
2016			47				47	4
2017				72			72	4
2018					120		120	4
2019						129	129	4

Jumlah lulusan menunjukkan peningkatan signifikan dari tahun ke tahun, yaitu sebanyak 47 orang pada 2016, 72 orang pada 2017, 120 orang pada 2018, dan mencapai 129 orang pada 2019. Total lulusan hingga akhir tahun 2019 mencapai 368 orang. Rata-rata masa studi tetap konsisten selama 4 tahun, mencerminkan stabilitas dan efektivitas sistem pembelajaran yang telah diterapkan. Tren peningkatan jumlah lulusan menunjukkan kebutuhan akan penguatan sistem monitoring karier pasca-lulus serta peningkatan kapasitas layanan *tracer study*.

Tabel 2. Waktu Tunggu Lulusan

Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Jumlah Lulusan yang Terlacak	Jumlah Lulusan Terlacak dengan Waktu Tunggu Mendapatkan Pekerjaan		
			WT < 3 bulan	$3 \leq \text{WT} \leq 6$ bulan	WT > 6 bulan
1	2	3	4	5	6
TS-4 2018	19	19	19	0	0
TS-3 2019	35	35	35	0	0
TS-2 2020	47	47	47	0	0
Jumlah	101	101	101	0	0

Dari total 101 lulusan pada tahun 2018–2020 yang dapat dilacak, seluruhnya berhasil memperoleh pekerjaan dalam waktu kurang dari 3 bulan setelah kelulusan. Hal ini menunjukkan bahwa lulusan program studi manajemen kuliner memiliki daya saing yang tinggi di pasar kerja dan kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan industri. Fakta ini juga mencerminkan kebutuhan industri yang tinggi terhadap tenaga kerja kuliner profesional, serta menjadi indikator kuat bagi pemangku kepentingan untuk terus mendukung program studi ini melalui kerja sama magang, pelatihan, dan pemagangan.

Tabel 3. Kesesuaian Bidang Kerja Lulusan

Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Jumlah Lulusan yang Terlacak	Jumlah lulusan Terlacak dengan Tingkat Kesesuaian Bidang Kerja		
			Rendah	Sedang	Tinggi
1	2	3	4	5	6
TS-4 2018	19	19	0	0	19
TS-3 2019	35	35	0	0	35
TS-2 2020	47	47	0	0	47
Jumlah	101	101	0	0	101

Tingkat kesesuaian bidang kerja sangat tinggi, di mana 100% dari lulusan yang terlacak bekerja pada bidang yang sesuai dengan kompetensi keahlian di bidang kuliner. Ini menegaskan bahwa kurikulum dan pembelajaran telah selaras dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), terutama sektor *hospitality* dan *food & beverage*. Namun, untuk penguatan jangka panjang, diperlukan inovasi dalam kurikulum berbasis tren baru kuliner (seperti *sustainable food*, *digital culinary marketing*) agar tetap relevan.

Tabel 4 Tempat Kerja Lulusan

Tahun Lulus	Jumlah Lulusan	Jumlah Lulusan yang Terlacak	Jumlah Lulusan Terlacak yang Bekerja Berdasarkan Tingkat/Ukuran Tempat Kerja/Berwirausaha		
			Lokal/ Wilayah/ Berwirausaha tidak Berbadan Hukum	Nasional/ Berwirausaha Berbadan Hukum	Multinasional/ Internasional
1	2	3	4	5	6
TS-4 2018	19	19	0	0	19
TS-3 2019	35	35	0	0	35
TS-2 2020	47	47	0	0	47
Jumlah	101	54	0	0	101

Sebanyak 101 dari 101 lulusan yang terlacak bekerja pada sektor nasional dan multinasional, serta berwirausaha dalam skala berbadan hukum. Tidak ada lulusan yang bekerja di sektor informal atau nonbadan hukum, yang menunjukkan bahwa lulusan memiliki keterampilan profesional yang diakui secara luas. Ini menjadi sinyal positif bagi pengembangan jejaring mitra industri dan perluasan penempatan alumni. Untuk itu, penguatan *soft skill*, sertifikasi kompetensi, dan literasi digital menjadi penting agar lulusan mampu menembus pasar kerja global.

Berdasarkan empat indikator utama tersebut, dapat disimpulkan bahwa kebutuhan pemangku kepentingan terhadap lulusan program studi manajemen kuliner sangat tinggi, ditandai dengan penyerapan kerja yang cepat, relevansi bidang kerja yang tinggi, dan penempatan kerja yang profesional. Maka, strategi pengembangan ke depan perlu diarahkan pada:

1. Peningkatan kualitas lulusan melalui sertifikasi nasional/internasional
2. Integrasi kurikulum dengan perkembangan industri (teknologi kuliner, halal food, green kitchen)
3. Penguatan kerja sama dengan industri untuk magang dan penyerapan kerja
4. Pengembangan sistem tracer study dan database alumni berbasis digital.

BAB I LANDASAN PERANCANGAN DAN PENGEMBANGAN KURIKULUM

Politeknik Pariwisata Batam sebagai Perguruan tinggi vokasi memiliki peran sangat strategis dalam menyiapkan generasi muda untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan karakter yang unggul sehingga menjadi tenaga kerja yang siap terjun di dunia industri atau usaha. Perguruan tinggi vokasi dalam menyelenggarakan pendidikannya berlandaskan kepada regulasi pendidikan Indonesia. Demikian pula, dalam mendesain dan mengimplementasikan kurikulumnya perlu memperhatikan ketentuan yang berlaku di Indonesia agar senantiasa relevan dengan konteks Nasional Indonesia, namun berwawasan global. Dasar hukum Pendidikan Tinggi Vokasi sebagai berikut:

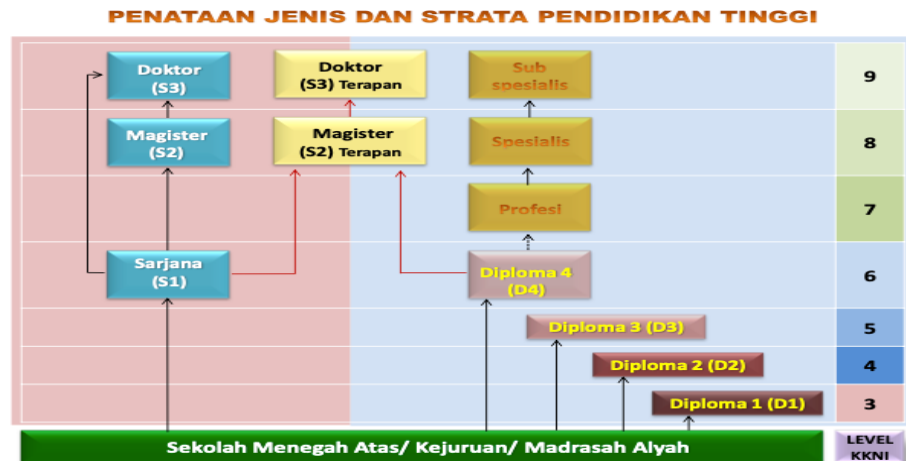
1. Undang-Undang Dasar 1945 Bab XIII Pasal 31 tentang Pendidikan dan Kebudayaan
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586).
3. Undang-Undang No. 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336)
4. Peraturan Presiden RI No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI)
5. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 73 Tahun 2013, tentang Penerapan KKNI Bidang Perguruan Tinggi
6. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia Nomor 62 Tahun 2016 tentang Sistem Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi
7. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi Nomor 59 Tahun 2018, tentang ijazah, sertifikat kompetensi, sertifikat profesi, gelar dan tata cara penulisan gelar di perguruan tinggi
8. Keputusan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi No 123 Tahun 2019 tentang Magang dan Pengakuan Satuan Kredit Semester Magang Industri untuk program Sarjana dan Sarjana Terapan
9. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No.3 tahun 2020 , tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
10. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 5 Tahun 2020, tentang Akreditasi Program Studi dan Perguruan Tinggi
11. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 7 Tahun 2020 tentang Pendirian Perubahan, Pembubaran Perguruan Tinggi Negeri dan Pencabutan Izin Perguruan Tinggi Swasta
12. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No 22 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
13. Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi No. 44 Tahun 2015 tentang

Standar Nasional Pendidikan Tinggi

14. Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif /Kepala Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2022 Tentang Penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Hotel
15. Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 145 Tahun 2018 tentang Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia Kategori Penyediaan Makan Minum Golongan Pokok Penyediaan Akomodasi Bidang Hotel dan Restoran
16. Keputusan Direktur Jenderal Pembinaan Pelatihan Vokasi dan Produktivitas Nomor 2/3710/LP.00.00/XII/2024 tentang Registrasi Standar Kompetensi Kerja Khusus Kategori Aktivitas Informasi dan Komunikasi Golongan Pokok Aktivitas Penerbitan Bidang Jurnal Ilmiah
17. Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Batam tentang Tim Penyusun Kurikulum 2019- 2025 Nomor 048/SK/D-PPB/II/2019

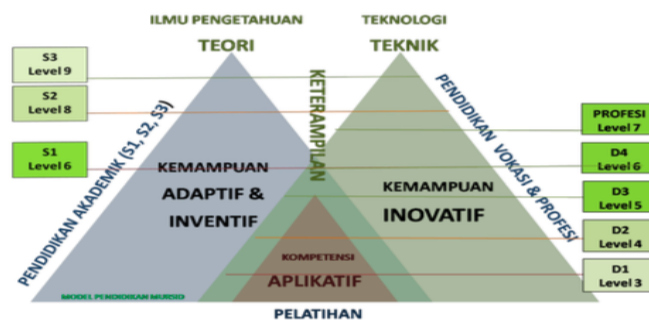
Politeknik Pariwisata Batam (PPB) merupakan Perguruan Tinggi Swasta di bawah pembinaan Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi, berlokasi di Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau. Berdasarkan Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Batam Nomor 048/SK/D-PPB/II/2019 tentang Tim Penyusun Kurikulum 2019-2025, serta mengacu pada Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nomor 5 Tahun 2022 mengenai penerapan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) bidang hotel, Program Studi D4 Manajemen Kuliner memiliki kewajiban untuk menyusun kurikulum yang sesuai dengan perkembangan industri dan kebutuhan dunia kerja. Penyusunan kurikulum ini juga didasarkan pada Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 145 Tahun 2018 tentang Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) di sektor penyediaan makan dan minum serta Keputusan Direktur Jenderal Pembinaan Pelatihan Vokasi dan Produktivitas Nomor 2/3710/LP.00.00/XII/2024 tentang registrasi standar kompetensi kerja khusus.

Oleh karena itu, kurikulum yang disusun bertujuan untuk memperbarui capaian pembelajaran, metode pengajaran, dan standar kompetensi sesuai dengan visi Program Studi Manajemen Kuliner, yaitu "Menjadi program studi Manajemen Kuliner yang terkemuka di Asia Tenggara." Kurikulum ini juga diharapkan mampu menjawab tantangan global dengan mengintegrasikan nilai-nilai keberlanjutan, inovasi, dan keunggulan di bidang kuliner.



Gambar 1. Diagram Jenis dan Strata Pendidikan Tinggi dalam Jenjang KKNI

Program Studi Manajemen Kuliner memiliki tanggung jawab dalam menyiapkan lulusan pada level 6 Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), yang setara dengan jenjang Diploma 4 (D4) atau Sarjana Terapan. Untuk mencapai level tersebut, program studi manajemen kuliner melakukan penyesuaian yang dilakukan pada berbagai aspek, termasuk program pendidikan (program studi), sistem kurikulum, pola dan metode pembelajaran, kegiatan riset yang relevan, peran aktif dalam masyarakat, pengelolaan sumber daya manusia, serta penyediaan sarana dan prasarana yang memadai. Program Studi Manajemen Kuliner bertujuan untuk mempersiapkan semua aspek ini secara menyeluruh demi mendukung pencapaian kompetensi lulusan sesuai standar nasional dan kebutuhan industri.



Gambar 2. Rancangan Pendidikan Tinggi Vokasi

Rancangan pendidikan tinggi vokasi di Program Studi Manajemen Kuliner bertujuan untuk menyusun kurikulum yang menyiapkan mahasiswa dengan keterampilan dan pengetahuan relevan sesuai kebutuhan dunia kerja. Proses ini mencakup analisis konsideran, model dan desain, konstruksi dan pra-uji, implementasi kurikulum, serta evaluasi kurikulum. Dalam pelaksanaannya, program ini bekerja sama dengan mitra kerja, termasuk teaching industry, guna memastikan keterhubungan antara pendidikan dan praktik di industri.

Penyusunan kurikulum ini mengacu pada Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SN DIKTI) dan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), dengan memastikan kompetensi lulusan sesuai dengan level 6 KKNI tanpa melampaui kompetensi program di atasnya. Selain itu, rancangan

pendidikan tinggi vokasi juga memperkaya pembelajaran melalui adopsi kurikulum unggulan dari politeknik negeri dan swasta, sambil tetap mempertahankan ciri khas Program Studi Manajemen Kuliner yang menekankan kemampuan aplikatif dan inovatif.

Sebagai jenjang pendidikan vokasi pada tingkat Diploma 4 (D4), program ini dirancang sebagai program terminasi yang utuh, menghasilkan lulusan dengan gelar Sarjana Terapan (S.Tr.Par) yang memiliki keahlian dan kompetensi sesuai standar level 6 KKNI. Ciri khas pendidikan vokasi di program ini terletak pada dominasi praktik yang didukung teori yang relevan, dengan penerapan sistem pembelajaran dual system 5-2-1. Dalam sistem ini, mahasiswa menempuh lima semester pembelajaran di kampus, dua semester magang di industri, dan satu semester penyelesaian proyek akhir.

Melalui kerja sama erat dengan industri yang relevan, Program Studi Manajemen **Kuliner** di Politeknik Pariwisata Batam memastikan mahasiswa mendapatkan pengalaman nyata di dunia kerja. Selama magang, mahasiswa yang menunjukkan kompetensi dapat memperoleh surat keterangan On Job Training (OJT), sehingga semakin mempersiapkan mereka untuk berkontribusi secara profesional di sektor kuliner.

BAB II RUMUSAN VISI, MISI, TUJUAN, STRATEGI DAN NILAI

Politeknik Pariwisata Batam (PPB) didirikan oleh Bapak Dr. Asman Abnur, SE., M.SI selaku Pemilik Vitka Group sebagai bentuk kepedulian terhadap pendidikan dan pariwisata bagi masyarakat di Kota Batam dan sekitarnya. PPB berdiri pada tanggal 15 September 2014, berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 192/E/O/2014 untuk menyelenggarakan tiga Program Studi Diploma III yaitu Manajemen Kuliner, Manajemen Divisi Kamar dan Manajemen Tata Hidangan. Pendirian Politeknik Pariwisata Batam didukung oleh kampus-kampus pariwisata lainnya di Indonesia. Pendirian PPB didukung oleh Kampus Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (NHI) dan Sekolah Tinggi Nusa Dua Bali serta berfiliiasi dengan International Management Institut Switzerland.

Pada tanggal 17 Oktober 2014, Politeknik Pariwisata Batam mendapatkan izin revisi untuk meningkatkan program studi Diploma II menjadi Diploma IV berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 504/E/O/2014. Dengan izin tersebut, menjadikan Politeknik Pariwisata Batam satu-satunya kampus yang memiliki Program Diploma IV Manajemen Kuliner, Manajemen Divisi Kamar dan Manajemen Tata Hidangan di Indonesia. Seiring berkembangnya Politeknik Pariwisata Batam, pada tanggal 27 Mei 2020, PPB mendapatkan ijin untuk menyelenggarakan Program Pascasarjana Magister Terapan Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 531/M/2020.

Saat ini Politeknik Pariwisata Batam memiliki 3 Program Studi yang terakreditasi melalui Badan Akreditasi Nasional Perguruan Tinggi (BAN-PT) dengan terakreditasi B untuk keseluruhan Program Diploma IV, dan terakreditasi C untuk Program Pascasarjana Magister Terapan Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata. Politeknik Pariwisata Batam juga menjalin banyak kerjasama dengan institusi di dalam dan luar negeri. Bekerja sama dengan Pemerintah Daerah serta chain hotel Bintang 5 Nasional dan Internasional. Berdasarkan perkembangan tersebut, dapat digambarkan bahwa perkembangan Politeknik Pariwisata Batam terus mengalami pertumbuhan secara positif menjadi salah satu politeknik swasta terbaik di bidang pariwisata dalam menjalankan peran Tri Dharma Perguruan Tinggi di Indonesia.

1. Visi, Misi, Sasaran dan Tujuan Politeknik Pariwisata Batam

Visi

Menjadi Institusi Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara.

Misi

1. Menyelenggarakan pendidikan dan pengajaran yang berkualitas di bidang pariwisata
2. Mengembangkan kapasitas belajar dengan kurikulum berstandar internasional
3. Menyelenggarakan penelitian untuk pengembangan keilmuan dan teknologi kepariwisataan berstandar internasional berbasis kearifan lokal
4. Melakukan pengabdian masyarakat untuk tujuan kesejahteraan bangsa

Sasaran

1. Meningkatnya kontribusi dalam memenuhi kebutuhan sumberdaya manusia berkualitas untuk pengembangan dunia pariwisata;
2. Meningkatnya mutu layanan akademik, pembelajaran, dan pembimbingan yang bermuara pada peningkatan hasil pembelajaran dan karya tulis ilmiah mahasiswa;
3. Meningkatnya karya penelitian terapan dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan
4. Meningkatnya jumlah penelitian serta pengabdian kepada masyarakat yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan stakeholder;
5. Meningkatnya aktivitas dan kualitas penelitian sesuai dengan arah kebijakan penelitian Politeknik Pariwisata Batam yang bermuara pada meningkatnya jumlah publikasi nasional dan internasional, serta pemerolehan HKI;
6. Meningkatnya aktivitas dan kualitas pengabdian kepada masyarakat secara melembaga yang berbasis inovasi dan hasil-hasil penelitian;
7. Meningkatkan kerjasama untuk mensinergikan potensi sumberdaya yang dimiliki.

Tujuan

1. Menghasilkan kualitas pendidikan dan pengajaran bidang pariwisata melalui pengembangan kapasitas belajar guna menghasilkan lulusan yang profesional;
2. Menghasilkan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan dan teknologi kepariwisataan berbasis kearifan lokal;
3. Menyebarluaskan aplikasi keilmuan pariwisata melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat;
4. Sebagai agen pembaharu dalam mendorong kemandirian pembangunan

- kepariwisataan nasional;
- Menjadi simpul utama dalam jejaring pendidikan tinggi kepariwisataan Indonesia.

2. Visi, Misi, Tujuan, Strategi dan Nilai Program Studi Manajemen Kuliner

Program studi manajemen kuliner merupakan program DIV terapan yang memberikan pendidikan vokasi bidang kuliner bagi mahasiswa/i yang ingin meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap mereka dan mengejar karir internasional di bidang kuliner. Program studi manajemen kuliner merancang mahasiswa mengembangkan kompetensi yang dibutuhkan untuk memiliki daya saing secara global serta menuntun pemahaman industri dan penguasaan memecahkan masalah dalam industri kuliner terbaharukan. Program ini memungkinkan mahasiswa untuk mengambil mata kuliah secara paket selama 8 semester di bidang terkait, seperti kitchen, pastry dan bakery. Mahasiswa juga dapat mengambil program internship sebanyak dua periode dengan skala internasional. Program pembelajaran dirancang dengan skema praktikum 60% dan teori 40%. Identitas program studi yang tercantum dalam struktur kurikulum adalah:

Tabel 5. Identitas Program Studi Manajemen Kuliner

1	Nama Perguruan Tinggi (PT)	Politeknik Pariwisata Batam (PPB)
2	Program Studi	Manajemen Kuliner
3	Peringkat Akreditasi	B – No 324/SK/BAN-PT/Akred/Dipl-IV/IX/2-17
4	Jenjang Pendidikan	Diploma IV
5	Gelar Lulusan	Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr. Par)

Visi Program Studi Manajemen Kuliner

Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner terkemuka di Asia Tenggara

Misi Program Studi Manajemen Kuliner

- Meningkatkan Kualitas Pendidikan Dan Pengajaran di bidang Manajemen Kuliner Melalui Pengembangan Kompetensi Dosen dan Sarana Prasarana Penunjang Pendidikan.
- Meningkatkan Kualitas dan Ragam Penelitian untuk Pengembangan Keilmuan Teknologi dan Inovasi Produk Manajemen Kuliner Berbasis Kearifan Lokal dengan menggali ragam Kebudayaan dan Kuliner khas Indonesia .

3. Meningkatkan Kapasitas Aplikasi Keilmuan Manajemen Kuliner Melalui Pengabdian Masyarakat Dalam Rangka Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat dengan Melibatkan peran serta Masyarakat Lokal dalam proses pembelajarannya.
4. Memposisikan Diri Sebagai Agen Pembaharu Dalam Mendorong Kemandirian Manajemen Kuliner secara global dengan menciptakan inovasi serta kredibilitas berbasis profesionalitas dan kewirausahaan.
5. Berperan Sebagai Simpul Utama Jejaring Pendidikan Tinggi Manajemen Kuliner Indonesia dengan bekerja sama dan penguatan kelembagaan dengan lembaga/ industri berbasis pariwisata khususnya bidang Kuliner.

Tujuan Program Studi Manajemen Kuliner

1. Menghasilkan kualitas pendidikan dan pengajaran terapan manajemen kuliner melalui pengembangan kapasitas belajar guna menghasilkan lulusan yang profesional.
2. Menghasilkan ragam penelitian untuk pengembangan keilmuan manajemen kuliner berbasis kearifan lokal.
3. Menyebarkan aplikasi keilmuan manajemen kuliner melalui pengabdian masyarakat dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat.
4. Sebagai agen dalam mendorong kemandirian berinovasi serta dapat dipercaya menjadi pembaharu keilmuan manajemen kuliner secara global.
5. Menjadi simpul utama dalam jejaring pendidikan tinggi manajemen kuliner Indonesia.

Strategi Program Studi Manajemen Kuliner

1. Membangun pengembangan dan pelatihan SDM, serta kelengkapan sarana dan prasarana secara bertahap dengan kebutuhan dan kesesuaian perkembangan industri serta keilmuan Program Studi Manajemen Kuliner.
2. Menyusun kurikulum yang bersinergi dengan industri serta berpedoman pada Kualifikasi Kerja Nasional Indonesia (KKNI) dan menyelenggaraan proses pembelajaran adaptif, komunikatif, transparan dan inovatif
3. Memfasilitasi dosen untuk merancang dan melaksanakan penelitian sesuai dengan kelompok keahliannya, dengan dukungan pendanaan baik dari internal maupun eksternal.
4. Memfasilitasi dosen untuk merancang dan melaksanakan pengabdian kepada masyarakat sesuai dengan kelompok keahliannya, dengan dukungan pendanaan baik dari internal maupun eksternal.
5. Membangun jejaring Kerjasama dalam negeri dan luar negeri dengan industri, institusi, instansi dan lembaga masyarakat untuk merancang,

membangun dan menjalankan kerjasama di bidang kuliner.

6. Menyediakan sarana dan prasarana serta program inkubator usaha bagi mahasiswa dengan pendanaan baik dari internal maupun eksternal.

Nilai Program Studi Manajemen Kuliner

1. **Hospitaliti**, mampu bersikap dan berperilaku sesuai dengan nilai moral, ramah tamah, berpenampilan baik serta mengutamakan sapaan sopan di lingkungan kampus.
2. **Adaptif**, mampu berperan aktif dalam mengikuti kegiatan di lingkungan kampus dengan terwujudnya rasa aman, nyaman, bersih, tertib dan ramah.
3. **Kolaboratif**, mampu bekerjasama dengan berpikir kritis, rendah hati dan mengutamakan kejujuran.
4. **Integritas**, mampu menjalankan kegiatan dengan berpegang teguh terhadap norma dan aturan yang berlaku di institusi, masyarakat dan organisasi serta dapat mengemban amanah yang diberikan.
5. **Berkelanjutan**, mampu menerapkan upaya secara terus menerus guna melakukan perbaikan dan pengembangan untuk mencapai hasil yang lebih baik.
6. **Kewirausahaan**, mampu memiliki pemikiran dan tindakan yang optimis, sabar, tekun, peka terhadap peluang dan berani mengambil resiko untuk mendapatkan manfaat yang lebih besar.

BAB III PROFIL LULUSAN

1. Profil Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner

Ciri dan kekhasan lulusan DIV Program Studi Manajemen Kuliner tampak pada profil lulusan. Berdasarkan studi pelacakan kepada pengguna lulusan yang sesuai dengan bidang studi menunjukkan sinyal kebutuhan pasar yang mendukung kekhasan prodi. Profil lulusan Program Studi Manajemen Kuliner didesain untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja yang dinamis, dengan penekanan pada keterampilan profesional dan jiwa kewirausahaan.

Berdasarkan hasil tracer study, lulusan program ini telah banyak mengambil peran strategis di berbagai sektor industri kuliner, baik sebagai profesional yang kompeten maupun sebagai wirausaha yang inovatif. Sebagai profesional, lulusan mampu mengelola operasional dapur dan restoran, menciptakan konsep menu yang kreatif, serta memastikan kualitas dan keamanan pangan sesuai standar industri. Mereka memiliki kemampuan untuk memimpin tim, mengelola sumber daya dengan efisien, dan memberikan kontribusi nyata dalam pengembangan layanan kuliner.

Sementara itu, sebagai wirausahawan, lulusan Program Studi Manajemen Kuliner menunjukkan kemampuan untuk memanfaatkan peluang bisnis, mengembangkan produk kuliner berbasis inovasi, serta mengintegrasikan aspek keberlanjutan dan kearifan lokal dalam bisnis yang mereka rintis. Lulusan juga terbukti adaptif terhadap teknologi dan strategi pemasaran modern, yang menjadi keunggulan dalam menghadapi persaingan global.

Mengidentifikasi peran lulusan program studi manajemen kuliner sesuai dengan visi dan misi. Lulusan telah mengambil banyak peran dalam mengembangkan potensi sumber daya yang ada di dalam negeri dan luar negeri secara nyata. Berikut merupakan profil lulusan disertai dengan identifikasi dan deskripsi dari setiap pernyataan profil lulusan.

Tabel 6. Profil Lulusan DIV Program Studi Manajemen Kuliner

No	Kode PL	Profil Lulusan
1	PL-01	Profesional Chef , Mampu menguasai, menerapkan dan mengembangkan keahlian dalam bidang kuliner khususnya di industri perhotelan dan pariwisata
2	PL-02	Food Advisor & stylist, Mampu menguasai dan mengembangkan aspek manajerial di bidang kuliner mulai dari merancang, membuat, mengarahkan dan merealisasikan secara langsung dan tidak langsung dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata
3	PL-03	Entrepreneur, Mampu menguasai dan mengembangkan usaha bidang kuliner dengan kemampuan entrepreneurial melalui pendekatan industri perhotelan dan pariwisata
4	PL-04	Akademisi dan Peneliti, Mampu memahami, melaksanakan, menganalisa tata laksana keilmuan bidang kuliner secara komprehensif dalam ruang lingkup perhotelan dan pariwisata

Perumusan profil lulusan juga mempertimbangkan keselarasan antara profil lulusan dengan Misi Program studi Manajemen Kuliner. Tabel berikut memperlihatkan matriks kesesuaian profil lulusan dengan Misi Program studi Manajemen Kuliner.

Tabel 7. Hubungan Profil Lulusan dengan Misi Program Studi Manajemen Kuliner

No	Visi Program Studi Manajemen Kuliner	Profil Lulusan			
		1	2	3	4
1	Menjadi Program Studi Manajemen Kuliner terkemuka di Asia Tenggara	v	v	v	v
No	Misi Program Studi Manajemen Kuliner	Profil Lulusan			
		1	2	3	4
1	Meningkatkan Kualitas Pendidikan Dan Pengajaran di bidang Manajemen Kuliner Melalui Pengembangan Kompetensi Dosen dan Sarana Prasarana Penunjang Pendidikan	v	v	v	v
2	Meningkatkan Kualitas dan Ragam Penelitian untuk Pengembangan Keilmuan Teknologi dan Inovasi Produk Manajemen Kuliner Berbasis Kearifan Lokal dengan menggali ragam Kebudayaan dan Kuliner khas Indonesia	v	v	v	v
3	Meningkatkan Kapasitas Aplikasi Keilmuan Manajemen Kuliner Melalui Pengabdian Masyarakat Dalam Rangka Meningkatkan	v	v	v	v

	Kesejahteraan Masyarakat dengan Melibatkan peran serta Masyarakat Lokal dalam proses pembelajarannya				
4	Memposisikan Diri Sebagai Agen Pembaharu Dalam Mendorong Kemandirian Manajemen Kuliner secara global dengan menciptakan inovasi serta kredibilitas berbasis profesionalitas dan kewirausahaan	v	v	v	v
5	Berperan Sebagai Simpul Utama Jejaring Pendidikan Tinggi Manajemen Kuliner Indonesia dengan bekerja sama dan penguatan kelembagaan dengan lembaga/ industri berbasis pariwisata khususnya bidang Kuliner	v	v	v	v

BAB IV RUMUSAN STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

1. Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner

Capaian Pembelajaran Lulusan program studi Manajemen Kuliner harus mencakup capaian pembelajaran berdasarkan *SNDIKTI* yang mencakup Sikap dan keterampilan umum serta capaian pembelajaran berdasarkan *Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia Bidang Hotel* dengan *Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia ACCSTP* (ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals) melalui perjanjian internasional antara negara ASEAN, yaitu Mutual Recognition Arrangement on Tourism Professionals (MRA-TP) yang mencakup Pengetahuan dan Keterampilan Khusus.

Dasar perumusan capaian pembelajaran lulusan berdasarkan SNDIKTI, KKNI dan SKKNI, maka perlu dibuatkan matriks kesesuaian CPL SNDIKTI, KKNI dan SKKNI dengan CPL Prodi. Selain itu, pada Workshop Kurikulum Manajemen dengan Direktur Vokasi Yayasan Vitka menyarankan untuk menggunakan CPL yang mewakili dari standar yang telah ditetapkan yang terdiri 7 butir CPL. Dengan mempertimbangkan masukan tersebut, maka tim penyusunan kurikulum menetapkan 7 CPL program studi manajemen kuliner. Rumusan Capaian Pembelajaran Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam, terdiri dari 4 (empat) bagian, yaitu rumusan Sikap, rumusan Keterampilan Umum, rumusan Keterampilan Khusus, dan rumusan Pengetahuan, matriks Capaian Pembelajaran dari Program Studi D4 Manajemen Kuliner yaitu sebagai berikut:

- a. CPL 1. Kemampuan Mengelola Operasional Restoran dan Layanan Makanan yaitu Lulusan mampu merencanakan, mengorganisir, dan mengelola operasional restoran serta dapur secara efektif dan efisien, termasuk pengelolaan sumber daya manusia, inventaris, dan kebijakan operasional, dengan memastikan mutu dan keamanan pangan.
- b. CPL 2. Kemampuan Mengembangkan Menu dan Inovasi Produk Kuliner yaitu Lulusan mampu menciptakan konsep menu yang inovatif, beragam, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, dengan memanfaatkan keanekaragaman budaya dan kearifan lokal sebagai dasar kreativitas kuliner.
- c. CPL 3. Kemampuan Memimpin dan Berkolaborasi dalam Tim yaitu Lulusan mampu menunjukkan kepemimpinan yang efektif, memotivasi, dan mengelola tim dalam konteks manajemen dapur atau restoran, dengan mempraktikkan prinsip kerja sama untuk mencapai tujuan bersama.
- d. CPL 4. Kemampuan Menerapkan Prinsip Keberlanjutan dalam Industri Kuliner yaitu Lulusan mampu mempraktikkan inovasi dan keberlanjutan dalam pengelolaan makanan, layanan kuliner, dan bisnis restoran dengan

- memperhatikan kepedulian terhadap lingkungan dan tanggung jawab sosial.
- e. CPL 5. Kemampuan Mengintegrasikan Teknologi dan Strategi Pemasaran Kuliner yaitu Lulusan mampu mengintegrasikan teknologi informasi, seperti sistem pemesanan online, manajemen inventaris, dan analisis data, untuk meningkatkan efisiensi operasional serta merancang strategi pemasaran yang efektif, termasuk branding dan promosi produk kuliner.
 - f. CPL 6. Kemampuan Mengelola Keuangan dan Pengambilan Keputusan Bisnis Kuliner yaitu Lulusan mampu memahami dan menerapkan prinsip-prinsip dasar manajemen keuangan dalam bisnis kuliner, termasuk penyusunan anggaran, analisis biaya, serta pengambilan keputusan strategis berbasis data.
 - g. CPL 7. Kemampuan Menginternalisasi Nilai Etika, Spiritualitas, dan Keanekaragaman yaitu Lulusan mampu menunjukkan sikap religius, etika profesional, serta penghargaan terhadap keanekaragaman budaya, pandangan, dan tradisi kuliner dalam praktik profesional, sebagai landasan membangun jaringan profesional dan bisnis yang inklusif.

2. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) Program Studi Manajemen Kuliner

Rumusan Capaian Pembelajaran rumpun Manajemen Kuliner ditetapkan pada Musyawarah Nasional FORTEI pada tahun 2016, telah sesuai dengan jenjang 6 Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) untuk lulusan Sarjana Manajemen Kuliner dan Standar Nasional Pendidikan Tinggi (SPNT). Permenristekdikti No.44/2015 tentang SNPT pada pasal 9 ayat 2 bagian d menyatakan bahwa :

“Tingkat kedalaman dan keluasan materi pembelajaran lulusan program D4 dan S1 paling sedikit menguasai konsep teoritis bidang pengetahuan dan keterampilan tertentu secara umum dan konsep teoritis bagian khusus dalam bidang pengetahuan dan keterampilan tersebut secara mendalam”.

Ketentuan pasal ini dapat dipahami sebagai rujukan untuk perumusan capaian pembelajaran pada pengetahuan dan keterampilan dibidang program studi Manajemen Kuliner dan sejenis. Rumusan Capaian Pembelajaran Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam, terdiri dari 4 (empat) bagian, yaitu rumusan Sikap, rumusan Keterampilan Umum, rumusan Keterampilan Khusus, dan rumusan Pengetahuan.

Tabel.7. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan Sikap Manajemen Kuliner

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN
SIKAP	S1	bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esadan mampu menunjukkan sikap religius;
	S2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama,moral,dan etika;
	S3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
	S4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;
	S5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
	S6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
	S7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;
	S8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
	S9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan
	S10	menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.

Tabel 8. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan Keterampilan Umum Manajemen Kuliner

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN UMUM	KU1	mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan;
	KU2	Mampu menunjukan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;

	KU3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni, menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
	KU4	mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
	KU5	mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya;
	KU6	mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya;
	KU7	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;
	KU8	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; dan
	KU9	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.

Tabel 9. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan Keterampilan Khusus Manajemen Kuliner

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN
PENGETAHUAN	P1	Memiliki pengetahuan tentang prinsip dasar memasak, pemilihan bahan, metode memasak, serta prosedur pembersihan dengan standar keselamatan dan keamanan sesuai pedoman operasional.

	P2	Memiliki pengetahuan tentang konsep dan teknik patisserie, serta prosedur pembersihan dengan standar keselamatan dan keamanan di tempat kerja.
	P3	Memiliki pengetahuan tentang prinsip dan keterampilan dalam commercial cookery, serta mengorganisasi pekerjaan dan memberi bimbingan sesuai prosedur profesional di dapur komersial.
	P4	Memiliki pengetahuan tentang prinsip kerja, prosedur, dan penggunaan alat di bidangnya, serta mampu bekerja kolaboratif dan mengelola tanggung jawab terbatas dengan kualitas yang terukur.
	P5	Memiliki pengetahuan tentang bidang commercial cookery atau patisserie, mampu bekerja mandiri atau dengan pengawasan terbatas, serta memahami prinsip kepemimpinan dalam pengawasan hasil kerja.
	P6	Memiliki pengetahuan tentang penyelia di bidang commercial cookery atau patisserie, serta mampu bekerja mandiri dan memecahkan permasalahan, dengan tanggung jawab atas hasil kerja kelompok.
	P7	Memiliki pengetahuan tentang kerja sama, komunikasi efektif, serta penyusunan laporan dan tanggung jawab untuk memastikan kualitas dan kuantitas kerja yang sesuai standar profesional.
	P8	Memiliki pengetahuan tentang analisis data dan pemilihan metode yang tepat untuk tugas kompleks, serta mampu membuat keputusan untuk memenuhi standar kualitas dan kuantitas pekerjaan yang terukur.
	P9	Memiliki pengetahuan tentang prinsip perlindungan anak dalam industri pariwisata, menciptakan lingkungan aman bagi anak di destinasi wisata, serta menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi dan informasi kompleks.
	P10	Memiliki pengetahuan tentang penerapan teknologi dan seni dalam menyelesaikan masalah, menganalisis informasi untuk pengambilan keputusan, dan memberi arahan dalam pengelolaan hasil kerja kelompok dengan kinerja yang terukur.

Tabel 10. Rumusan Capaian Pembelajaran Lulusan Pengetahuan Manajemen Kuliner

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN
KETERAMPILAN KHUSUS	KK1	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja, serta kemampuan menyiapkan, memasak, dan menyajikan berbagai jenis makanan dengan metode memasak dan penyimpanan yang aman, serta komunikasi efektif dalam industri perhotelan.
	KK2	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja di dapur, menyiapkan berbagai makanan dan dessert, mengelola persediaan, serta komunikasi yang efektif dalam bahasa Inggris dan telepon di lingkungan beragam.
	KK3	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja, menyiapkan dan menyajikan berbagai makanan, serta mengelola persediaan dan administrasi, dengan kemampuan komunikasi efektif dan kerjasama dalam tim yang beragam.
	KK4	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan dan kebersihan di dapur, mengelola persediaan, menangani keluhan pelanggan, serta menggunakan teknologi untuk mencari data dan membuat dokumen, dengan kemampuan komunikasi dalam bahasa Inggris dan bekerja dalam tim yang beragam.
	KK5	Keterampilan dalam mengelola operasional dapur, memantau kebersihan dan keselamatan makanan, merencanakan menu, menangani keluhan pelanggan, serta menggunakan bahasa Inggris dalam komunikasi operasional dan administrasi, dengan fokus pada efisiensi dan pengendalian mutu.
	KK6	Keterampilan dalam mengelola operasional industri perhotelan, termasuk restoran dan buffet, menyajikan hidangan khusus, mengelola persediaan dan sistem komputer, serta keterampilan komunikasi dan penyelesaian konflik di lingkungan multikultural.

	KK7	Keterampilan dalam merencanakan dan mengelola operasional perhotelan, mengelola sumber daya manusia, menyajikan hidangan, serta mempromosikan produk dan jasa, dengan pengetahuan tentang keselamatan, kebersihan, dan keamanan kerja.
	KK8	Keterampilan dalam merancang dan mengoperasikan berbagai jenis menu dan layanan makanan, mengelola anggaran dan sumber daya manusia, serta menangani konflik dan keluhan pelanggan, dengan pemahaman mendalam tentang prosedur keselamatan makanan dan kebersihan tempat kerja.
	KK9	Keterampilan dalam operasional industri perhotelan, mengelola data dan sistem komputer, merencanakan makanan dalam jumlah besar, menangani keluhan pelanggan, serta merancang pelatihan dan memantau anggaran untuk efisiensi, dengan kemampuan bahasa Inggris tingkat lanjut.

3. Kaitan Kompetensi Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner

Capaian Pembelajaran Lulusan program studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam harus mencakup capaian pembelajaran KKNI, Capaian Sikap dan Keterampilan Umum dan Capaian Pengetahuan dan Keterampilan Khusus. Supaya CPL program studi tidak terlalu banyak serta memudahkan dalam melakukan perhitungan pencapaian CPL, maka berdasarkan masukan dari berbagai pihak terutama para pengguna jasa, perlu dibuatkan matriks kesesuaian CPL dengan CPL KKNI. Dengan mempertimbangkan masukan berbagai pihak, maka tim penyusunan kurikulum menetapkan 7 CPL program studi Manajemen Kuliner yaitu sebagai berikut:

Tabel 10. Kaitan Kompetensi dengan Capaian Pembelajaran Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
SIKAP	S1	V	V	V	V	V	V	V
	S2	V	V	V	V	V	V	V
	S3	V	V	V	V	V	V	V

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
	S4				V	V		V
	S5	V	V	V	V	V	V	V
	S6	V	V	V			V	
	S7			V			V	V
	S8	V		V				V
	S9	V	V	V	V	V	V	V
	S10		V		V		V	
KETERAMPILAN UMUM	KU1	V	V	V		V	V	V
	KU2	V	V	V	V	V	V	V
	KU3		V				V	V
	KU4			v	v			v
	KU5	V	V		V		V	
	KU6	V		V		V		V
	KU7	V		V	V	V	V	V
	KU8	V		V	V	V		
	KU9		V	V			V	
PENGETAHUAN	P1	V	V	V		V	V	
	P2	V	V	V		V	V	
	P3	V	V	V		V	V	
	P4	V	V	V		V	V	
	P5	V	V	V		V	V	
	P6	V	V	V		V	V	
	P7	V	V	V	V	V	V	V

CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
	P8	V		V	V	V	V	V
	P9				V			V
	P10	V		V	V	V	V	V
KETERAMPILAN KHUSUS	KK1	V	V		V			V
	KK2	V	V		V			V
	KK3	V	V		V			V
	KK4	V	V		V			V
	KK5	V	V	V	V	V	V	V
	KK6	V	V	V	V	V	V	V
	KK7	V	V	V	V	V	V	V
	KK8	V	V	V	V	V	V	V
	KK9			V		V	V	

4. Kaitan Profil Lulusan Program Studi Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan

Deskripsi Profil Lulusan dan Capaian Pembelajaran Lulusan program studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam (PPB) tentunya harus mendukung pencapaian Profil Lulusan. Tabel berikut memperlihatkan Deskripsi Profil Lulusan dan matriks hubungan antara CPL dengan profil lulusan program studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam (PPB).

Tabel 11. Kaitan Profil Lulusan Program Studi Manajemen Kuliner dengan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL)

NO	PROFIL LULUSAN	CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN
1	Professional Chef "Mampu menguasai, menerapkan dan mengembangkan keahlian dalam bidang kuliner khususnya di industri perhotelan dan pariwisata"	S1, S2, S3, S5, S6,S7, KU1, KU2, KU5, KU6,KU7,KU8, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P10, KK1, KK2, KK3, KK4, KK5, KK6, KK7, KK8, KK9
2	Food Advisor and Stylist " Mampu menguasai dan mengembangkan aspek manajerial di bidang kuliner mulai dari merancang, membuat, mengarahkan dan merealisasikan secara langsung dan tidak langsung dalam konteks industri perhotelan dan pariwisata"	S1,S2,S3, S4, S5, S10, KU1, KU2, KU5, KU9, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, KK1, KK2, KK3, KK4
3	Entrepreneur "Mampu menguasai dan mengembangkan usaha bidang kuliner dengan kemampuan entrepreneurial melalui pendekatan industri perhotelan dan pariwisata"	S1,S2,S3,S4, S5, S6, S7,S10, KU1, KU2, KU5, KU6, KU7, KU8, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, P10, KK1, KK2, KK3, KK4
4	Akademisi dan Researcher "Mampu memahami, melaksanakan, menganalisa tata laksana keilmuan bidang kuliner secara komprehensif dalam ruang lingkup perhotelan dan pariwisata"	S1,S2,S3,S4, S5, S9, KU1, KU2, KU3, KU4, KU9, P2, P3, P4, P8,P9, P10, KK1, KK2, KK3

5. Pemetaan CPL Program Studi Terhadap CPL SN-DIKTI, CPL KKNI, CPL SKKNI ACCSTP, CPL SKKK

Tabel 12. Pemetaan CPL Program Studi terhadap CPL SN-DIKTI

CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN BERDASARKAN KKNI DAN ACCSTP				CPL PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER						
INDIKATOR	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
SNDIKTI	SIKAP	S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esadan mampu menunjukkan sikap religius;	V	V	V	V	V	V	V
		S2	menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;	V	V	V	V	V	V	V
		S3	berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;	V	V	V	V	V	V	V
		S4	berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggungjawab pada negara dan bangsa;				V	V		V
		S5	menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;	V	V	V	V	V	V	V
		S6	bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;	V	V	V			V	
		S7	taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;			V			V	V
		S8	menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;	V		V				V
		S9	menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; dan	V	V	V	V	V	V	V
		S10	menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan.		V		V		V	
	KETERAMPILAN UMUM	KU1	mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, inovatif, bermutu, dan terukur dalam melakukan pekerjaan yang spesifik di bidang keahliannya serta sesuai dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan;	V	V	V		V	V	V
		KU2	Mampu menunjukan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;	V	V	V	V	V	V	V
		KU3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora sesuai dengan bidang keahliannya dalam rangka menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni, menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;		V				V	V
		KU4	mampu menyusun hasil kajian tersebut di atas dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni, dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;							
		KU5	mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain, persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi pada pekerjaannya;	V	V		V		V	
		KU6	mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya;	V		V		V		V
		KU7	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggungjawabnya;	V		V	V	V	V	V
		KU8	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada dibawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri; dan	V		V	V	V		

CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN BERDASARKAN KKNI DAN ACCSTP				CPL PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER						
INDIKATOR	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
		KU9	mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.		V	V			V	
KKNI & SKKNI ACCSTP	PENGETAHUAN	P1	Memiliki pengetahuan tentang prinsip dasar memasak, pemilihan bahan, metode memasak, serta prosedur pembersihan dengan standar keselamatan dan keamanan sesuai pedoman operasional.	V	V	V		V	V	
		P2	Memiliki pengetahuan tentang konsep dan teknik patisserie, serta prosedur pembersihan dengan standar keselamatan dan keamanan di tempat kerja.	V	V	V		V	V	
		P3	Memiliki pengetahuan tentang prinsip dan keterampilan dalam commercial cookery, serta mengorganisasi pekerjaan dan memberi bimbingan sesuai prosedur profesional di dapur komersial.	V	V	V		V	V	
		P4	Memiliki pengetahuan tentang prinsip kerja, prosedur, dan penggunaan alat di bidangnya, serta mampu bekerja kolaboratif dan mengelola tanggung jawab terbatas dengan kualitas yang terukur.	V	V	V		V	V	
		P5	Memiliki pengetahuan tentang bidang commercial cookery atau patisserie, mampu bekerja mandiri atau dengan pengawasan terbatas, serta memahami prinsip kepemimpinan dalam pengawasan hasil kerja.	V	V	V		V	V	
		P6	Memiliki pengetahuan tentang penyelia di bidang commercial cookery atau patisserie, serta mampu bekerja mandiri dan memecahkan permasalahan, dengan tanggung jawab atas hasil kerja kelompok.	V	V	V		V	V	
		P7	Memiliki pengetahuan tentang kerja sama, komunikasi efektif, serta penyusunan laporan dan tanggung jawab untuk memastikan kualitas dan kuantitas kerja yang sesuai standar profesional.	V	V	V	V	V	V	V
		P8	Memiliki pengetahuan tentang analisis data dan pemilihan metode yang tepat untuk tugas kompleks, serta mampu membuat keputusan untuk memenuhi standar kualitas dan kuantitas pekerjaan yang terukur.	V		V	V	V	V	V
		P9	Memiliki pengetahuan tentang prinsip perlindungan anak dalam industri pariwisata, menciptakan lingkungan aman bagi anak di destinasi wisata, serta menggunakan bahasa lisan untuk negosiasi dan informasi kompleks.				V			V
		P10	Memiliki pengetahuan tentang penerapan teknologi dan seni dalam menyelesaikan masalah, menganalisis informasi untuk pengambilan keputusan, dan memberi arahan dalam pengelolaan hasil kerja kelompok dengan kinerja yang terukur.	V		V	V	V	V	V
	KETERAMPILAN KHUSUS	KK1	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja, serta kemampuan menyiapkan, memasak, dan menyajikan berbagai jenis makanan dengan metode memasak dan penyimpanan yang aman, serta komunikasi efektif dalam industri perhotelan.	V	V		V			V
		KK2	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja di dapur, menyiapkan berbagai makanan dan dessert, mengelola persediaan, serta komunikasi yang efektif dalam bahasa Inggris dan telepon di lingkungan beragam.	V	V		V			V
		KK3	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan, kebersihan, dan kesehatan kerja, menyiapkan dan menyajikan berbagai makanan, serta mengelola persediaan dan administrasi, dengan kemampuan komunikasi efektif dan kerjasama dalam tim yang beragam.	V	V		V			V
		KK4	Keterampilan dalam prosedur keselamatan makanan dan kebersihan di dapur, mengelola persediaan, menangani keluhan pelanggan, serta menggunakan teknologi untuk mencari data dan membuat dokumen, dengan kemampuan komunikasi dalam bahasa Inggris dan bekerja dalam tim yang beragam.	V	V		V			V

CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN BERDASARKAN KKNI DAN ACCSTP				CPL PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER						
INDIKATOR	CAPAIAN PEMBELAJARAN	KODE	DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN	CPL 1	CPL 2	CPL 3	CPL 4	CPL 5	CPL 6	CPL 7
		KK5	Keterampilan dalam mengelola operasional dapur, memantau kebersihan dan keselamatan makanan, merencanakan menu, menangani keluhan pelanggan, serta menggunakan bahasa Inggris dalam komunikasi operasional dan administrasi, dengan fokus pada efisiensi dan pengendalian mutu.	V	V	V	V	V	V	V
		KK6	Keterampilan dalam mengelola operasional industri perhotelan, termasuk restoran dan buffet, menyajikan hidangan khusus, mengelola persediaan dan sistem komputer, serta keterampilan komunikasi dan penyelesaian konflik di lingkungan multikultural.	V	V	V	V	V	V	V
		KK7	Keterampilan dalam merencanakan dan mengelola operasional perhotelan, mengelola sumber daya manusia, menyajikan hidangan, serta mempromosikan produk dan jasa, dengan pengetahuan tentang keselamatan, kebersihan, dan keamanan kerja.	V	V	V	V	V	V	V
		KK8	Keterampilan dalam merancang dan mengoperasikan berbagai jenis menu dan layanan makanan, mengelola anggaran dan sumber daya manusia, serta menangani konflik dan keluhan pelanggan, dengan pemahaman mendalam tentang prosedur keselamatan makanan dan kebersihan tempat kerja.	V	V	V	V	V	V	V
		KK9	Keterampilan dalam operasional industri perhotelan, mengelola data dan sistem komputer, merencanakan makanan dalam jumlah besar, menangani keluhan pelanggan, serta merancang pelatihan dan memantau anggaran untuk efisiensi, dengan kemampuan bahasa Inggris tingkat lanjut.			V		V	V	

BAB V PENETAPAN BAHAN KAJIAN

1. Pemilihan Bahan Kajian Dan Materi Pembelajaran

Bahan kajian merupakan komponen penting dalam proses perancangan kurikulum Program Studi D4 Manajemen Kuliner. Penyusunan bahan kajian ini mengacu pada body of knowledge yang tercantum dalam Panduan Kurikulum MBKM serta disesuaikan dengan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) Level 6 untuk jenjang Sarjana Terapan. Dengan demikian, struktur kurikulum dirancang agar mampu memenuhi capaian pembelajaran yang dituntut pada level tersebut, sekaligus mendukung pencapaian visi dan misi program studi.

Secara umum, bahan kajian dalam kurikulum dibagi ke dalam tiga kategori, yaitu:

- a. **Bahan Kajian Inti (Core)**
Merupakan bahan kajian utama dalam bidang Manajemen Kuliner yang wajib dipelajari seluruh mahasiswa. Kajian inti ini mencakup kompetensi fundamental yang harus dimiliki setiap lulusan agar mampu memahami prinsip-prinsip dasar manajemen, tata kelola usaha kuliner, teknik kuliner, keamanan pangan, kewirausahaan, dan aspek profesionalitas lainnya dalam industri kuliner.
- b. **Bahan Kajian Perluasan (Breadth)**
Bahan kajian ini memberikan luasan pengetahuan yang relevan dengan bidang Manajemen Kuliner. Tujuannya adalah memberikan konteks yang lebih komprehensif melalui kajian lintas bidang, seperti manajemen bisnis, pemasaran, hospitality, teknologi pangan, dan pemanfaatan teknologi digital.
- c. **Bahan Kajian Pendalaman (Depth)**
Merupakan kajian pilihan yang disediakan bagi mahasiswa untuk memperdalam materi tertentu sesuai minat atau peminatan mereka. Bahan kajian pendalaman ini memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan keahlian spesifik, seperti food styling, manajemen restoran, pengembangan produk kuliner, kuliner Nusantara, food entrepreneurship, atau kajian khusus lainnya.

Keterpaduan antara bahan kajian inti, perluasan, dan pendalaman mencerminkan keluasan serta kedalaman materi yang harus dicapai oleh lulusan. Dengan struktur ini, lulusan diharapkan memiliki kompetensi komprehensif, baik dari sisi teori, praktik, maupun kemampuan manajerial, sehingga mampu berperan dan berkontribusi dalam dunia industri kuliner secara profesional dan berdaya saing tinggi. Matriks bahan kajian Kurikulum D4 Manajemen Kuliner PPB dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 13. Bahan Kajian Manajemen Kuliner

KURIKULUM 2019 - 2025							
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi	
1	I55OFP01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Cookery) dan I55OFP01 Kualifikasi 2 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Patisserie).	1CAGA1	Agama	2	1	Cookery K2 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 2. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur	Patisserie K2 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 2. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur
		1CPAA1	Pancasila	2	1	3. I.55HDROO.207.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 4. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja	3. I.55HDROO.207.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 4. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja
		2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2	1	5. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 6. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan	5. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 6. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan
		2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2	1	7. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama	7. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 8. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam

KURIKULUM 2019 - 2025							
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi	
		3COT11	Operasional Tata Boga 1	4	1	8. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 9. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar	Konteks Yang Berkaitan 9. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar
		2CKPN1	Komoditi Pangan	3	1	10. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 11. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam	10. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 11. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
		2CPPN1	Penanganan Peralatan	2	1	12. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 13. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak	12. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 13. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan
		5CEPI1	Etika Profesi	2	1	14. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman	KOMPETENSI PILIHAN 14. I.55HDROO.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert Yang Disajikan Panas dan Dingin 15. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3	1	KOMPTENSI PILIHAN 15. I.55HDROO.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging 16. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 17. I.55HDROO.043.2 Menyiapkan Sandwich 18. I.55HDROO.048.2 Menyiapkan dan Memasak Seafood 19. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Yang Aman 20. I.55HDROO.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian Appetizer Dingin 21. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 22. I.55HDROO.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert Yang Disajikan Panas dan Dingin 23. I.55HDROO.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging Yang Terkontrol 24. I.55HDROO.045.2 Menyiapkan Sup
		1CBIA1	Bahasa Indonesia	2	1	16. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 17. I.55HDROO.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan Petit Four 18. I.55HDROO.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan Sugar Work 19. I.55HDROO.089.2 Menyiapkan dan Membentuk Marzipan 20. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 21. I.55HDROO.087.2 Menyajikan Dessert 22. I.55HDROO.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan Gateaux, Torte dan Kue 23. I.55HDROO.082.2 Menyiapkan dan Membuat Pastry 24. I.55HDROO.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan yang Mengandung Ragi 25. I.55HDROO.085.2 Menyiapkan Produk Roti Untuk Patisserie

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
						25. I.55HDROO.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 26. I.55HDROO.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan Makanan Yang Terbuat dari Tepung
2	I55OFP01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Cookery).	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2	2	Cookery K3 1. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 2. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 3. I.55HDROO.207.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 4. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 5. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 6. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 7. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan menyiapkan makanan 8. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 9. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 10. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 11. I.55HDROO.168.2 Menerima dan menyimpan bahan makanan
		2CBMN1	Bahasa Mandarin	2	2	
		2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2	2	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2	2	12. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 13. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 14. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam
		3COT21	Operasional Tata Boga 2	4	2	15. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 16. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 17. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 18. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang
		2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2	2	KOMPETENSI PILIHAN A 19. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 20. I.55HDROO.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal
		2CPMU1	Pengetahuan Menu	2	2	21. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 22. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 23. I.55HDROO.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging 24. I.55HDROO.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan Makanan yang Terbuat dari Tepung
		3CIG11	Ilmu Gizi 1	2	2	25. I.55HDROO.043.2 Menyiapkan Sandwich 26. I.55HDROO.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan 27. I.55HDROO.048.2 Menyiapkan dan memasak Seafood

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		3CPRK1	Kewarganegaraan	2	2	28. I.55HDROO.107.2 Menyiapkan dan Membuat Penyajian Appetizer dingin 29. I.55HDROO.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert yang Disajikan Panas dan Dingin 30. I.55HDROO.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging yang Terkontrol 31. I.55HDROO.045.2 Menyiapkan Sup 32. I.55HDROO.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus
		3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2	2	KOMPETENSI PILIHAN B 33. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 34. I.55HDROO.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 35. I.55HDROO.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 36. I.55HDROO.201.2 Mengelola Persediaan 37. I.55HDROO.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja
3	I55OFP01 Kualifikasi 3 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Operations).	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2	3	Operation K3 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 2. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 3. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 4. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4	3	5. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 6. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 7. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 8. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 9. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 10. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 11. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 12. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 13. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 14. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam 15. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 16. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 17. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 18. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang KOMPETENSI PILIHAN A 19. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer
		2CAKR1	Aplikasi Komputer	3	3	
		4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3	3	
		3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3	3	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	3	20. I.55HDROO.153.2 Memperbaharui Pengetahuan Lokal 21. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 22. I.55HDROO.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 23. I.55HDROO.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan 24. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan
		4CKEN1	Kewirausahaan	3	3	25. I.55HDROO.073.2 Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Jasa Boga 26. I.55HDROO.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan Petit Four 27. I.55HDROO.089.2 Menyiapkan dan Membentuk Marzipan
		3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2	3	28. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 29. I.55HDROO.087.2 Menyajikan Dessert 30. I.55HDROO.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan Gateaux, Torte dan Kue 31. I.55HDROO.082.2 Menyiapkan dan Membuat Pastry 32. I.55HDROO.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan yang Mengandung Ragi 33. I.55HDROO.085.2 Menyiapkan Produk Roti Untuk Patisserie KOMPETENSI PILIHAN B 34. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 35. I.55HDROO.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 36. I.55HDROO.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 37. I.55HDROO.201.2 Mengelola Persediaan 38. I.55HDROO.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja

KURIKULUM 2019 - 2025							
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi	
4	I55OFP01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Cookery) dan "I55OFP01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Patisserie).	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15	4	Cookery K4 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 1. 3. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 3. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 4. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 5. I.55HDROO.185.2 Menerapkan	Patisserie K4 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 3. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 4. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 5. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 6. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 7. I.55HDROO.152.2

					Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 6. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 7. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 8. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 9. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 10. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 11. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 12. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan 13. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 14. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 15. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan	Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 8. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 9. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 10. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 11. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 12. I.55HDROO.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan 13. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 14. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan 15. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 16. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 17. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 18. I.55HDROO.150.2 Melakukan
--	--	--	--	--	---	--

					Pelanggan 16. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam 17. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 18. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 19. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 20. I.55HDROO.038.2 Menyajikan Makanan 21. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan KOMPETENSI PILIHAN A 22. 1. I.55HDROO.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 23. 2. I.55HDROO.049.2 Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging 24. 3. I.55HDROO.071.2 Mengoperasikan Outlet Makanan Cepat Saji	Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam 19. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 20. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 21. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 22. I.55HDROO.038.2 Menyajikan makanan 23. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang KOMPETENSI PILIHAN A 24. I.55HDROO.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan Coffe Shop 25. I.55HDROO.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan Petit Four 26. I.55HDROO.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan Sugar Work 27. I.55HDROO.089.2 Menyiapkan dan Membentuk Marzipan 28. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat
--	--	--	--	--	---	--

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
						25. 4. I.55HDROO.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus 26. I.55HDROO.055.2 Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu 27. 6. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet 28. 7. I.55HDROO.047.2 Menyiapkan dan Memasak Unggas dan Binatang Buruan 29. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang 30. 9. I.55HDROO.042.2 Menyiapkan Appetizer dan Salad 31. 10. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 32. 11. I.55HDROO.050.2 Menyiapkan Makanan Dessert Yang Disajikan Panas Dan Dingin 33. 12. I.55HDROO.060.2 Menyiapkan Porsi Potongan Daging Yang Terkontrol 29. I.55HDROO.087.2 Menyajikan Dessert 30. I.55HDROO.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan Gateaux, Torte dan Kue 31. I.55HDROO.082.2 Menyiapkan dan Membuat Pastry 32. I.55HDROO.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan Yang Mengandung Ragi 33. I.55HDROO.085.2 Menyiapkan Produk Roti Untuk Patisserie 34. I.55HDROO.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 35. I.55HDROO.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 36. I.55HDROO.201.2 Mengelola dan Mengadakan Persediaan 37. I.55HDROO.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus 38. I.55HDROO.083.2 Menyiapkan dan Membuat Kue 39. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
						34. 13. I.55HDROO.045.2 Menyiapkan Sup 35. 14. I.55HDROO.044.2 Menyiapkan Kaldu dan Saus 36. 15. I.55HDROO.046.2 Menyiapkan Sayuran, Telur dan Makanan Yang Terbuat Dari Tepung 37. 16. I.55HDROO.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan Sweet Buffet KOMPETENSI PILIHAN B 38. I.55HDROO.202.2 Mengawasi, Mengendalikan dan Memesan Persediaan Barang 39. I.55HDROO.242.2 Mengawasi, Mengendalikan dan Memesan Persediaan Barang 40. I.55HDROO.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 41. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi Yang Kompleks Dalam Jenis 40. I.55HDROO.075.2 Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus KOMPETENSI PILIHAN B 41. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 42. I.55HDROO.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 43. I.55HDROO.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 44. I.55HDROO.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 45. I.55HDROO.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja KOMPETENSI PILIHAN C 46. I.55HDROO.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Tamu 47. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi Yang

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
						Konteks Hotel 42. I.55HDROO.226.2 Bekerja Secara Kooperatif Dalam Lingkungan Administrasi Umum KOMPETENSI PILIHAN C 43. I.55HDROO.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Tamu 44. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel 45. I.55HDROO.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 46. I.55HDROO.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris Tingkat Lanjut 47. I.55HDROO.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis Dalam Bahasa Inggris Tingkat Lanjut Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel 48. I.55HDROO.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 49. I.55HDROO.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris Tingkat Lanjut

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
5	I55OFP01 Kualifikasi 4 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Operations).	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2	5	Operation K4 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 3. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 4. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 5. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 6. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 7. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 8. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 9. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 10. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 11. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 12. I.55HDROO.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan 13. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 14. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan 15. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 16. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 17. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 18. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang
		2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	5	
		SIH017	Sistem Informasi Hotel	2	5	
		2CHPA1	Hukum Pariwisata	2	5	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2	5	Beragam 19. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 20. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 21. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 22. I.55HDROO.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan Sweet Buffet 23. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang
		3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4	5	KOMPETENSI PILIHAN A 24. I.55HDROO.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan Coffe Shop 25. I.55HDROO.088.2 Menyiapkan dan Menampilkan Petit Four 26. I.55HDROO.091.2 Menyiapkan dan Menampilkan Sugar Work 27. I.55HDROO.089.2 Menyiapkan dan Membentuk Marzipan 28. I.55HDROO.062.2 Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat 29. I.55HDROO.087.2 Menyajikan Dessert 30. I.55HDROO.086.2 Menyiapkan dan Menyajikan Gateaux, Torte dan Kue 31. I.55HDROO.082.2 Menyiapkan dan Membuat Pastry 32. I.55HDROO.084.2 Menyiapkan dan Membuat Makanan Yang Mengandung Ragi 33. I.55HDROO.085.2 Menyiapkan Produk Roti Untuk Patisserie 34. I.55HDROO.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 35. I.55HDROO.184.2 Memantau Kegiatan Kerja 36. I.55HDROO.201.2 Mengelola dan Mengadakan Persediaan
		3CIG21	Ilmu Gizi 2	3	5	
		3CPB11	Pengendalian Biaya 1	3	5	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2	5	37. I.55HDROO.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Jenis Makanan Khusus 38. I.55HDROO.083.2 Menyiapkan dan Membuat Kue 39. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet 40. I.55HDROO.075.2 Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus
		2CTPN1	Teknologi Pangan	3	5	KOMPETENSI PILIHAN B 41. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 42. I.55HDROO.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 43. I.55HDROO.202.2 Memelihara Sistem Komputerisasi 44. I.55HDROO.175.2 Membuat Dokumen di Dalam Komputer 45. I.55HDROO.193.2 Mengelola Keanekaragaman di Tempat Kerja KOMPETENSI PILIHAN C 46. I.55HDROO.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Tamu 47. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi Yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel 48. I.55HDROO.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 49. I.55HDROO.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris Tingkat Lanjut 50. I.55HDROO.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis Dalam Bahasa Inggris Tingkat Lanjut

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
6	I55OFP01 Kualifikasi 5 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Supervision and Administration).	2CSTK1	Statistik	2	6	Supervision&Administration K5 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 3. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 4. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 5. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 6. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 7. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 8. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 9. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 10. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 11. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 12. I.55HDROO.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan 13. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks
		3CMPN1	Metode Penelitian	2	6	
		3CSKR1	Seni Kuliner	4	6	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2	6	Yang Berkaitan 14. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan 15. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 16. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 17. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan Pelanggan 18. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam 19. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata
		3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3	6	20. I.55HDROO.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang Aman Bagi Anak-Anak di Tujuan Pariwisata 21. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 22. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 23. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet 24. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		4CPDL1	Pemasaran Digital	2	6	KOMPETENSI PILIHAN A 25. I.55HDROO.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 26. I.55HDROO.071.2 Mengoperasikan Outlet Makanan Cepat Saji 27. I.55HDROO.109.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Hidangan Khusus 28. I.55HDROO.055.2 Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu 29. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet
		4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2	6	30. I.55HDROO.092.2 Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Peragaan Sweet Buffet 31. I.55HDROO.059.2 Merencanakan, Menyiapkan dan Menampilkan Buffet 32. I.55HDROO.077.2 Mengatur Fasilitas Yang Berhubungan Dengan Kontrak Jasa Boga Komersil 33. I.55HDROO.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 34. I.55HDROO.073.2 Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Jasa Boga 35. I.55HDROO.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk Perayaan atau Pesta Besar

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
		4CMWA1	Manajemen Waralaba	2	6	36. I.55HDROO.075.2 Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus 37. I.55HDROO.080.2 Merancang Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar 38. I.55HDROO.071.2 Mengoperasikan Outlet Makanan Cepat Saji 39. I.55HDROO.079.2 Menyiapkan Tender Untuk Kontrak Jasa Boga 40. I.55HDROO.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga 41. I.55HDROO.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan CoffeShop KOMPETENSI PILIHAN B 42. I.55HDROO.199.2 Memantau Anggaran 43. I.55HDROO.169.2 Melaksanakan Pengadaan Barang 44. I.55HDROO.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga 45. I.55HDROO.180.2 Merencanakan Sejumlah Sesi Pelatihan 46. I.55HDROO.179.2 Merencanakan dan Mempromosikan Pelatihan 47. I.55HDROO.178.2 Melatih Kelompok Kecil 48. I.55HDROO.183.2 Mengembangkan Prosedur Penilaian 49. I.55HDROO.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 50. I.55HDROO.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian 51. I.55HDROO.234.2 Mengelola Sistem Penilaian Untuk Hasil Pelatihan 52. I.55HDROO.233.2 Memantau dan Mengevaluasi Efektifitas Hasil Pelatihan 53. I.55HDROO.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional 54. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 55. I.55HDROO.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 56. I.55HDROO.200.2 Mengelola Aset Fisik
		4CMEN1	Manajemen Even	3	6	

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
						KOMPETENSI PILIHAN C 57. I.55HDROO.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Tamu 58. I.55HDROO.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 59. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi Yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel 60. I.55HDROO.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 61. I.55HDROO.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris Tingkat Lanjut
7	Kualifikasi Bidang Kompetensi Kerja Khusus	5CPAR1	Proyek Akhir	6	7	J.58JUR.01.001.1 Menilai Naskah Karya Tulis Ilmiah J.58JUR.02.001.1 Menyunting Naskah karya tulis ilmiah secara mekanis J.58JUR.03.001.1 Menyunting gambar karya tulis ilmiah J.58JUR.04.001.1 Menggunakan Perangkat Lunak Pengidentifikasian Bahan dan Sumber Tulisan J.58JUR.05.001.1 Menggunakan Perangkat Lunak Pendeteksi Kemiripan dan Plagiarisme J.58JUR.06.001.1 Menggunakan Perangkat lunak manajemen informasi J.58JUR.07.001.1 menggunakan perangkat lunak pemeriksa bahasa J.58JUR.08.001.1 mereviu struktur dan sistematika naskah J.58JUR.09.001.1 mereviu kebaruan materi naskah J.58JUR.10.001.1 mereviu kebenaran materi naskah J.58JUR.11.001.1 menyusun rekomendasi hasil penelaahan naskah

KURIKULUM 2019 - 2025						
NO	BAHAN KAJIAN	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	Daftar Unit Kompetensi
8	I55OFP01 Kualifikasi 6 Bidang Hotel Subbidang Food Production (Management).	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15	8	Management K6 KOMPETENSI INTI 1. I.55HDROO.250.2 Mencari dan Mendapatkan Data Komputer 2. I.55HDROO.053.2 Melaksanakan Prosedur Keselamatan Makanan 3. I.55HDROO.040.2 Membersihkan Lokasi/Area dan Peralatan Dapur 4. I.55HDROO.247.2 Melakukan Komunikasi Melalui Telepon 5. I.55HDROO.161.2 Mengikuti Prosedur Kebersihan di Tempat Kerja 6. I.55HDROO.185.2 Menerapkan Proses Kesehatan, Keselamatan dan Keamanan Kerja 7. I.55HDROO.152.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Industri Perhotelan 8. I.55HDROO.155.2 Menangani Situasi Konflik 9. I.55HDROO.037.2 Mengorganisir dan Menyiapkan Makanan 10. I.55HDROO.164.2 Melaksanakan Prosedur Administrasi 11. I.55HDROO.163.2 Menyediakan Pertolongan Pertama 12. I.55HDROO.154.2 Mempromosikan Produk dan Jasa Kepada Pelanggan 13. I.55HDROO.211.2 Membaca Instruksi dan Diagram Dalam Konteks Yang Berkaitan 14. I.55HDROO.209.2 Menangani Keluhan 15. I.55HDROO.039.2 Menerima dan Menyimpan Persediaan 16. I.55HDROO.217.2 Berkomunikasi Secara Lisan Dalam Bahasa Inggris Pada Tingkat Operasional Dasar 17. I.55HDROO.149.2 Melakukan Kerjasama Dengan Kolega dan

					Pelanggan 18. I.55HDROO.150.2 Melakukan Kerja Dalam Lingkungan Sosial yang Beragam 19. I.55HDROO.218.2 Melakukan Tugas Perlindungan Anak Yang Relevan Dengan Industri Pariwisata 20. I.55HDROO.220.2 Mengembangkan Lingkungan Yang Aman Bagi Anak–Anak di Tujuan Pariwisata 21. I.55HDROO.041.2 Menggunakan Metode Dasar Memasak 22. I.55HDROO.070.2 Mengangkut dan Menyimpan Makanan Dengan Cara Aman 23. I.55HDROO.052.2 Merencanakan dan Menyiapkan Makanan Untuk Buffet 24. I.55HDROO.168.2 Menerima dan Menyimpan Barang KOMPETENSI PILIHAN A 25. 1. I.55HDROO.066.2 Membina dan Menjaga Kendali Mutu 26. 2. I.55HDROO.056.2 Mengorganisir Operasional Makanan Dalam Jumlah Besar. 27. 3. I.55HDROO.063.2 Memilih, Menyiapkan dan Menghidangkan Hidangan Khusus 28. I.55HDROO.055.2 Merencanakan dan Mengontrol Jasa Boga Berdasarkan Menu 29. I.55HDROO.158.2 Merencanakan dan Melaksanakan Kegiatan Penjualan 30. 6. I.55HDROO.067.2 Mengembangkan Rencana Keselamatan Makanan. 31. 7. I.55HDROO.151.2 Mengikuti Prosedur Kesehatan, Keselamatan
--	--	--	--	--	---

					dan Keamanan di Tempat Kerja. 32. 8. I.55HDROO.061.2 Menangani dan Menghidangkan Keju 33. 9. I.55HDROO.073.2 Menerapkan Prinsip-Prinsip Kontrol Jasa Boga 34. 10. I.55HDROO.078.2 Merencanakan Konsep Total Untuk Perayaan atau Pesta Besar 35. 11. I.55HDROO.075.2 Mengembangkan Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Budaya dan Diet Khusus 36. 12. I.55HDROO.080.2 Merancang Menu Untuk Memenuhi Kebutuhan Pasar 37. 13. I.55HDROO.071.2 Mengoperasikan Outlet Makanan Cepat Saji 38. 14. I.55HDROO.079.2 Menyiapkan Tender Untuk Kontrak Jasa Boga 39. 15. I.55HDROO.076.2 Memilih Sistem Jasa Boga 40. 16. I.55HDROO.093.2 Merencanakan dan Mengoperasikan CoffeShop 41. 17. I.55HDROO.237.2 Mengawasi dan Mengelola Hubungan Tempat Kerja dan Keragamannya 42. 18. I.55HDROO.068.2 Menyiapkan Makanan Berdasarkan Diet Khusus dan Kebutuhan Budaya KOMPETENSI PILIHAN B 43. I.55HDROO.205.2 Mengikuti dan Menjalankan Intruksi dan Pengarahan Dalam beberapa 44. I.55HDROO.228.2 Membaca dan Menulis Bahasa Inggris pada Tingkat Lanjut 45. I.55HDROO.255.2 Mengoperasikan Sistem Reservasi Komputer 46. I.55HDROO.198.2 Mengelola Keuangan Sesuai Anggaran 47. I.55HDROO.199.2 Memantau Anggaran 48. I.55HDROO.065.2 Memonitor Pendapatan dan Biaya Jasa Boga 49. I.55HDROO.178.2 Melatih Kelompok Kecil
--	--	--	--	--	---

						50. I.55HDROO.227.2 Mengevaluasi Penilaian Kinerja Staf 51. I.55HDROO.182.2 Mengevaluasi Pelatihan dan Sistem Penilaian 52. I.55HDROO.186.2 Melaksanakan Rencana Operasional 53. I.55HDROO.187.2 Membangun Tempat Kerja Yang Aman 54. I.55HDROO.192.2 Mengelola Sumber Daya Manusia 55. I.55HDROO.188.2 Mengembangkan Pengetahuan Tentang Hukum Untuk Keperluan Bisnis 56. I.55HDROO.196.2 Menangani Kualitas Layanan Pelanggan 57. I.55HDROO.157.2 Mengorganisasikan Pesta 58. I.55HDROO.201.2 Mengelola Persediaan 59. I.55HDROO.191.2 Melaksanakan Perekrutan Staf 60. I.55HDROO.189.2 Membuat Daftar Personil Staf KOMPETENSI PILIHAN C 61. I.55HDROO.206.2 Memulai Percakapan dan Mengembangkan Hubungan Baik Dengan Tamu 62. I.55HDROO.207.2 Melakukan Percakapan Singkat di Telepon 63. I.55HDROO.208.2 Menggunakan Bahasa Lisan Untuk Negosiasi Pertukaran Informasi Yang Kompleks Dalam Jenis Konteks Hotel 64. I.55HDROO.254.2 Menyampaikan Presentasi Lisan Secara Ringkas Dalam Bahasa Inggris 65. I.55HDROO.235.2 Menyiapkan Dokumen Bisnis Dalam Bahasa Inggris Tingkat Lanjut 66. I.55HDROO.212.2 Membaca Teks Informasi 67. I.55HDROO.213.2 Menulis Pesan Singkat
JUMLAH SKS				148	8	

BAB VI PEMBENTUKAN MATA KULIAH (MK) DAN PENENTUAN BOBOT SKS

Pengelompokan Mata Kuliah dilakukan untuk memperlihatkan Mata Kuliah Berdasarkan Bahan Kajian (BK) dan Mata Kuliah Pilihan. Pengelompokan Mata Kuliah dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 15. Pengelompokan Mata Kuliah Berdasarkan Kompetensi

KURIKULUM 2019 - 2025			
Mata Kuliah Kompetensi Utama			
NO	KODE	MATA KULIAH	SKS
1	2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2
2	2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2
3	3COT11	Operasional Tata Boga 1	4
4	2CKPN1	Komoditi Pangan	3
5	2CPPN1	Penanganan Peralatan	2
6	2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3
7	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2
8	2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2
9	3COT21	Operasional Tata Boga 2	4
10	2CPMU1	Pengetahuan Menu	2
11	3CIG11	Ilmu Gizi 1	2
12	3CPRK1	Kewarganegaraan	2
13	3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2
14	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2
15	3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4
16	4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3
17	3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3
18	4CKEN1	Kewirausahaan	3
19	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15

20	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2
21	2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2
22	2CHPA1	Hukum Pariwisata	2
23	2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2
24	3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4
25	3CIG21	Ilmu Gizi 2	3
26	3CPB11	Pengendalian Biaya 1	2
27	3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2
28	2CTPN1	Teknologi Pangan	3
29	3CMPN1	Metode Penelitian	2
30	3CSKR1	Seni Kuliner	4
31	5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2
32	3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3
33	4CPDL1	Pemasaran Digital	2
34	4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2
35	4CMWA1	Manajemen Waralaba	2
36	4CMEN1	Manajemen Even	3
37	5CPAR1	Proyek Akhir	6
38	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15
Mata Kuliah Kompetensi Pendukung			
1	1CAGA1	Agama	2
2	1CPAA1	Pancasila	2
3	5CEPI1	Etika Profesi	2
4	1CBIA1	Bahasa Indonesia	2
5	5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2
6	2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2
7	2CBMN1	Bahasa Mandarin	2

8	2CAKR1	Aplikasi Komputer	3
9	3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2
10	3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2
11	SIH017	Sistem Informasi Hotel	2
12	2CSTK1	Statistik	2

Penetapan posisi mata kuliah dalam semester di Program Studi Manajemen Kuliner dilakukan dengan cara paralel. Sistem paralel didasarkan pada pertimbangan proses pembelajaran secara terintegrasi baik keilmuan maupun proses pembelajaran, sehingga akan mendapatkan hasil belajar yang diharapkan. Sebaran mata kuliah setiap semester di Program Studi Manajemen Kuliner berdasarkan Tabel berikut ini:

Tabel 16. Sebaran Matakuliah Setiap Semester

NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	KET
1	1CAGA1	Agama	2	1	MKKP
2	1CPAA1	Pancasila	2	1	MKKP
3	2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2	1	MKKU
4	2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2	1	MKKU
5	3COT11	Operasional Tata Boga 1	4	1	MKKU
6	2CKPN1	Komoditi Pangan	3	1	MKKU
7	2CPPN1	Penanganan Peralatan	2	1	MKKU
8	5CEPI1	Etika Profesi	2	1	MKKP
9	2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3	1	MKKU
10	1CBIA1	Bahasa Indonesia	2	1	MKKP
SEMESTER 1			24		
11	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2	2	MKKU
12	2CBMN1	Bahasa Mandarin	2	2	MKKP
13	2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2	2	MKKU
14	5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2	2	MKKP

15	3COT21	Operasional Tata Boga 2	4	2	MKKU
16	2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2	2	MKKP
17	2CPMU1	Pengetahuan Menu	2	2	MKKU
18	3CIG11	Ilmu Gizi 1	2	2	MKKU
19	3CPRK1	Kewarganegaraan	2	2	MKKU
20	3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2	2	MKKU
SEMESTER 2			20		
21	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2	3	MKKU
22	3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4	3	MKKU
23	2CAKR1	Aplikasi Komputer	3	3	MKKP
24	4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3	3	MKKU
25	3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3	3	MKKU
26	3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	3	MKKP
27	4CKEN1	Kewirausahaan	3	3	MKKU
28	3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2	3	MKKP
SEMESTER 3			22		
29	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15	4	MKKU
SEMESTER 4			15		
30	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2	5	MKKU
31	2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	5	MKKU
32	SIH017	Sistem Informasi Hotel	2	5	MKKP
33	2CHPA1	Hukum Pariwisata	2	5	MKKU
34	2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2	5	MKKU
35	3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4	5	MKKU
36	3CIG21	Ilmu Gizi 2	3	5	MKKU
37	3CPB11	Pengendalian Biaya 1	2	5	MKKU
38	3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2	5	MKKU
39	2CTPN1	Teknologi Pangan	3	5	MKKU

SEMESTER 5			24		
40	2CSTK1	Statistik	2	6	MKKP
41	3CMPN1	Metode Penelitian	2	6	MKKU
42	3CSKR1	Seni Kuliner	4	6	MKKU
43	5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2	6	MKKU
44	3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3	6	MKKU
45	4CPDL1	Pemasaran Digital	2	6	MKKU
46	4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2	6	MKKU
47	4CMWA1	Manajemen Waralaba	2	6	MKKU
48	4CMEN1	Manajemen Even	3	6	MKKU
SEMESTER 6			22		
49	5CPAR1	Proyek Akhir	6	7	MKKU
SEMESTER 7			6		
50	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15	8	MKKU
SEMESTER 8			15		
JUMLAH SKS			148	8	

BAB VII MATRIKS DAN PETA KURIKULUM

1. Struktur Kurikulum Dan Sebaran Mata Kuliah

Tabel 14. Sebaran Mata Kuliah

SMT	Struktur Mata Kuliah										SKS
VIII					Praktek Kerja Nyata 2						15
					15						
VII						Proyek Akhir					6
						6					
VI		Statistik	Metode Penelitian	Seni Kuliner	Keterampilan Komunikasi	Pengendalian Biaya 2	Pemasaran Digital	Manajemen Mutu Kuliner	Manajemen Waralaba	Manajemen Even	22
		2	2	4	2	3	2	2	2	3	
V	Akuntansi Perhotelan	Manajemen Sumber Daya Manusia	Sistem Informasi Hotel	Hukum Pariwisata	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	Perencanaan dan Desain Menu	Pengendalian Biaya 1	Ilmu Gizi 2	Penyajian dan Desain Makanan	Teknologi Pangan	24
	2	2	2	2	2	4	2	3	2	3	
IV					Praktek Kerja Nyata 1						15
					15						
III		Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	Pengolahan Roti dan Kue	Aplikasi Komputer	Supervisi Tata Boga	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Pengetahuan Makanan dan Minuman	Kewirausahaan	Pengetahuan Divisi Kamar		22
		2	4	3	3	3	2	3	2		

II	Bahasa Inggris Jasa Boga	Pemahaman Lintas Budaya	Operasional Tata Boga 2	Dasar dasar Manajemen	Bahasa Mandarin	Pengetahuan Kuliner Indonesia	Ilmu Gizi 1	Pengetahuan Menu	Kewarganegaraan	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	20
	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	
I	Agama	Pancasila	Bahasa Inggris Hospitaliti	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	Operasional Tata Boga 1	Komoditi Pangan	Penanganan Peralatan	Etika Profesi	Hygiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja	Bahasa Indonesia	24
	2	2	2	2	4	3	2	2	3	2	
Total SKS											148

2. Hubungan Mata Kuliah Dengan Capaian Pembelajaran Lulusan

Tabel 15. Penyesuaian Mata Kuliah dengan Capaian Pembelajaran Lulusan

KURIKULUM 2019 - 2025					CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN											
NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	1	2	3	4	5	6	7	JUMLAH	BAHAN KAJIAN			
1	1CAGA1	Agama	2	1							v	1	BK 1			
2	1CPAA1	Pancasila	2	1							v	1				
3	2CBIH1	Bahasa Inggris Hospitaliti	2	1	v		v					2				

KURIKULUM 2019 - 2025					CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN											
NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	1	2	3	4	5	6	7	JUMLAH	BAHAN KAJIAN			
4	2CPPP1	Pengantar Pariwisata dan Perhotelan	2	1	v		v	v				3				
5	3COT11	Operasional Tata Boga 1	4	1	v	v	v	v			v	5				
6	2CKPN1	Komoditi Pangan	3	1	v	v		v				3				
7	2CPPN1	Penanganan Peralatan	2	1	v	v		v				3				
8	5CEPI1	Etika Profesi	2	1	v		v				v	3				
9	2CHSK1	Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja	3	1	v	v		v				3				
10	1CBIA1	Bahasa Indonesia	2	1							v	1				
11	3CPKI1	Pengetahuan Kuliner Indonesia	2	2	v	v		v			v	4	BK 2			
12	2CBMN1	Bahasa Mandarin	2	2			v		v		v	3				
13	2CBIJ1	Bahasa Inggris Jasa Boga	2	2			v		v		v	3				
14	5CPLB1	Pemahaman Lintas Budaya	2	2			v	v			v	3				
15	3COT21	Operasional Tata Boga 2	4	2	v	v	v	v			v	5				
16	2CDDM1	Dasar Dasar Manajemen	2	2	v	v	v			v		4				
17	2CPMU1	Pengetahuan Menu	2	2	v	v		v				4				
18	3CIG11	Ilmu Gizi 1	2	2	v	v		v				3				
19	3CPRK1	Kewarganegaraan	2	2							v	1				
20	3CMPP1	Metode Penulisan dan Penyajian Karya Ilmiah	2	2		v		v				2				

KURIKULUM 2019 - 2025					CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN									
NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	1	2	3	4	5	6	7	JUMLAH	BAHAN KAJIAN	
21	2CBIK1	Bahasa Inggris Korespondensi Jasa Boga	2	3			v		v		v	3	BK3	
22	3CPRK1	Pengolahan Roti dan Kue	4	3	v	v	v	v				4		
23	2CAKR1	Aplikasi Komputer	3	3						v		1		
24	4CSTB1	Supervisi Tata Boga	3	3	v		v	v			v	4		
25	3CPTL1	Pengetahuan Tata Letak Dapur	3	3		v	v	v				3		
26	3CPMM1	Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	3	v			v				2		
27	4CKEN1	Kewirausahaan	3	3	v	v	v	v	v		v	6		
29	3CPDK1	Pengetahuan Divisi Kamar	2	3			v				v	2	BK 4	
30	5CPK11	Praktik Kerja Nyata 1	15	4	v	v	v	v			v	5		
31	2CAPN1	Akuntansi Perhotelan	2	5						v	v	2	BK 5	
32	2CMSD1	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	5			v			v	v	3		
33	SIH017	Sistem Informasi Hotel	2	5					v			1		
34	2CHPA1	Hukum Pariwisata	2	5	v						v	2		
35	2CSIH1	Bahasa Inggris Bisnis Komersial	2	5					v	v		2		
36	3CPDM1	Perencanaan dan Desain Menu	4	5	v	v	v	v			v	5		
38	3CIG21	Ilmu Gizi 2	3	5		v		v			v	3		
39	3CPB11	Pengendalian Biaya 1	3	5	v			v		v		3		
40	3CPDM1	Penyajian dan Desain Makanan	2	5	v	v		v			v	5		

KURIKULUM 2019 - 2025					CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN									
NO	KODE	MATA KULIAH	SKS	SEM	1	2	3	4	5	6	7	JUMLAH	BAHAN KAJIAN	
41	2CTPN1	Teknologi Pangan	3	5		v		v				2	BK 6	
42	2CSTK1	Statistik	2	6						v		1		
43	3CMPN1	Metode Penelitian	2	6		v		v				2		
44	3CSKR1	Seni Kuliner	4	6	v	v	v	v			v	5		
45	5CKKI1	Keterampilan Komunikasi	2	6			v		v		v	3		
46	3CPB21	Pengendalian Biaya 2	3	6				v		v		2		
47	4CPDL1	Pemasaran Digital	2	6						v	v	2		
48	4CMMK1	Manajemen Mutu Kuliner	2	6	v	v	v	v			v	5		
49	4CMWA1	Manajemen Waralaba	2	6	v	v		v	v	v		5		
50	4CMEN1	Manajemen Even	3	6	v	v	v	v	v	v		6		
51	5CPAR1	Proyek Akhir	6	7	v	v	v	v	v	v	v	7	BK 7	
52	5CPK21	Praktik Kerja Nyata II	15	8	v	v	v	v			v	5	BK 8	
JUMLAH SKS			147	8								BK 8		

BAB VIII SISTEM PEMBELAJARAN DAN PENILAIAN

1. Sistem Pembelajaran

Pelaksanaan kegiatan perkuliahan di Program Studi Manajemen Kuliner selama satu semester adalah 16 minggu tatap muka (7 minggu Teori dan 7 minggu Praktek) termasuk Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi, menyatakan bahwa “*Pembelajaran merupakan interaksi pendidik, peserta didik, dan sumber belajar di dalam lingkungan tertentu*”. Maka, berdasarkan pernyataan tersebut, dapat dideskripsikan bahwa setiap unsur yang terlibat dalam proses pembelajaran harus ditekankan terhadap ciri pembelajaran yang berpusat pada mahasiswa. Sehingga, mengacu pada hal tersebut, maka sistem pembelajaran yang dilakukan di program studi Manajemen Kuliner adalah berbasis pendekatan SCL (*Student Centered Learning*), di mana pembelajaran difokuskan pada aktifitas yang dilakukan oleh mahasiswa. Dalam kegiatannya, pendekatan SCL lebih mengedepankan proses belajar (*learning process*), bukan proses mengajar (*teaching process*).

Berdasarkan hal tersebut, Program Studi Manajemen Kuliner menerapkan beberapa model pembelajaran untuk mendukung tercapainya alur pendekatan SCL yang diintegrasikan ke dalam proses pembelajaran setiap mata kuliah, di antaranya sebagai berikut: (1) *Small Group Discussion*; (2) *Role-play & Simulation*; (3) *Case Study*; (4) *Discovery Learning*; (5) *Self Directed Learning*; (6) *Cooperative Learning (CL)*; (7) *Collaborative Learning (CbL)*; (8) *Contextual Instruction (CI)*; (9) *Project Based Learning (PjBL)*; (10) *Problem Based Learning and Inquiry (PBL)*.

Namun, selain kesepuluh model tersebut, masih banyak model pembelajaran lain yang dapat digunakan oleh setiap dosen. Program Studi Manajemen Kuliner tidak membatasi penerapan model pembelajaran yang dipilih oleh setiap dosennya, tentunya tetap disesuaikan dengan tujuan pembelajaran, karakteristik mahasiswa dan bidang keilmuan serta sarana dan prasarana yang mendukung. Sistem pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner yang telah dirancang, dituangkan dalam Rencana Pembelajaran Semester (RPS) yang dikembangkan oleh dosen secara mandiri atau tim berdasarkan kelompok keahlian/bidang ilmu pengetahuan. Selanjutnya, dosen menyusun Rencana Pembelajaran (RP) berdasarkan RPS yang telah dibuat sebelumnya, sehingga proses pembelajaran selama satu semester nantinya mengacu pada RPS yang telah

dikembangkan oleh dosen. Adapun bentuk pembelajaran yang disisipkan dalam proses pembelajaran di Program Studi Manajemen Kuliner, di antaranya praktikum, tutorial/perkuliah, praktik lapangan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Dalam mendukung sistem pembelajaran era 4.0, dimana proses pembelajaran tidak hanya dilakukan didalam kelas (tatap muka dalam ruang), namun juga bisa dilakukan tatap muka diluar kelas (nir ruang). Begitu juga dengan pemberian tugas atau kegiatan ke mahasiswa, dapat dilakukan dimanajuga dan kapan saja dengan memanfaatkan *sistem* informasi dan teknologi yang telah dikembangkan. Politeknik Pariwisata Batam telah mempersiapkan sebuah system yang dapat mendukung proses pembelajaran tersebut, *e-learning* yang akan diterapkan oleh Program Studi akan sangat membantu proses belajar mengajar antara dosen dan mahasiswa. Proses Belajar dapat dilihat pada table dibawah ini:

Tabel 17. Skema Pembelajaran

NO	SKEMA PEMBELAJARAN	DESKRIPSI
1	Tatap Muka (TM)	a. Tatap muka dalam ruang
		b. Tatap muka nir ruang
2	Kegiatan Terstruktur	a. Kegiatan terstruktur luar jaringan
		b. Kegiatan terstruktur dalam jaringan
3	Kegiatan Mandiri	a. Kerja mandiri tanpa kelompok
		b. Kerja mandiri dengan kelompok

2. Sistem Penilaian

Sistem penilaian dalam K-DIKTI menggunakan standar penilaian pembelajaran yang dalam Permendikbud Nomor 49 Tahun 2014 pasal 18 ayat 1 diartikan sebagai kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan. Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa mencakup: prinsip penilaian; teknik dan instrumen penilaian; mekanisme dan prosedur penilaian; pelaksanaan penilaian; pelaporan penilaian; dan kelulusan mahasiswa.

Tabel 18. Prinsip penilaian Prinsip penilaian mencakup prinsip edukatif, otentik, objektif, akuntabel, dan transparan yang dilakukan secara terintegrasi.

PRINSIP	
Edukatif	Motivasi untuk · Memperbaiki rencana dan cara belarnya · Meraih capaian pembelajarannya
Otentik	· Berorientasi pada proses belajar yang berkesinambungan

	· Hasil belajar yang mencerminkan kemampuan mahasiswa
Objektif	· Penilaian yang standarnya disepakati antara dosen dan mahasiswa · Bebas dari pengaruh subjektivitas penilaian dan yang dinilai
Akuntabel	· Penilaian yang dilaksanakan sesuai dengan prosedur dan kriteria yang jelas, disepakati pada awal kuliah, dan dipahami oleh mahasiswa
Transparan	· Penilaian yang prosedural · Hasil penilaiannya dapat diakses oleh semua pemangku kepentingan

a. Teknik Instrumentasi Penilaian

Tabel 19. Penilaian capaian pembelajaran dilakukan pada ranah sikap, pengetahuan dan keterampilan. Tabel Teknik dan Instrumentasi Penilaian

Pengetahuan dan Keterampilan Tabel Teknik dan Instrumentasi Penilaian		
PENILAIAN	TEKNIK	INSTRUMENTASI
Sikap	Observasi	1. Rubrik untuk penilaian proses dan / atau 2. Portofolio atau karya desain untuk penilaian hasil
Keterampilan Umum	Observasi, partisipasi, unjuk kerja, tes tertulis, tes lisan, dan angket	
Keterampilan Khusus		
Pengetahuan		
Hasil Akhir penilaian merupakan integrasi antara berbagai teknik dan instrumentasi penilaian yang digunakan		

Rubrik merupakan panduan penilaian yang menggambarkan kriteria yang diinginkan dalam menilai atau memberi tingkatan dari hasil kinerja belajar mahasiswa. Rubrik terdiri dari dimensi yang dinilai dan kriteria kemampuan hasil belajar mahasiswa ataupun indikator capaian belajar mahasiswa.

Tabel 20. Bentuk Rubrik Deskriptif

GRADE	SKOR	INDIKATOR KINERJA
Sangat Baik	> 81	Rancangan disajikan sistematis, menyelesaikan masalah, dapat diimplementasikan dan inovatif
Baik	61-80	Rancangan disajikan sistematis, menyelesaikan masalah, dapat diimplementasikan, kurang inovatif

Cukup	41-60	Rancangan yang disajikan tersistematis, menyelesaikan masalah, namun kurang dapat diimplementasikan
Kurang	21-40	Rancangan disajikan teratur namun kurang menyelesaikan permasalahan
Sangat kurang	< 20	Rancangan yang disajikan tidak teratur dan tidak menyelesaikan permasalahan

b. Mekanisme dan Prosedur Penilaian

Mekanisme penilaian terkait dengan tahapan penilaian, teknik penilaian, instrumen penilaian, kriteria penilaian, indikator penilaian dan bobot penilaian dilakukan dengan alur sebagai berikut:



Gambar 1. Mekanisme Penilaian

Prosedur penilaian sebagaimana mencakup tahap :

- Perencanaan (dapat dilakukan melalui penilaian bertahap dan / atau penilaian ulang)
- Kegiatan pemberian tugas atau soal
- Observasi kinerja
- Pengembalian hasil observasi
- Pemberian nilai akhir

c. Pelaksanaan Penilaian

Pelaksanaan penilaian dilakukan sesuai dengan rencana pembelajaran dan dapat dilakukan oleh :

- Dosen pengampu atau tim dosen pengampu
- Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan mahasiswa dan/ atau
- Dosen pengampu atau tim dosen pengampu dengan mengikutsertakan pemangku kepentingan yang relevan

d. Pelaporan Penilaian

Berikut adalah mekanisme pelaporan penilaian :

- 1) Pelaporan penilaian berupa kualifikasi keberhasilan mahasiswa dalam menempuh suatu mata kuliah yang dinyatakan dalam kisaran:
 - a) **Huruf A** setara dengan angka 4,00 (empat koma nol nol).
 - b) **Huruf A-** (A minus) setara dengan angka 3,70 (tiga koma tujuh nol).
 - c) **Huruf B+** (B plus) setara dengan angka 3,30 (tiga koma tiga nol).
 - d) **Huruf B** setara dengan angka 3,00 (tiga koma nol nol).
 - e) **Huruf B-** (B minus) setara dengan angka 2,75 (dua koma tujuh lima).
 - f) **Huruf C+** (C plus) setara dengan angka 2,30 (dua koma tiga nol)
 - g) **Huruf C** setara dengan angka 2,00 (dua koma nol nol).
 - h) **Huruf C-** setara dengan angka 1,70 (satu koma tujuh nol)
 - i) **Huruf D** setara dengan angka 1,00 (satu koma nol nol).
 - j) **Huruf E** setara dengan angka 0 (nol)
- 2) Skala pengukuran hasil penilaian pembelajaran mahasiswa

Tabel 21. Kategori Penilaian

Nilai Huruf	Nilai Numerik	Nilai Indeks	Predikat
A	85 – 100	4.00	Istimewa
A -	80.00 – 84.99	3.70	Sangat Baik
B +	75.00 – 79.99	3.30	Baik Sekali
B	70.00 – 74.99	3.00	Baik
B -	65.00 – 69.99	2.70	Cukup Baik
C +	60.00 – 64.99	2.30	Cukup
C	55.00 – 59.99	2.00	Cukup Kurang
C -	50.00 – 54.99	1.70	Kurang
D	40.00 – 49.99	1.00	Sangat Kurang
E	0 – 39.99	0.00	Gagal

- 3) Penilaian dapat menggunakan huruf antara dan angka antara untuk nilai pada kisaran 0 (nol) sampai 4 (empat)
- 4) Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan di tiap semester dinyatakan dengan indeks prestasi semester (IPS)

$$ipk = \frac{\sum_{i=1}^n (\text{nilai angka } X \text{ besar sks MK})}{\sum_{i=1}^n (\text{Besar sks MK yang telah ditempuh selama 1 semester})}$$

- 5) Hasil penilaian capaian pembelajaran lulusan pada akhir program studi dinyatakan dengan indeks prestasi kumulatif (IPK)

$$ipk = \frac{\sum_{i=1}^n (\text{nilai angka } X \text{ besar sks MK})}{\sum_{i=1}^n (\text{Besar sks MK yang telah ditempuh pada akhir program})}$$

BAB IX MANAJEMEN DAN MEKANISME PELAKSANAAN KURIKULUM

Pelaksanaan kurikulum di Program Studi Manajemen Kuliner diatur melalui sistem manajemen yang terstruktur dan terintegrasi, dirancang khusus untuk memastikan lulusan tidak hanya menguasai seni kuliner yang kompleks tetapi juga memiliki kompetensi manajerial, kewirausahaan, dan operasional yang tinggi, sejalan dengan tuntutan industri kuliner yang dinamis. Inti dari tata kelola kurikulum ini adalah siklus Penjaminan Mutu Internal (SPMI) yang diadaptasi dari model PPEPP (Penetapan, Pelaksanaan, Evaluasi, Pengendalian, dan Peningkatan), yang berfungsi sebagai kerangka kerja untuk perbaikan kualitas secara berkelanjutan. Struktur manajemen dimulai dengan pembentukan Kelompok Keahlian Kurikulum Program Studi, sebuah badan *ad-hoc* yang vital yang bertugas merencanakan strategis, mereview, dan memvalidasi seluruh elemen kurikulum, melibatkan Ketua Program Studi, Koordinator Mata Kuliah Inti (Teori dan Praktikum), serta mengintegrasikan peran penasihat ahli dari Asosiasi Profesi atau Industri Kuliner untuk menjamin relevansi dan validitas konten profesional. Selain itu, manajemen kurikulum proaktif membangun kemitraan strategis melalui *Memorandum of Understanding* (MoU) dengan hotel bintang lima, restoran, dan industri kuliner terkemuka, memastikan adanya masukan praktis saat peninjauan kurikulum dan menyediakan lingkungan nyata untuk Magang Industri mahasiswa serta *industrial attachment* bagi dosen pengampu, sehingga kompetensi dosen selalu *up-to-date* dengan praktik terbaik di lapangan.

Siklus manajemen dimulai dengan tahap Penetapan Kurikulum (P), yang merupakan langkah strategis yang dilakukan secara komprehensif minimal setiap 4–5 tahun sekali oleh pimpinan Perguruan Tinggi (PT). Proses ini dimulai dengan analisis kebutuhan mendalam (*needs analysis*) yang mencakup *Tracer Study* alumni, survei pengguna lulusan (*user satisfaction survey*) untuk mengidentifikasi *gap* kompetensi, dan *benchmarking* terhadap institusi pendidikan kuliner/manajemen terbaik di dunia, yang semuanya bertujuan untuk mengidentifikasi tren pasar dan teknologi terkini. Berdasarkan analisis tersebut, Kelompok Keahlian Kurikulum Program Studi merumuskan dan menetapkan Kualifikasi Profil Lulusan dan menetapkan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) yang harus mencakup aspek sikap profesional, pengetahuan mendalam, serta keterampilan teknis (dapur, *pâtisserie*, dan operasional kuliner). Setelah CPL ditetapkan, dilakukan penentuan Bahan Kajian yang didistribusikan ke dalam mata kuliah (MK) wajib dan pilihan, dengan penekanan pada proporsi yang seimbang antara teori manajerial dan praktikum intensif, seringkali dengan perbandingan 40% teori dan 60% praktik di dapur. Seluruh rumusan kurikulum ini kemudian melalui proses validasi oleh pakar industri sebelum disahkan secara formal oleh PT, diikuti dengan penyusunan dokumen operasional utama, yaitu Rencana Pembelajaran Semester (RPS) oleh setiap dosen pengampu MK, yang harus secara eksplisit mencantumkan CPL MK, Sub-CPMK (indikator per pertemuan), metode pembelajaran yang spesifik, dan instrumen penilaian yang transparan dan *valid*.

Tahap selanjutnya adalah Pelaksanaan Kurikulum (P), yang merupakan implementasi operasional harian yang menekankan pada integrasi kuat antara ilmu manajerial dan aplikasi keterampilan dapur. Program Studi menerapkan pendekatan Student-Centered Learning (SCL), Praktikum

kuliner inti (seperti *Classic Western Cuisine*, *Asian Fusion*, atau *Advanced Pâtisserie*) dilaksanakan di Laboratorium Dapur Standar Industri yang dilengkapi dengan peralatan terkini, di mana mahasiswa secara rutin menjalankan empat tahapan penting dalam proses produksi makanan: Obtaining ingredients, Cutting and mixing, Heat treatment, dan Serving customers . Selain itu, kurikulum mewajibkan Program Magang Industri dengan durasi substansial (minimal 6 bulan) dan bobot SKS yang memadai, yang tidak hanya berfungsi sebagai wadah aplikasi pengetahuan tetapi juga sebagai momen kritis untuk pembentukan etos kerja dan profesionalisme. Pembimbingan magang dilakukan secara terpadu oleh Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) yang memastikan capaian akademik, dan Pembimbing Industri yang mengawasi keterampilan teknis dan kepatuhan standar operasional restoran/hotel, dengan harapan mahasiswa dapat memperoleh Sertifikasi Kompetensi Profesional setelah menyelesaikan program ini.

Untuk menjaga efektivitas dan relevansi yang berkelanjutan, Program Studi menjalankan Evaluasi Kurikulum secara berkala. Evaluasi bersifat sumatif dan strategis, dilaksanakan 4–5 tahun sekali dan melibatkan tinjauan ulang menyeluruh terhadap CPL, profil lulusan, dan struktur kurikulum secara fundamental (misalnya, perubahan substansial pada nama MK, penambahan SKS, atau perubahan bahan kajian). Evaluasi Mayor ini sangat krusial karena wajib melibatkan pemangku kepentingan eksternal (seperti *Executive Chef*, pemilik bisnis F&B, dan asosiasi profesi) serta dilakukan *review* oleh pakar bidang ilmu untuk memastikan kurikulum tetap relevan dengan perkembangan IPTEKS (Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni) terbaru di dunia kuliner dan memenuhi kebutuhan pengguna lulusan yang terus berubah. Hasil Evaluasi Mayor ini berfungsi sebagai *input* fundamental untuk siklus Penetapan Kurikulum berikutnya.

Seluruh proses ini diawasi dan ditopang oleh tahap Pengendalian Kurikulum (P), yang merupakan tindakan monitoring dan korektif yang dilaksanakan setiap semester oleh Program Studi dengan berfokus pada hasil pengukuran ketercapaian CPL. Pengendalian ini melibatkan analisis mendalam terhadap hasil evaluasi tengah dan akhir semester, terutama pada mata kuliah inti, serta kontrol terhadap kelengkapan administrasi akademik, seperti kehadiran dosen dan ketepatan waktu pengumpulan nilai. Program Studi wajib melakukan intervensi cepat, seperti memberikan bimbingan akademik khusus (*coaching clinic*) atau penyesuaian materi jika ditemukan indikasi rendahnya capaian mahasiswa pada suatu kompetensi inti. Proses pengendalian ini diawasi dan dibantu oleh Satuan Penjaminan Mutu Internal (SPMI) di tingkat Perguruan Tinggi, yang secara rutin melakukan Audit Mutu Internal (AMI) untuk memverifikasi kesesuaian implementasi di lapangan dengan dokumen RPS dan standar mutu yang telah ditetapkan. Tahap terakhir adalah Peningkatan Kurikulum (P), yang merupakan tindak lanjut nyata yang didasarkan pada rekomendasi yang dihasilkan dari Evaluasi Mayor dan hasil Pengendalian Semester. Peningkatan dapat mencakup tindakan seperti Peningkatan SDM Dosen (mengirimkan dosen untuk sertifikasi atau pelatihan mendalam dalam bidang kuliner spesialis seperti assessor BNSP bidang Kuliner atau), Peningkatan Fasilitas (mengalokasikan anggaran untuk *upgrade* peralatan dapur agar sesuai dengan teknologi terbaru), atau Integrasi Topik Baru yang bersifat *cross-cutting* (misalnya, memasukkan topik *Sustainable* atau *Food Law* ke dalam mata kuliah Manajemen Kuliner), yang semuanya ditujukan untuk memastikan kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner selalu berada di garis depan inovasi dan relevansi profesional.