

LAPORAN TELAAHAN KONDISI EKSTERNAL



POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Batam, Kepulauan Riau

Tahun 2020

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	2
KATA PENGANTAR.....	3
BAB I PENDAHULUAN	4
1.1 Latar Belakang	4
1.2 Tujuan Telaahan.....	8
1.3 Manfaat Telaahan	9
BAB II METODOLOGI TELAAHAN	11
2.1 Sumber Data.....	11
2.2 Teknik Pengumpulan Data.....	12
2.3 Teknik Analisis Data	12
BAB III TELAAHAN KONDISI EKSTERNAL 2020	14
3.1 Lingkungan Makro (Global & Nasional)	14
3.2 Lingkungan Mikro (Lokal & Kompetitif)	16
BAB IV SINTESIS DAN REKOMENDASI	18
4.1 Sintesis Hasil Telaahan (Peluang dan Ancaman)	18
4.2 Rekomendasi Arah Strategis (Tindak Lanjut)	18
BAB V PENUTUP	20
5.1 Kesimpulan Strategis	20
5.2 Rekomendasi Tindak Lanjut Utama	20

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas tersusunnya Laporan Telaahan Kondisi Eksternal Politeknik Pariwisata Batam Tahun 2020. Dokumen ini merupakan bagian integral dari proses Penjaminan Mutu Internal Politeknik Pariwisata Batam

Laporan ini menyajikan analisis mendalam dan sistematis terhadap faktor-faktor lingkungan makro dan mikro yang secara signifikan memengaruhi eksistensi, relevansi, dan arah pengembangan Politeknik Pariwisata Batam. Hasil telaahan ini berfungsi sebagai landasan utama dalam perumusan strategi pengembangan Politeknik Pariwisata Batam untuk mencapai visi sebagai Pendidikan Tinggi Kepariwisata Terkemuka di Asia Tenggara, dengan fokus pada keunggulan kuliner berbasis manajemen dan kewirausahaan.

Analisis ini sangat kritis mengingat dinamika tahun 2020 (pandemi COVID-19) yang menekan industri pariwisata, namun sekaligus menciptakan **peluang besar** di sektor *Hospitaliti* yang adaptif dan berbasis teknologi.

Kami berharap laporan ini dapat memberikan arah yang jelas bagi seluruh *stakeholder* Politeknik Pariwisata Batam

Batam, 31 Desember 2020

Tim Penjaminan Mutu

Politeknik Pariwisata Batam

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Pariwisata (Poltekpar) Batam mengemban mandat krusial sebagai institusi pendidikan tinggi vokasi yang berorientasi pada penciptaan Sumber Daya Manusia (SDM) profesional berdaya saing global, khususnya di sektor pariwisata dan perhotelan. **Program Studi (PS)** adalah salah satu pilar utama yang dirancang secara spesifik untuk memenuhi kebutuhan industri hospitaliti yang sangat dinamis, menyeimbangkan antara penguasaan keahlian teknis kuliner (*culinary arts*) dengan kompetensi manajerial, kewirausahaan (*preneurship*), dan kepatuhan terhadap standar internasional. Keberadaan Poltekpar Batam tidak terlepas dari pengaruh signifikan kondisi eksternal, baik di tingkat global, regional, nasional, maupun lokal, yang harus dianalisis secara sistematis untuk memastikan bahwa strategi pengembangan PS tetap relevan dan prospektif. Telaahan kondisi eksternal ini, yang berfokus pada dinamika tahun 2020—sebuah periode yang ditandai oleh disrupsi pandemi COVID-19 dan percepatan inovasi—merupakan **bukti (*evidence*) fundamental** dalam perumusan kebijakan strategis dan pemenuhan kriteria akreditasi, utamanya pada aspek keselarasan visi dan misi dengan konteks eksternal.

Lingkungan makro yang pertama dan paling mendesak adalah tuntutan **standarisasi regional** melalui **ASEAN Mutual Recognition Arrangement on Tourism Professionals (ASEAN MRA-TP)**. Kebijakan ini mewajibkan seluruh SDM pariwisata di kawasan ASEAN memiliki kompetensi yang distandardisasi sesuai **ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals (ACCSTP)**, yang kemudian dijabarkan dalam **Common ASEAN Tourism Curriculum (CATC)** dan **TOOLBOX** spesifik. Bagi PS, MRA-TP adalah **peluang besar** untuk mencapai pengakuan kompetensi regional, yang secara langsung memfasilitasi mobilitas lulusan ke pasar kerja ASEAN. Namun, hal ini menjadi **ancaman serius** jika PS lambat dalam mengintegrasikan ACCSTP/CATC ke dalam kurikulum inti dan gagal memastikan

mahasiswa menempuh **sertifikasi profesi** yang diakui secara regional melalui Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) berlisensi. Oleh karena itu, strategi PS wajib bergeser dari fokus pada kelulusan akademik menjadi **kelulusan yang terintegrasi dengan sertifikasi profesi ASEAN**.

Faktor geopolitik Batam juga memberikan dampak makro yang sangat kuat. Lokasi Batam sebagai **Zona Perdagangan Bebas (FTZ)** dan perbatasannya dengan **Singapura** menempatkan PS di bawah tekanan sekaligus privilese akses ke standar industri kelas dunia. Singapura berfungsi sebagai *benchmark* regional, menuntut lulusan PS harus mahir dalam **manajemen layanan F&B, higienitas, sanitasi, dan *quality control*** sesuai standar internasional. Keunggulan lokasi ini adalah **peluang emas** untuk menjalin **kemitraan strategis** untuk magang, *field study*, dan *guest lecture* dari praktisi profesional Singapura, secara signifikan memperkaya kualitas pendidikan vokasi PS. Kegagalan PS dalam merespons tuntutan standar kualitas yang dipancarkan oleh Singapura dapat berisiko menciptakan disparitas kompetensi, menjadikan lulusan kurang menarik di pasar kerja regional meskipun memiliki kedekatan geografis. Respon strategis PS harus mencakup **penyusunan kurikulum berstandar *International Food Safety dan HACCP*** sebagai prasyarat wajib.

Di tingkat nasional, data Badan Pusat Statistik (BPS) mengenai sektor **Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Ekraf)** menunjukkan tren pertumbuhan yang agresif pasca-pandemi, yang harus menjadi acuan utama PS. Data kunjungan wisman yang mencapai jutaan dan nilai ekspor Ekraf yang terus meningkat (di mana hospitality merupakan sub-sektor penyumbang terbesar) menunjukkan bahwa sektor ini adalah **prioritas ekonomi nasional**. Hal ini menciptakan **peluang besar** bagi PS untuk menghasilkan **inovator dan *chefpreneur***, bukan sekadar tenaga kerja. PS dituntut untuk menyelaraskan programnya dengan visi pemerintah untuk meningkatkan kontribusi PDB pariwisata dan ekspor Ekraf. Ini berarti kurikulum harus memasukkan elemen **kewirausahaan, *food technology*, dan *global branding*** yang kuat, memungkinkan

lulusan PS untuk menciptakan produk dan jasa kuliner yang mampu bersaing di pasar global.

Kebijakan **Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM)** yang diluncurkan oleh Kementerian Pendidikan juga merupakan kekuatan eksternal makro yang sangat transformatif bagi PS. Permendikbud No.3 Tahun 2020 memberikan **fleksibilitas kurikulum** yang luar biasa, memungkinkan mahasiswa untuk menjalani **Magang Industri Bersertifikat** yang diakui hingga dua hingga tiga semester. Bagi PS sebagai institusi vokasi, ini adalah **peluang tak ternilai** untuk memastikan *link and match* **100%** dengan industri. Magang yang berjangka waktu panjang memungkinkan mahasiswa mendapatkan pengalaman praktis mendalam dan membangun portofolio yang kokoh. Namun, implementasi MBKM juga membawa **tantangan manajerial** dalam mengelola konversi SKS, menjamin kualitas mitra magang, dan memastikan supervisi dosen yang efektif. Keberhasilan PS mengimplementasikan MBKM secara optimal akan menjadi indikator kunci daya saing lulusan dan kualitas institusi.

Aspek sosial, budaya, dan kebutuhan IPTEK di Batam juga memberikan stimulus eksternal yang signifikan. Sifat masyarakat multietnis Batam dan keragaman asal wisatawan mancanegara menciptakan **laboratorium kuliner alami**. Kondisi ini menjadi **peluang** bagi PS untuk fokus pada pengembangan **Gastronomi Nusantara Inovatif** dan memasukkan **teknologi pangan (Food Tech)** ke dalam kurikulum. Kebutuhan akan *food technology* mencakup penguasaan sistem *smart kitchen*, *food cost software*, dan teknik pengolahan makanan modern seperti *sous vide* atau *blast chilling*, yang semuanya berdampak pada efisiensi operasional dan kualitas produk. PS harus menjadi pusat inkubasi inovasi sajian kuliner yang didukung oleh teknologi.

Beralih ke lingkungan mikro, analisis aspek **pesaing** menunjukkan bahwa jumlah Program Studi atau yang setara di Kota Batam sangat terbatas, dengan hanya ada satu Program Studi Perhotelan di Universitas Internasional Batam (UIB) sebagai pesaing

terdekat. Kondisi ini adalah **peluang strategis** bagi PS Poltekpar Batam untuk memposisikan diri sebagai **institusi vokasi kuliner *leader* yang tidak tertandingi** di Kepulauan Riau. Strategi PS harus fokus pada **diferensiasi kualitas**, yaitu mengunggulkan keahlian praktik yang lebih mendalam, fasilitas laboratorium yang mutakhir, dan tingkat sertifikasi profesi lulusan yang jauh melampaui standar minimal. Rendahnya persaingan lokal harus diimbangi dengan **ekspansi pasar calon mahasiswa** ke luar Kepri (Sumatera) dan pasar internasional (Singapura, Johor) untuk mempertahankan keunggulan.

Selanjutnya, aspek **pengguna lulusan** menunjukkan adanya hubungan **mutualisme** yang erat dengan restoran, hotel bintang lima, dan industri F&B. Keterikatan ini adalah **peluang** krusial untuk menjaga relevansi kurikulum PS. Melalui mekanisme **tracer study** dan pertemuan rutin dengan **Dewan Penasihat Industri**, PS dapat secara dinamis mengidentifikasi kesenjangan kompetensi dan tren terbaru (misalnya *sustainable food* atau *plant-based cuisine*). Umpan balik dari pengguna lulusan harus secara eksplisit digunakan sebagai *evidence* untuk memutakhirkan Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) dan Rencana Pembelajaran Semester (RPS) setiap tahunnya, memastikan *employability* lulusan tetap tinggi.

Aspek **sumber calon mahasiswa** menunjukkan jangkauan yang luas, mencakup wilayah nasional (Batam, Kepri, Sumatera, Kalimantan) hingga internasional (Singapura, Johor). Peningkatan persepsi publik terhadap karir *Chef* dan *Chefpreneur* adalah **peluang** yang mendukung peningkatan jumlah pendaftar. PS harus memanfaatkan jangkauan yang luas ini dengan meningkatkan kampanye pemasaran yang menonjolkan **keunggulan vokasi, peluang karir internasional, dan fasilitas praktik yang berstandar Singapura**, guna meningkatkan keketatan seleksi.

Terakhir, aspek **Sumber Daya Manusia (SDM)**, baik dosen maupun tenaga kependidikan (tendik), merupakan faktor mikro penentu kualitas. PS harus fokus pada

rekrutmen dosen yang memiliki **keseimbangan antara kualifikasi akademik dan pengalaman industri yang relevan**, didukung oleh **Sertifikasi Profesi Internasional** (misalnya WACS atau HACCP Manager). Pemanfaatan **Dosen Praktisi** sesuai MBKM juga harus ditingkatkan. Sementara itu, tenaga kependidikan, khususnya **laboran dapur**, harus memiliki kompetensi manajerial dan teknis dalam pengelolaan inventaris dan **sanitasi dapur** berstandar industri, yang merupakan fondasi pelaksanaan praktik di PS. Keterlibatan **Dunia Usaha/Industri (DUDI)** harus diperluas tidak hanya pada magang, tetapi juga pada proyek **R&D bersama** untuk menghasilkan inovasi kuliner yang diadopsi oleh masyarakat atau memiliki nilai ekspor.

Secara ringkas, laporan telaahan kondisi eksternal tahun 2020 memberikan dasar yang kuat bahwa PS Poltekpar Batam memiliki **peluang signifikan** untuk mencapai status Unggul. Namun, peluang ini hanya dapat diwujudkan melalui **tindak lanjut strategis yang agresif**, meliputi integrasi penuh kurikulum ACCSTP/MBKM, **peningkatan sertifikasi dosen berstandar internasional**, dan **optimalisasi kemitraan dengan industri Singapura** sebagai *benchmark* kualitas dan jalur penempatan lulusan, yang semuanya harus tertuang secara eksplisit dalam Renstra dan RKAT institusi.

1.2 Tujuan Telaahan

Penyusunan Laporan Telaahan Kondisi Eksternal ini memiliki tujuan utama untuk memberikan landasan analitis yang kuat, sistematis, dan terukur bagi seluruh proses perencanaan strategis di Program Studi (PS) Politeknik Pariwisata Batam. Tujuan-tujuan spesifik dari telaahan ini meliputi:

1. **Identifikasi Peluang dan Ancaman Eksternal:** Mengidentifikasi secara komprehensif seluruh faktor eksternal, baik dari lingkungan makro (politik, ekonomi, sosial, teknologi, regulasi global seperti ASEAN MRA-TP dan MBKM) maupun lingkungan mikro (pesaing, pengguna lulusan, calon

mahasiswa) yang berpotensi menjadi **Peluang (Opportunities)** atau **Ancaman (Threats)** bagi eksistensi dan pengembangan PS.

2. **Pemetaan Kebutuhan Stakeholder:** Memetakan dan menganalisis tuntutan spesifik dari mitra industri F&B di Batam, Singapura, dan nasional, untuk memastikan bahwa **Capain Pembelajaran Lulusan (CPL)** PS tetap relevan, terstandar, dan sesuai dengan kebutuhan pasar kerja global yang dinamis (terutama di tahun 2020).
3. **Dasar Perumusan Strategi Diferensiasi:** Menyediakan data dan analisis yang kredibel untuk merumuskan **Strategi Diferensiasi** PS Poltekpar Batam, yaitu bagaimana program studi dapat memanfaatkan keunggulan geopolitiknya (FTZ/Singapura) dan momentum MBKM untuk unggul dibandingkan pesaing.
4. **Fondasi Analisis SWOT:** Menghasilkan komponen "**O**" (**Opportunities**) dan "**T**" (**Threats**) yang kokoh dan berbasis data sebagai input utama yang akan disintesis dengan faktor internal (Strengths dan Weaknesses) dalam Analisis SWOT untuk perencanaan strategis PS selanjutnya.

1.3 Manfaat Telaahan

Laporan Telaahan Kondisi Eksternal ini diharapkan memberikan manfaat yang luas dan signifikan bagi berbagai *stakeholder* di lingkungan Politeknik Pariwisata Batam, sebagai berikut:

a) Bagi Program Studi dan Institusi (PS dan Poltekpar Batam)

1. **Penyelarasan Visi:** Menjadi panduan utama bagi PS dalam menyelaraskan visi, misi, dan tujuan program studi dengan dinamika industri kuliner global dan kebijakan nasional (MBKM), memastikan **relevansi dan sustainability** institusi.

2. **Evidence Akreditasi:** Berfungsi sebagai **bukti evidence primer** yang sangat rinci dan sistematis pada Kriteria A (Kondisi Eksternal), mendukung upaya PS mencapai predikat akreditasi Unggul.
3. **Efisiensi Sumber Daya:** Membantu dalam alokasi sumber daya (anggaran, SDM, sarana prasarana) secara lebih efisien dan terfokus pada program strategis yang memiliki dampak tinggi (misalnya investasi pada fasilitas *smart kitchen* atau sertifikasi dosen internasional).

b) Bagi Dosen dan Tenaga Kependidikan

1. **Pengembangan Kurikulum:** Memberikan data tren industri (*demand* akan *food technology* atau *sustainable cuisine*) yang diperlukan dosen untuk **memutakhirkan materi ajar dan RPS** agar sesuai dengan standar ACCSTP dan kebutuhan industri.
2. **Arah Penelitian:** Menjadi acuan bagi dosen dalam merumuskan **Roadmap Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM)** yang fokus pada isu-isu strategis yang dibutuhkan oleh industri F&B di Batam dan kawasan ASEAN.

c) Bagi Mahasiswa dan Alumni

1. **Jaminan Relevansi:** Memberikan jaminan kepada calon mahasiswa dan mahasiswa bahwa kurikulum PS terus diperbarui dan relevan dengan tuntutan industri, meningkatkan **daya saing (*employability*)** mereka di pasar kerja regional.
2. **Prospek Karir:** Memberikan informasi yang jelas mengenai **peluang karir di masa depan** (misalnya prospek sebagai *Chefpreneur* atau *F&B Manager* bersertifikasi internasional), memotivasi mahasiswa untuk berpartisipasi aktif dalam program MBKM.

BAB II METODOLOGI TELAAHAN

2.1 Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam telaahan ini diklasifikasikan menjadi dua kategori utama, yaitu data primer tidak langsung dan data sekunder, untuk memastikan validitas analisis terhadap faktor makro dan mikro:

2.1.1 Data Primer (Tidak Langsung)

Data ini diperoleh melalui mekanisme internal institusi yang melibatkan interaksi langsung dengan *stakeholder*:

1. **Laporan *Focus Group Discussion* (FGD):** Hasil FGD dan *workshop* yang melibatkan **mitra industri kuliner/perhotelan** (terutama dari Batam dan Singapura) dan **alumni sukses PS** mengenai kebutuhan kompetensi dan tren pasar kerja F&B.
2. **Dokumen Umpan Balik Industri:** Hasil survei kepuasan dan masukan dari **pengguna lulusan** (restoran, hotel, *catering chain*) mengenai profil kompetensi lulusan PS.
3. **Laporan *Tracer Study*:** Data hasil *tracer study* lulusan PS (angkatan 3 tahun terakhir) terkait masa tunggu, kesesuaian bidang kerja, dan tingkat *employability*.

2.1.2 Data Sekunder (Publikasi)

Data resmi dan publikasi yang dikeluarkan oleh otoritas berwenang, asosiasi industri, dan lembaga penelitian:

1. **Regulasi Nasional & Regional:** Dokumen resmi **Permendikbud No. 3 Tahun 2020 (MBKM)**, **Pedoman ASEAN MRA-TP** dan **ACCSTP/TOOLBOX** terbaru.
2. **Data Statistik:** Publikasi resmi **Badan Pusat Statistik (BPS)** (data kunjungan Wisman, kontribusi PDB Pariwisata, pertumbuhan Ekspor Ekraf tahun 2019-2020), laporan ekonomi dan geopolitik regional (FTZ Batam).

3. **Data Kompetitif:** Profil Program Studi setara di wilayah Batam/Kepri (misalnya UIB) dan laporan tren pendidikan tinggi kuliner di Asia Tenggara.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui dua teknik utama yang berfokus pada dokumentasi dan triangulasi informasi:

1. **Studi Dokumentasi (*Documentary Research*):** Pengumpulan data dengan menelusuri, menginventarisasi, dan mengkaji secara kritis dokumen-dokumen resmi dan laporan yang relevan. Teknik ini digunakan untuk mengumpulkan data tentang regulasi (MRA-TP, MBKM), data BPS, dan laporan *tracer study* internal.
2. **Wawancara Terstruktur (Verifikasi Data):** Meskipun data utama bersifat sekunder, dilakukan verifikasi data melalui wawancara terstruktur dengan **Kepala PS, Tim Penjaminan Mutu, dan Koordinator Kerjasama Industri** untuk mengkonfirmasi interpretasi data dan validitas laporan internal (seperti laporan FGD dengan industri).

2.3 Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan secara bertahap, mulai dari pengelompokan faktor hingga sintesis strategis:

2.3.1 Analisis PESTEL (Untuk Lingkungan Makro)

Faktor-faktor lingkungan makro dianalisis menggunakan kerangka **PESTEL (Political, Economic, Social, Technological, Environmental, Legal)**. Setiap faktor dievaluasi untuk menentukan apakah ia merepresentasikan **Peluang** atau **Ancaman** bagi PS.

Tabel 1. PESTEL Lingkungan Makro

Kategori PESTEL	Fokus Analisis untuk PS
Political/Legal	Kebijakan MBKM, Peraturan FTZ, ASEAN MRA-TP.

Kategori PESTEL	Fokus Analisis untuk PS
Economic	Kontribusi PDB Pariwisata & Ekraf, tren investasi di sektor F&B Batam.
Social	Persepsi masyarakat terhadap karir <i>Chefpreneur</i> , dinamika budaya kuliner multietnis Batam.
Technological	Tren <i>cloud kitchen</i> , <i>Food Tech</i> , dan kebutuhan Iptek di dapur modern.

2.3.2 Analisis Kompetitif (Untuk Lingkungan Mikro)

Faktor-faktor lingkungan mikro dianalisis dengan fokus pada posisi kompetitif PS:

1. **Analisis Pesaing:** Membandingkan keunggulan kompetitif (misal: spesialisasi *vokasi kuliner*) PS dengan Program Studi setara di wilayah Batam (UIB), menentukan posisi *market leader* PS.
2. **Analisis Demand dan Supply SDM:** Membandingkan jumlah lulusan PS (*supply*) dengan kebutuhan tenaga kerja bersertifikasi (terutama manajerial F&B) yang dibutuhkan oleh industri di Batam dan Singapura (*demand*).
3. **Analisis Kesenjangan (Gap Analysis) Kurikulum:** Menganalisis kesenjangan antara kompetensi lulusan PS (berdasarkan *tracer study*) dengan tuntutan kompetensi industri (berdasarkan laporan FGD dan MRA-TP).

2.3.3 Sintesis Strategis (Tahap Akhir)

Hasil dari PESTEL dan Analisis Kompetitif disintesis untuk menghasilkan temuan akhir:

1. **Perumusan Peluang (O) dan Ancaman (T):** Mengubah hasil PESTEL dan analisis mikro menjadi daftar faktor O dan T yang ringkas dan terukur.
2. **Rekomendasi Strategis:** Merumuskan rekomendasi tindak lanjut yang spesifik (misal: "Integrasi penuh kurikulum ACCSTP" atau "Kemitraan strategis dengan Hotel Bintang 5 di Singapura") sebagai acuan bagi penyusunan Strategi PS.

BAB III TELAAHAN KONDISI EKSTERNAL 2020

Penyelenggaraan Tridharma Perguruan Tinggi di PS sangat dipengaruhi oleh kondisi eksternal yang dikelompokkan menjadi dua kategori utama: lingkungan makro dan mikro.

3.1 Lingkungan Makro (Global & Nasional)

a) Kebijakan Kemenparekraf dan ASEAN MRA-TP

Kebijakan **ASEAN Mutual Recognition Arrangement on Tourism Professionals (ASEAN MRA-TP)** adalah faktor krusial. MRA-TP menuntut **standarisasi kompetensi** SDM pariwisata sesuai **ASEAN Common Competency Standards for Tourism Professionals (ACCSTP)** dan **Common ASEAN Tourism Curriculum (CATC)**. Kebijakan ini adalah **PELUANG** yang mendesak PS untuk menghasilkan SDM kuliner yang **terstandarisasi ASEAN**. PS harus segera mengadopsi *TOOLBOX* dan memperkuat peran Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) untuk menjamin lulusan memiliki daya saing regional. Keterlambatan adaptasi merupakan **ANCAMAN** hilangnya relevansi di pasar kerja ASEAN.

b) Kebijakan Wilayah FTZ dan Geopolitik Batam

Lokasi Batam sebagai **Free Trade Zone (FTZ)** dan berbatasan langsung dengan **Singapura** sebagai pintu pasar dan standar global. Faktor ini adalah **PELUANG** karena Batam membutuhkan SDM yang memiliki kompetensi jasa pariwisata dan perhotelan dengan **standar internasional** (misal *Hygiene & Safety Singapura*). PS memiliki keunggulan lokasi untuk menjalin kemitraan, magang, dan studi banding ke Singapura, meningkatkan kualitas SDM kuliner secara inheren.

c) Kondisi Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Nasional (BPS)

Berdasarkan data BPS dan Kemenparekraf:

1. **Kunjungan Wisman:** Mencapai 3,92 juta wisman hingga Oktober 2022 (proyeksi pemulihan pasca 2020).
2. **PDB Sektoral:** Target kontribusi PDB pariwisata meningkat 50% dibandingkan tahun sebelumnya (Kontribusi PDB pariwisata 2022 mencapai 3,6%).
3. **Ekspor Ekonomi Kreatif (Ekraf):** Mencapai \$24,79 miliar AS di 2022. Kuliner adalah sub-sektor utama Ekraf.
4. **Analisis:** Pertumbuhan ekonomi yang didorong oleh pariwisata dan Ekraf menunjukkan **PELUANG** peningkatan kebutuhan SDM kuliner yang kompeten, bukan hanya sebagai pekerja, tetapi juga sebagai **pelaku ekonomi kreatif** (Chefprenneur). PS wajib fokus pada **kewirausahaan dan inovasi kuliner** untuk mendukung target ekspor Ekraf.

d) Kebijakan Merdeka Belajar (MBKM)

Permendikbud No.3 Tahun 2020 memiliki dampak signifikan terhadap fleksibilitas kurikulum. Kebijakan ini merupakan **PELUANG** bagi PS untuk menyelaraskan kurikulum dengan standar industri pariwisata dan perhotelan melalui **Magang Bersertifikat** yang diakui sebagai SKS (hingga 2-3 semester). MBKM memungkinkan PS menciptakan lulusan yang **siap kerja, adaptif, dan memiliki portofolio praktik yang kuat** sebelum lulus.

e) Kondisi Sosial dan Budaya Batam

Masyarakat multietnis Kota Batam yang kental dengan budaya pariwisata dan perhotelan, didukung oleh akademisi, praktisi, dan pemerintah daerah. Ini adalah **PELUANG** karena menciptakan iklim yang kondusif untuk membangun kualitas SDM

pariwisata dan kuliner yang lebih baik. Adanya keragaman budaya kuliner di Batam juga menjadi **laboratorium inovasi** bagi PS.

f) Kebutuhan Pengembangan IPTEK

Kebutuhan pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang didasari terhadap keberagaman asal wisatawan mancanegara. PS harus merespons **PELUANG** ini dengan mengintegrasikan **Teknologi Pangan, Gastronomi Molekuler, dan Sistem Informasi Manajemen Dapur (*Food Costing Software*)** ke dalam kurikulum untuk mendukung tercapainya inovasi dan kreativitas sajian kuliner, yang berdampak langsung pada peningkatan kunjungan wisatawan.

3.2 Lingkungan Mikro (Lokal & Kompetitif)

a) Aspek Pesaing

Jumlah PS di Kota Batam belum mencukupi kebutuhan pasar. Hanya ada satu Program Studi Perhotelan di Universitas Internasional Batam (UIB) sebagai pesaing utama. Ini adalah **PELUANG** unik. PS memiliki keunggulan kompetitif sebagai **satu-satunya Program Studi Vokasi Kuliner di Politeknik Pariwisata** di wilayah ini. PS dapat memposisikan diri sebagai *market leader* dan *benchmark* pendidikan kuliner vokasi, fokus pada keterampilan *hands-on* dan manajemen praktis.

b) Aspek Pengguna Lulusan

Hubungan dengan pengguna lulusan (restoran, hotel, industri *F&B*) skala lokal, nasional, dan internasional memiliki hubungan yang mutualisme. Hubungan ini adalah **PELUANG** esensial. Melalui *tracer study* dan umpan balik, PS dapat secara **fleksibel menyesuaikan kompetensi** yang diajarkan (misal: penambahan kompetensi *Zero Waste Cooking* atau *Halal Culinary Management*) agar sesuai dengan kebutuhan pasar, meningkatkan *employability* lulusan.

c) Aspek Sumber Calon Mahasiswa

Minat calon mahasiswa terhadap PS dipengaruhi oleh faktor ekonomi dan persepsi karir.

Tabel 2. Sumber Calon Mahasiswa

Sumber Calon Mahasiswa	Jangkauan
Nasional	Batam, Bintan, Tanjungpinang, Lingga, Karimun, Anambas, Natuna, Pekanbaru, Medan, Sumatera, Kalimantan.
Internasional	Johor, Singapura.

Tingginya minat dan jangkauan sumber yang luas (termasuk internasional) adalah **PELUANG**. PS perlu menguatkan kampanye pemasaran terkait **keunggulan program vokasi** dan **prospek karir internasional** di bidang kuliner.

d) Aspek Sumber Calon Dosen dan Tenaga Kependidikan

Kualitas pengajaran sangat bergantung pada kompetensi inti dosen (pengalaman industri dan latar belakang akademik yang kuat). PS harus fokus pada rekrutmen dosen yang memiliki **Sertifikasi Profesional Internasional** dan membuka peluang bagi **SDM Profesional dari Industri** untuk mengajar (Dosen Praktisi). Ini adalah **PELUANG** untuk meningkatkan relevansi materi ajar. Penting juga memastikan tenaga kependidikan (khususnya Laboran Dapur) memiliki keterampilan manajerial dan teknis yang kompeten.

e) Aspek Dunia Usaha/Industri dan Masyarakat

Keterlibatan industri dalam kurikulum sangat penting. PS harus menjalin kemitraan strategis yang mendukung **Magang, Pelatihan Kerja, dan Proyek Inovasi** bersama industri. Keterlibatan ini merupakan **PELUANG** untuk mendapatkan pengalaman praktis yang berharga dan **validasi industri** terhadap kualitas lulusan.

BAB IV SINTESIS DAN REKOMENDASI

4.1 Sintesis Hasil Telaahan (Peluang dan Ancaman)

Faktor Eksternal	Klasifikasi	Ringkasan Dampak pada PS
ASEAN MRA-TP	Peluang/Ancaman	Mendesak adaptasi kurikulum ke standar ACCSTP/TOOLBOX. Menjadi Ancaman jika tidak tersertifikasi.
FTZ Batam & Singapura	Peluang Kunci	Menuntut lulusan dengan standar manajemen F&B internasional . Memberi akses Magang Global.
Ekonomi Kreatif (Ekraf)	Peluang Kunci	Menciptakan <i>demand</i> tinggi untuk Chefpreneur (pengusaha kuliner) dan inovator produk.
MBKM	Peluang Kunci	Memungkinkan magang panjang (1-2 tahun) di industri, meningkatkan <i>employability</i> secara drastis.
Pesaing Lokal Rendah	Peluang	Memungkinkan PS menjadi leader vokasi kuliner di Batam/Kepri.
Persepsi Karir Kuliner	Peluang	Menarik minat calon mahasiswa yang lebih luas, termasuk dari wilayah Internasional.

4.2 Rekomendasi Arah Strategis (Tindak Lanjut)

Berdasarkan analisis sistematis kondisi eksternal 2020, PS merekomendasikan tindak lanjut strategis berikut untuk mencapai keunggulan:

1. **Penguatan Implementasi MBKM dan Sertifikasi:** Memperkuat kemitraan dengan industri untuk Magang Bersertifikat **minimal 1 semester**. Mewajibkan mahasiswa menempuh **Sertifikasi Profesi ASEAN** sebelum lulus.
2. **Kurikulum Berbasis Kompetensi Internasional:** Merevisi kurikulum untuk mengintegrasikan **ACCSTP**, **Food Safety/Hygiene** standar Singapura, dan **Teknologi Kuliner (Food Tech)**, sebagai respons terhadap lokasi FTZ dan kebutuhan IPTEK.

3. **Fokus *Chefpreneurship*:** Mengembangkan inkubator bisnis kuliner mahasiswa dan menghubungkan mereka dengan **jaringan ekspor Ekraf**, memanfaatkan pertumbuhan PDB sektoral.
4. **Peningkatan Mutu SDM:** Mengalokasikan dana untuk **Pelatihan/Sertifikasi Dosen di tingkat Internasional** (misal WACS, *Certified Culinary Educator*) dan merekrut **Dosen Praktisi** dari hotel/restoran ternama.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan Strategis

Laporan Telaahan Kondisi Eksternal PSMK Poltekpar Batam Tahun 2020 telah mengidentifikasi dan menganalisis secara sistematis faktor-faktor makro dan mikro yang memengaruhi eksistensi dan arah pengembangan program studi. Hasil sintesis menegaskan bahwa PSMK berada di titik strategis dengan **Peluang Eksponensial** yang jauh melebihi Ancaman yang ada. Peluang utama tersebut didorong oleh empat pilar: (1) **Keunggulan Geopolitik Batam** (FTZ dan *benchmark* Singapura); (2) **Kebijakan MBKM** yang transformatif; (3) **Tingginya *demand*** pasar Ekraf dan kebutuhan akan *Chefpreneur* inovatif; dan (4) **Tuntutan Standarisasi ASEAN MRA-TP** yang, jika dipenuhi, menjamin pengakuan lulusan regional.

Meskipun terdapat Ancaman berupa risiko disparitas standar kompetensi dengan Singapura dan potensi keterlambatan adopsi teknologi, rendahnya tingkat persaingan lokal memberikan PSMK waktu yang krusial untuk memposisikan diri sebagai *market leader* di wilayah Kepulauan Riau. Seluruh komponen eksternal menuntut PSMK untuk tidak hanya beradaptasi, tetapi untuk **memimpin perubahan** di bidang pendidikan vokasi kuliner.

5.2 Rekomendasi Tindak Lanjut Utama

Berdasarkan analisis yang mendalam, Laporan ini merekomendasikan empat area fokus strategis yang harus segera diimplementasikan dan diintegrasikan ke dalam Rencana Strategis dan RKAT Poltekpar Batam:

1. **Akselerasi Standarisasi ASEAN:** PSMK wajib memprioritaskan penyelesaian integrasi **ACCSTP/TOOLBOX** ke dalam kurikulum inti dan menetapkan target 100% lulusan dengan **Sertifikasi Profesi ASEAN** sebagai prasyarat kelulusan.
2. **Optimalisasi Kemitraan Internasional (Singapura):** Mengubah peluang geopolitik menjadi program nyata dengan menandatangani minimal dua **MoA**

(Perjanjian Kerja Sama) dengan industri F&B/perhotelan terkemuka di Singapura untuk penempatan Magang MBKM yang berjangka waktu panjang.

3. **Penguatan *Food Technology* dan *Chefpreneurship*:** Mengalokasikan investasi untuk sarana praktikum *smart kitchen* dan mengembangkan mata kuliah serta inkubator bisnis yang fokus pada *food technology* dan *sustainable cuisine* sebagai respons terhadap pertumbuhan Ekraf dan kebutuhan Iptek.
4. **Peningkatan Kapasitas SDM Berstandar Global:** Menyediakan pendanaan dan kebijakan yang mendukung dosen PSMK untuk mencapai **Sertifikasi Kompetensi Internasional** dan memperkuat perekrutan Dosen Praktisi dari kalangan *Executive Chef* atau manajer F&B industri.

