

Minutes of Meeting

< Evaluasi Kurikulum Program Studi D4>

Meeting Title:	Evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner untuk Peningkatan Profil Lulusan Utama (Chef Profesional) dan Profil Lulusan Kedua (Food Preneur)	Meeting Date/Time:	Jum'at, 06 Agustus 2021 09.00-12.00 WIB
Meeting Location:	Natuna Function Room	Issue Date:	Meeting
Meeting Coordinator:	Director	Minutes taken by:	Executive Secretary

Attendee Name	Initials	Present	Organisation / Email
		☒	
		☐	

Meeting Agenda

I. Evaluasi dan Masukan dari Pemangku Kepentingan INTERNAL

A. Kesesuaian Visi, Misi, dan Daya Serap Industri

1. Kurikulum saat ini dinilai telah berhasil mencerminkan visi dan misi institusi, terbukti dari keselarasan materi ajar.
2. Profil lulusan utama (Chef Profesional) menunjukkan daya serap industri yang tinggi, terutama di jaringan hotel bintang 4 dan 5 nasional maupun internasional.
3. Diperlukan analisis lebih lanjut mengenai distribusi lulusan di hotel *chain* internasional vs. hotel lokal/nasional.
4. Rasio mata kuliah praktik dinilai sudah memadai (mendekati 60%), namun perlu dipertegas porsi jam per minggu.
5. Indikator keberhasilan Visi/Misi harus diukur melalui tingkat penempatan kerja lulusan dalam enam bulan pertama (*tracer study*).

B. Relevansi Kurikulum dan Aplikasi di Industri (Magang)

6. Hasil monitoring magang menunjukkan pembelajaran di kampus **dapat diaplikasikan** secara efektif di industri.
7. Diperlukan standardisasi format laporan monitoring magang agar lebih fokus pada penguasaan kompetensi spesifik.
8. Perlu adanya *pre-internship briefing* yang lebih intensif mengenai etika kerja dan budaya perusahaan di Batam.
9. Rekomendasi penambahan modul singkat tentang manajemen stress dan ketahanan mental di dapur profesional.

10. Masukan untuk memperkuat kurikulum dengan studi kasus kegagalan/keberhasilan industri kuliner di Batam.

C. Penguatan Profil Lulusan Kedua: *Food Preneur*

11. Metode pengajaran untuk materi kewirausahaan (*Entrepreneurship*) perlu diubah dari teori konvensional menjadi **Project-Based Learning (PBL)**.
12. Pembaharuan materi kewirausahaan harus mencakup eksekusi rencana bisnis dari konsep hingga simulasi pendanaan.
13. Diperlukan sesi *mentorship* intensif dengan alumni *Food Preneur* yang sukses.
14. Kurikulum harus mengintegrasikan modul *Business Plan & Financial Modelling* khusus untuk UMKM kuliner.
15. Penguatan profil *Food Preneur* dengan memasukkan aspek legalitas (PIRT, Halal) dan standarisasi operasional kecil.

D. Peningkatan Metode Praktikum (Bahasa Asing)

16. Metode pembelajaran praktikum dapur harus diperkuat dengan **kewajiban penggunaan istilah Bahasa Inggris F&B/dapur**.
17. Dosen praktikum wajib menguasai istilah teknis dapur dalam Bahasa Inggris yang merupakan bahasa universal di industri perhotelan internasional.
18. Diperlukan penambahan *flashcard* atau modul saku berisi istilah-istilah dapur teknis (misalnya *mise en place*, *par stock*, *braising*).
19. Penilaian praktikum harus mencakup aspek komunikasi teknis (Bahasa Inggris) di dalam lingkungan dapur.

II. Evaluasi dan Masukan dari Pemangku Kepentingan EKSTERNAL

A. Asosiasi Chef Professional dan World Chefs Association (Standar & Tren Global)

20. Kurikulum harus mengintegrasikan tren **kuliner berkelanjutan (*sustainability*)**, termasuk pengelolaan limbah pangan (*food waste management*).
21. Penambahan modul khusus tentang teknik dan aplikasi kuliner *plant-based* dan vegetarian/vegan, sesuai permintaan pasar global.
22. Penekanan pada penguasaan teknik *Modernist Cuisine* (misalnya *sous vide* dan *molecular gastronomy* tingkat dasar).
23. Memasukkan materi *Local Sourcing* (Pengadaan Bahan Lokal) untuk mendukung ekonomi daerah.
24. Standar *Food Safety* dan *Hygiene* (HACCP) harus diajarkan secara intensif dan diterapkan di setiap mata kuliah praktik.
25. Diperlukan modul *Menu Engineering* lanjutan yang fokus pada optimalisasi keuntungan.
26. Mendorong mahasiswa untuk mengikuti kompetisi kuliner nasional dan internasional yang relevan dengan standar *World Chefs*.

B. Dinas Pariwisata Kota Batam (Kebutuhan Regional)

27. Kurikulum harus memprioritaskan kesiapan lulusan dalam mendukung Batam sebagai destinasi MICE (Meeting, Incentive, Conference, and Exhibition).
28. Pentingnya penguatan keterampilan tata boga untuk *high-volume catering* dan *banqueting* MICE.
29. Diperlukan integrasi mata kuliah "Kuliner Melayu Kepri" yang berorientasi pada standarisasi dan *plating* internasional.
30. Lulusan harus siap menjadi duta pariwisata kuliner Batam dalam *event-event* regional.
31. Kurikulum harus mengajarkan analisis tren wisatawan mancanegara (wisman) Batam untuk menyesuaikan penawaran menu.
32. Mendorong BTP untuk menjadi *lead* dalam sertifikasi juru masak kuliner khas Batam.

C. Asosiasi Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI) Batam (Keterampilan Praktis)

33. Keterampilan praktis *soft skill* (komunikasi, kerja tim, dan adaptabilitas) harus menjadi bobot penilaian utama.
34. Peningkatan modul *Leadership* dan *Team Management* untuk menyiapkan lulusan sebagai *Supervisor* atau *Chef de Partie* dalam 2-3 tahun kerja.
35. Masukan mengenai keahlian *Cost Control* dan *Inventory Management* yang harus ditingkatkan dalam kurikulum.
36. Diharapkan lulusan memiliki pemahaman operasional terhadap *Property Management System* (PMS) F&B.
37. Kualifikasi lulusan harus mencakup kemampuan *problem-solving* cepat di dapur yang bertekanan tinggi.
38. PHRI menyarankan adanya program *link and match* yang lebih ketat antara penugasan magang dan mata kuliah yang diambil.
39. Perlu adanya modul singkat tentang *Grooming* dan etiket profesional yang sesuai standar *chain hotel*.
40. Lulusan diharapkan memiliki kesadaran akan **peluang karir di kapal pesiar**, mengingat kedekatan Batam dengan *hub* maritim.

III. Evaluasi dan Masukan dari PAKAR (10 Poin)

A. Pakar Pendidikan dan Kurikulum (KKNI/SKKNI)

41. Kurikulum harus diverifikasi ulang secara ketat agar sepenuhnya sesuai dengan deskripsi Capaian Pembelajaran Lulusan (CPL) **KKNI Level 6 (Diploma IV/Sarjana Terapan)**.
42. Rekomendasi untuk mewajibkan **Tugas Akhir/Proyek Capstone** yang merupakan proyek inovasi kuliner terapan untuk mencapai level 6 KKNI.
43. Memastikan semua mata kuliah memiliki pemetaan yang jelas ke unit-unit kompetensi **SKKNI** yang relevan.

44. Memperkuat integrasi mata kuliah antar program studi (misalnya, Manajemen Bisnis dengan Manajemen Kuliner).

B. Ahli Industri Kuliner (Inovasi dan Pasar Global)

45. Kurikulum perlu memasukkan *Innovation Framework* untuk mendorong lulusan tidak hanya mereplikasi resep, tetapi menciptakan produk baru.
46. Pentingnya pengajaran tentang rantai pasok (*supply chain*) bahan pangan global dan risiko-risiko yang terkait.
47. Lulusan harus dibekali kemampuan *Critical Thinking* untuk memecahkan masalah operasional yang kompleks.
48. Memperkenalkan *Global Culinary History* dan pengaruhnya terhadap tren kuliner modern.

C. Peneliti di Bidang Manajemen (Teknologi dan Pemasaran Digital)

49. Kurikulum Manajemen Kuliner wajib mengintegrasikan modul **Pemasaran Digital** dan *Social Media Branding* untuk *Food Preneur*.
50. Penambahan studi kasus dan praktik penggunaan *Big Data* sederhana untuk menganalisis tren permintaan konsumen F&B.

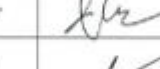
Meeting Summary

Tim Kurikulum BTP segera menyusun draf revisi Kurikulum Semester Ganjil 2026/2027 dengan mengakomodasi 50 poin rekomendasi, dengan fokus utama pada penguatan materi Kewirausahaan, peningkatan penggunaan Bahasa Inggris di dapur praktik, dan integrasi tren kuliner berkelanjutan. Draft revisi akan disahkan melalui Rapat Senat Akademik.

DOKUMENTASI MEETING



MOM (Minutes of Meeting)

Day / Date : Wednesday/06 August 2021		Time : 09.00 – 12.00 WIB		Minutes taken by:	
Agenda : Evaluasi Kurikulum Program Studi Manajemen Kuliner untuk Peningkatan Profil Lulusan Utama (Chef Profesional) dan Profil Lulusan Kedua (Food Preneur)					
Attendance :					
NO	NAME	SIGN	NO	NAME	SIGN
1	M. Nur A K		14		
2	Agung ang.w		15		
3	Syatnudin Rms		16		
4	Andri Wibowo		17		
5	Agung. Arif. g		18		
6	ERYO S		19		
7	Heli Nurtanto		20		
8	DEWI AURORA M.		21		
9	SISKA AMELIA M		22		
10			23		
11			24		
12			25		
13			26		