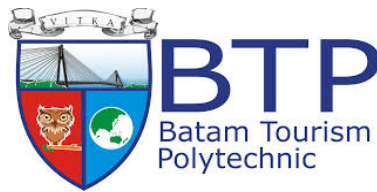


**LAPORAN**  
**KEPUASAN SURVEY PENGGUNA LULUSAN**  
**PERIODE 2019-2023**  
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER**  
**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**



**POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**  
**2024**



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

Website: [www.btp.ac.id](http://www.btp.ac.id)

**LAPORAN PELAKSANAAN SURVEY PENGGUNA  
LULUSAN**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

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

Batam, 24 September 2024  
Di Setujui,

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

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

## **KATA PENGANTAR**

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

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

Batam, 30 September 2024

Hormat Kami,

Tim Penyusun

## **DAFTAR ISI**

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

## DAFTAR GAMBAR

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

## DAFTAR TABEL

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

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Survey Kepuasan Pengguna Lulusan**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

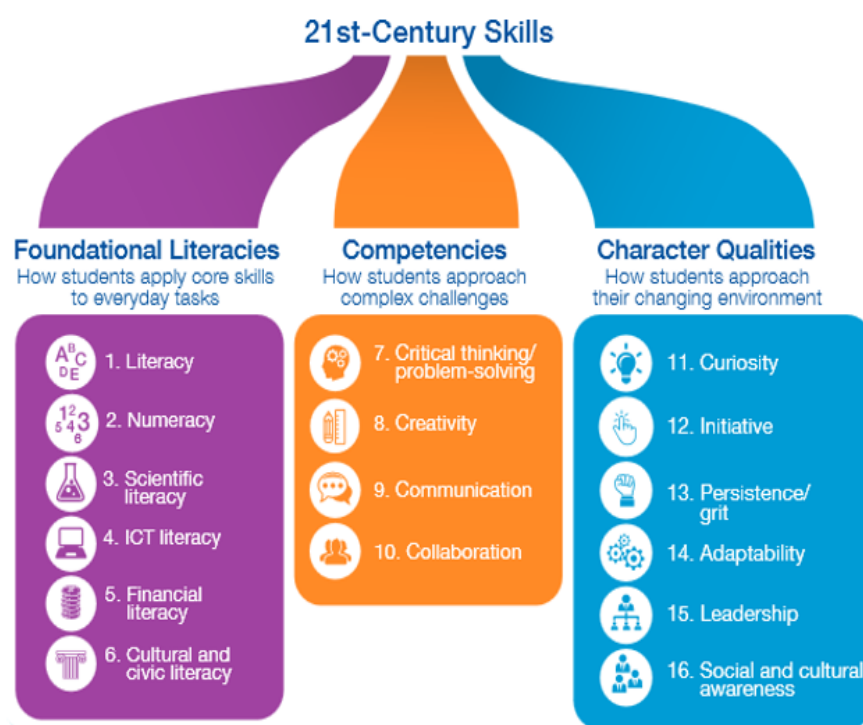
## **1.2 Pelaksanaan Survei Pengguna Lulusan BTP**

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

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

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

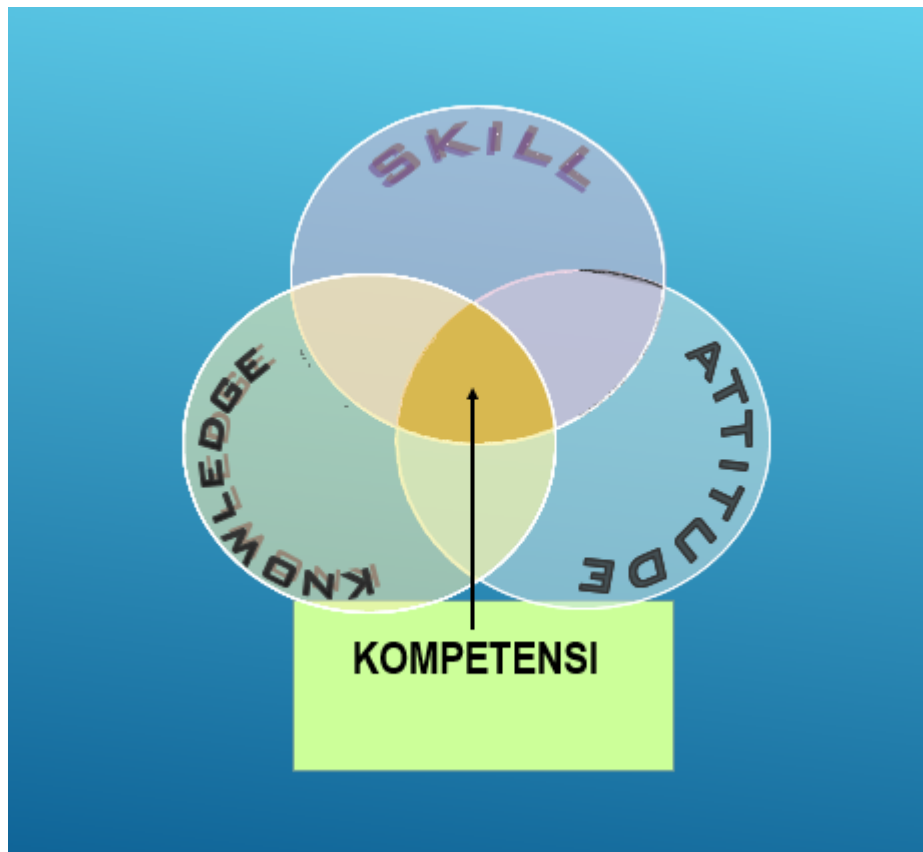
Waktu yang kurang atau terburu-buru dapat memberi dampak yang kurang memuaskan oleh sebab itu berdasarkan kebutuhan tim pengajuan survei pengguna Lulusan BTP lebih mengerti akan tanggung jawab dan manfaat dari Survei Pengguna Lulusan untuk tugas yang akan datang yang ssemestinya dilaksanakan tiap tahun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



**Gambar 1. Keterampilan yang harus dimiliki untuk dapat bersaing**

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

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



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

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

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

**Tabel 1.1b Kepuasan Pengguna Lulusan**

| No | Aspek Penilaian                              | Hasil Penilaian |       |       |        |
|----|----------------------------------------------|-----------------|-------|-------|--------|
|    |                                              | Sangat Baik     | Baik  | Cukup | Kurang |
| 1  | 2                                            | 3               | 4     | 5     | 6      |
| 1  | Etika                                        | 86.31           | 15.69 | -     |        |
| 2  | Keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama) | 94.12           | 3.92  | -     |        |
| 3  | Kemampuan berbahasa asing                    | 84.31           | 15.69 | -     |        |
| 4  | Penggunaan teknologi informasi               | 83.33           | 16.67 | -     |        |
| 5  | Kemampuan berkomunikasi                      | 95.1            | 4.9   | -     |        |
| 6  | Kerjasama                                    | 88.24           | 11.76 | -     |        |
| 7  | Pengembangan Diri                            | 96.08           | 3.92  | -     |        |
|    | Total                                        | 625.49          | 72.55 |       |        |

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

## **BAB II**

### **METODE PENGUKURAN PENGGUNA LULUSAN**

#### **2.1 Metode**

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

#### **2.2 Instrumen Pengukuran**

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

#### **2.3 Teknik Pengambilan Sampel dan Responden**

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

#### **2.4 Pengumpulan Data**

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

## **2.5 Batasan Populasi dan Periode**

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

## **2.6 Variabel yang diukur**

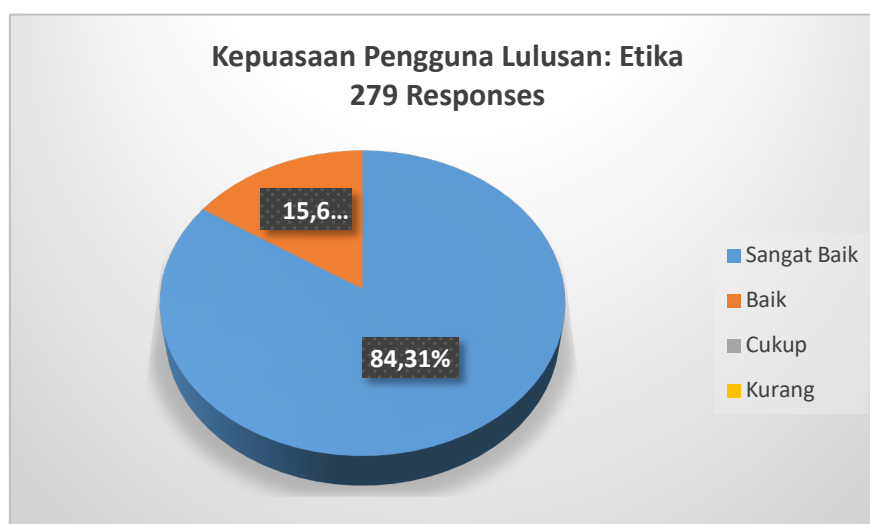
- a. Etika
- b. Keahlian pada bidang ilmu (kompetensi utama)
- c. Kemampuan berbahasa asing
- d. Penggunaan teknologi informasi
- e. Kemampuan berkomunikasi
- f. Kerjasama
- g. Pengembangan Diri

## BAB III

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

#### 3.1. Etika

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



**Gambar 3. Etika**

Data menunjukkan bahwa:

- 84,31% pengguna menyatakan “Sangat Baik”,
- 15,69% pengguna menyatakan “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

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

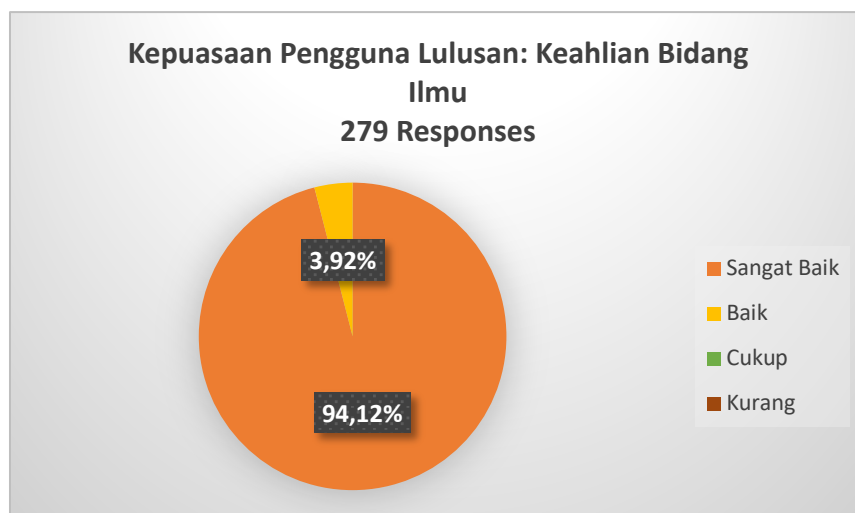
Secara keseluruhan, temuan ini mencerminkan bahwa institusi berhasil menanamkan nilai-nilai moral, kedisiplinan, dan kode etik profesi selama proses pembelajaran, sehingga lulusan dapat diterima dan dinilai positif oleh dunia kerja. Hasil ini sekaligus menjadi indikator bahwa aspek etika merupakan salah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

industri pariwisata dan perhotelan yang sangat menekankan perilaku profesional dalam pelayanan.

### 3.2. Keahlian Pada Bidang Ilmu

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

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



**Gambar 4. Keahlian pada Bidang Ilmu (Kompetensi Utama)**

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

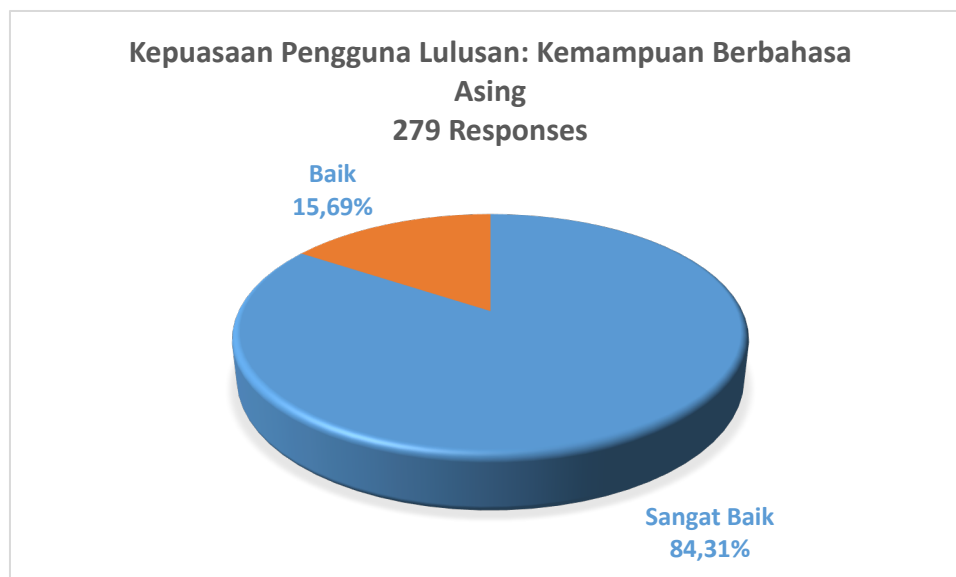
Ketiadaan respon “Cukup” dan “Kurang” menunjukkan bahwa tidak ada pengguna lulusan yang meragukan kualitas keilmuan lulusan. Hal ini menjadi bukti bahwa kurikulum, proses pembelajaran, serta pengalaman praktik yang diberikan institusi telah efektif dalam membekali lulusan dengan kompetensi profesional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

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

### 3.3 Penggunaan Teknologi Informasi

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

- 84,31% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 15,69% responden memberikan penilaian “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.



**Gambar 5. Kemampuan Berbahasa Asing**

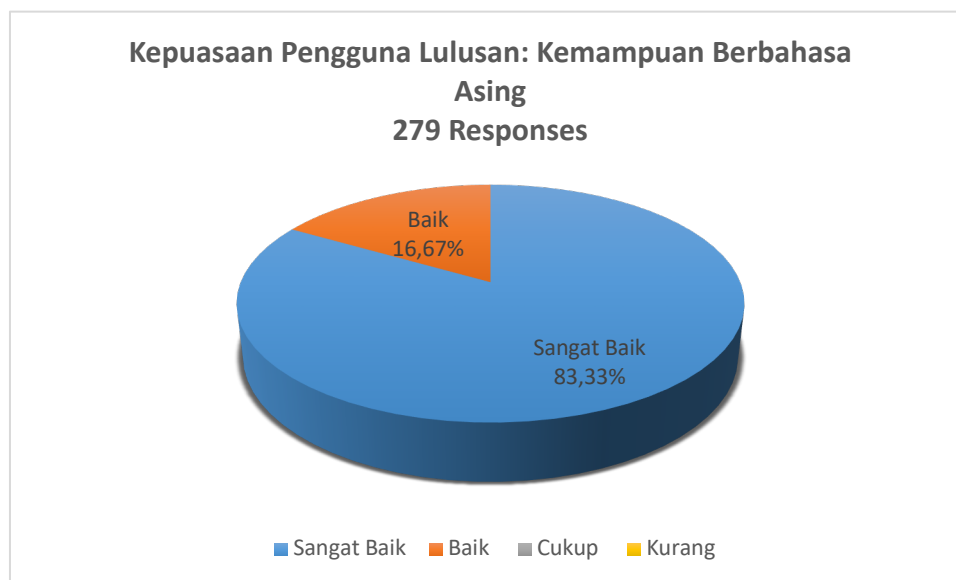
Temuan ini menunjukkan bahwa seluruh pengguna lulusan menilai kemampuan berbahasa asing lulusan berada pada kategori baik hingga sangat baik, tanpa ada penilaian negatif. Proporsi “Sangat Baik” yang dominan mengindikasikan bahwa lulusan mampu berkomunikasi

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

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

#### 4. Penggunaan Teknologi Informasi

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



**Gambar 6. Penggunaan Teknologi Informasi**

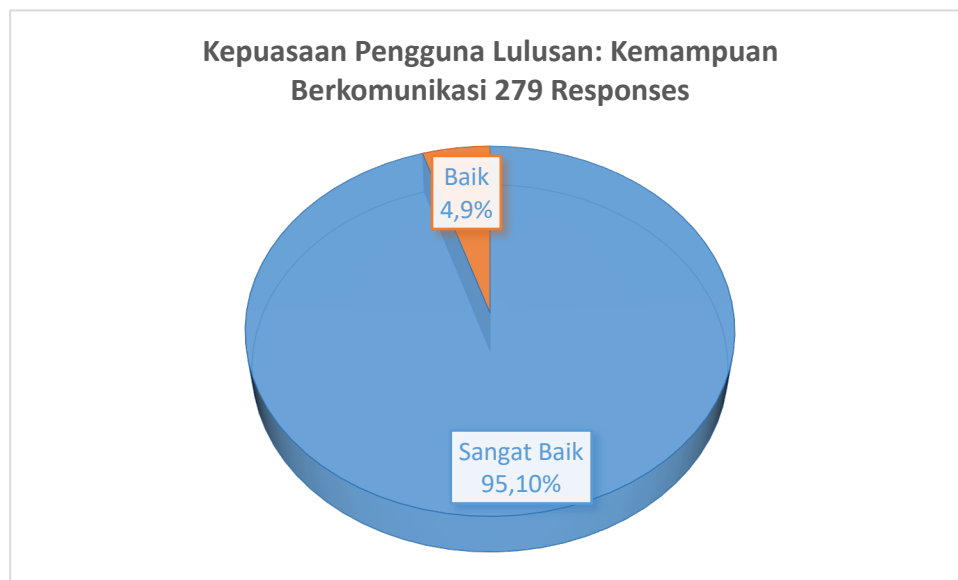
- 83,33% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 16,67% responden memberikan penilaian “Baik”,
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

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

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

## 5. Kemampuan Berkomunikasi

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



**Gambar 7. Kemampuan Berkomunikasi**

- 95,10% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”,
- 4,90% responden memberikan penilaian “Baik”,

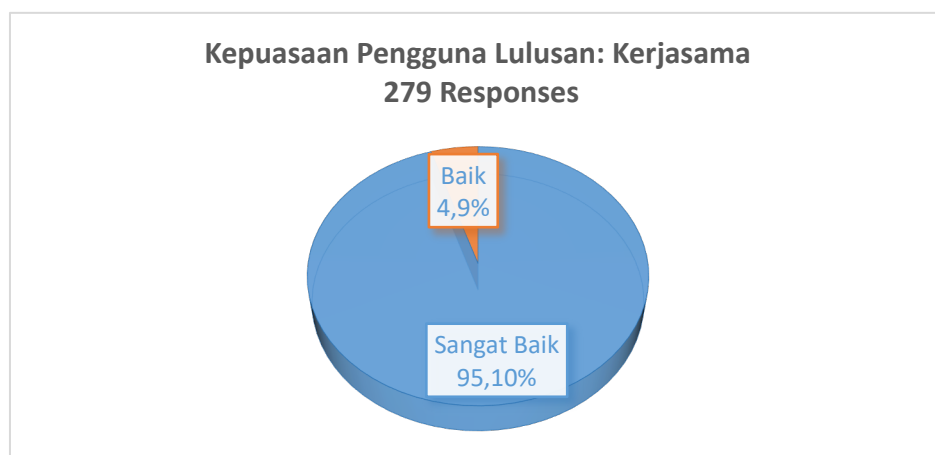
- Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”.

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

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

## 6. Kerjasama

Berdasarkan hasil survey yang melibatkan 279 responden pengguna lulusan, diperoleh informasi bahwa tingkat kepuasan terhadap kemampuan kerja sama lulusan berada pada kategori sangat memuaskan. Sebanyak 88,24% responden memberikan penilaian “Sangat Baik”, sedangkan 11,76% responden memberikan penilaian “Baik”. Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”, yang mengindikasikan bahwa seluruh pengguna menilai kompetensi ini berada di atas standar minimal yang diharapkan.



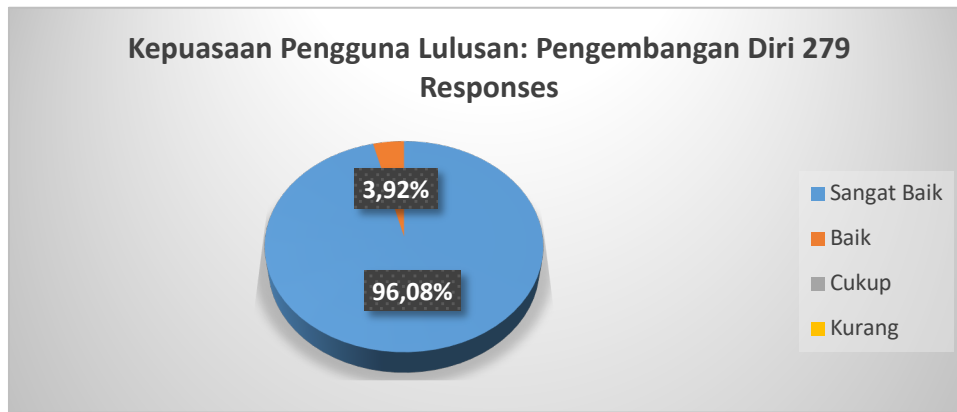
**Gambar 8. Kerjasama**

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

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

## **8. Pengembangan Diri**

Berdasarkan hasil survey pengguna lulusan yang melibatkan 279 responden, diperoleh informasi bahwa tingkat kepuasan terhadap kemampuan kerja sama lulusan menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 96,08% responden memberikan penilaian pada kategori “Sangat Baik”, sedangkan 3,92% responden memberikan penilaian “Baik”. Tidak terdapat penilaian pada kategori “Cukup” maupun “Kurang”, yang mengindikasikan bahwa seluruh pengguna menilai kompetensi kerja sama lulusan berada pada tingkat yang memuaskan hingga sangat memuaskan.



**Gambar 9. Pengembangan Diri**

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

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

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

## 2.3 Evaluasi Perbaikan dan Survei Kepuasan

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

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

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

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

memberikan dampak positif terhadap penguasaan bahasa lulusan.

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

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

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

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

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

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

sehingga hasil yang diperoleh lebih komprehensif dan representatif.

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

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

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

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

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

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

# LAMPIRAN I

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

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

## LAMPIRAN II

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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