

# LAPORAN PENINJAUAN KURIKULUM DIPLOMA 3 SENI KULINER



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA BINTAN**  
**2020**

## Daftar Isi

Daftar Isi.....	ii
Kata Pengantar .....	iii
A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.....	4
B. Profil Lulusan Politeknik Bintang Cakrawala.....	5
C. Capaian Pembelajaran (Program Outcome).....	6
D. Tahapan Peninjauan Kurikulum .....	7
E. Kurikulum 2019/2020 .....	8
F. Kurikulum 2020/2021 .....	10
G. Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala.....	12
H. Penutup .....	16
Lampiran	

## Kata Pengantar

Laporan peninjauan kurikulum 2019/2020 dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses peninjauan kurikulum 2020/2021 pada Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner.

Laporan ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2020/2021 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Tahun Akademik 2020/2021, mengetahui berbagai sistem dan perumusan matakuliah, serta pembaharuan kurikulum sebelumnya sebagai bahan peninjauan kurikulum terbaru 2020/2021.

Beberapa esensi yang terdapat di dalam laporan ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI), Capaian Pembelajaran (*program outcome*), Capaian Pembelajaran mata kuliah (*program learning outcome*), bahan kajian, Besaran sks mata kuliah, deskripsi dan matriks mata kuliah, perubahan dari kurikulum sebelumnya, dokumentasi kegiatan.

Laporan ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi staf pengajar, mahasiswa dan administrasi serta semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner Politeknik Bintan Cakrawala.

Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner  
Ketua Program Studi,



**Dodi Setiawan, S. Kom., M.S.I**

## **A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner**

### **1. Visi**

Visi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner merupakan turunan visi institusi Politeknik Bintang Cakrawala yaitu Menjadi program studi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal di bidang seni kuliner.

### **2. Misi**

- a) Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang seni kuliner dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika;
- b) Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata khususnya seni kuliner;
- c) Meningkatkan kualitas tata kelola program studi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik;
- d) Membentuk tenaga pendidik dan kependidikan yang kompeten, profesional, berkarakter, dan beretika; dan
- e) Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### **3. Tujuan**

- a) Menghasilkan lulusan ahli di bidang seni kuliner yang diakui dunia usaha dunia industri (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industri praktisi;
- b) Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata khususnya seni kuliner melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;
- c) Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola program studi yang berkualitas;
- d) Menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
- e) Mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan internasional.

## **B. Profil Lulusan Politeknik Bintang Cakrawala**

Program Diploma 3 Seni Kuliner:

1. Menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi di dalam perencanaan dan pengelolaan sebuah acara, mulai dari kemampuan menyusun tema acara, menghasilkan sebuah konsep acara, menganalisis potensi pasar, sampai pada eksekusi sebuah acara *Meeting, Incentive, Convention, Exhibition* (MICE) dan *Event* untuk menghasilkan portfolio berskala nasional dan internasional.
2. Menghasilkan lulusan yang mempunyai pemahaman mengenai pengelolaan usaha yang terkait di bidang manajemen acara yang mampu bersaing di tingkat regional, nasional, dan global.
3. Menghasilkan lulusan yang kreatif, berwawasan luas, dan berbasis teknologi, selain mampu bekerja secara profesional juga memiliki jiwa kewirausahaan untuk mendirikan usaha di bidang konvensi dan acara.
4. Memiliki hubungan yang sinergis dengan para stakeholder, yaitu mahasiswa unggul di bidang industri pariwisata dan MICE, dosen yang berkualitas dalam pengajaran, penelitian, dan pengabdian masyarakat, fasilitas yang mendukung, serta kerjasama yang kuat antara pihak industri sebagai pengguna lulusan, sektor pemerintah, dan masyarakat.

## **C. Capaian Pembelajaran (*program outcome*)**

1. Setiap lulusan program studi harus memiliki sikap sebagai berikut:
  - a) Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius;
  - b) Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika;
  - c) Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
  - d) Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa;
  - e) Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
  - f) Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
  - g) Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara;

- h) Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
  - i) Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
  - j) Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
  - k) Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.
2. Setiap lulusan program studi harus memiliki pengetahuan sebagai berikut:
- a) Menguasai konsep teoretis pariwisata, hospitalitas dan perjalanan wisata secara umum;
  - b) Menguasai konsep teoretis pengelolaan event (Event Management) secara mendalam meliputi
    - tipologi event;
    - segmen pasar;
    - manajemen pengunjung event, komunikasi dalam event;
    - infrastruktur, logistik, panitia, site inspection, dan isu-isu teknis; dan
    - keberlanjutan dalam pengelolaan event (green event dan business).
  - c) Menguasai konsep teoretis manajemen jasa dan customer relationship management secara mendalam;
  - d) Menguasai konsep teoretis
    - Manajemen logistik terkait dengan pengelolaan event meliputi analisis tugas dan urutan prosedur, koordinasi dengan kontraktor, move-in, move-out, dan pemeliharaan secara mendalam;
    - Manajemen pemasaran yang terkait dengan pengelolaan event meliputi perencanaan pemasaran, material pemasaran, merchandise, promosi, kehumasan, penjualan, sponsorship secara umum;
    - Manajemen SDM yang terkait dengan pengelolaan event meliputi merekrut dan menyeleksi SDM yang mengerjakan pengelolaan event, pengaturan relawan, strategi kompensasi untuk SDM yang terlibat dalam pengelolaan event secara umum;
    - Manajemen resiko dalam kaitannya dengan pengelolaan event meliputi perencanaan dan pengelolaan, pengambilan keputusan, keadaan darurat, Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan

(K3L), asuransi, perijinan dan keamanan sesuai dengan prosedur dan peraturan yang berlaku sehingga dapat memperoleh dokumen perijinan yang dibutuhkan untuk mencegah serta meminimalisir resiko yang timbul pada saat penyelenggaraan event secara umum; dan

- Manajemen proyek terkait dengan pengelolaan event secara mendalam.

e) Menguasai metode dan perangkat analisis statistika, analisis deskriptif, analisis SWOT, analisis PEST yang relevan dengan pengelolaan event;

f) Menguasai konsep umum, prinsip, dan teknik:

Komunikasi persuasif, negosiasi korespondensi, presentasi, dan personal selling, strategi pengelolaan event; dan Manajemen proyek meliputi pembuatan promosi, proposal, laporan, berbagai macam form yang dibutuhkan pada saat event, merchandise, dan dekorasi.

#### **D. Tahapan Peninjauan Kurikulum**

1. Kaprodi beserta jajaran dosen internal melakukan rapat internal untuk mengevaluasi kurikulum operasional yang sedang berjalan
2. Kaprodi menyusun rancangan Kurikulum Operasional baru dengan mengacu pada hasil evaluasi dari rapat dosen internal, perkembangan Ilmu Pengetahuan, teknologi, dan kebutuhan industri, dan studi perbandingan dengan prodi sejenis, serta tetap memperhatikan kebijakan pemerintah.
3. Kaprodi bersama kepala departemen menyelenggarakan rapat kurikulum dengan mengundang praktisi industri dan asosiasi profesional terkait untuk mendapatkan masukan tentang kebutuhan industri masa kini.
4. Kaprodi menyempumakan Kurikulum Operasional sesuai dengan masukan dari berbagai pihak dan mempersiapkan presentasi.
5. Hasil Kurikulum Operasional yang baru diserahkan ke BAAK untuk diperiksa format dan bentuk penulisan Kurikulum Operasional sesuai dengan kaidah yang telah disepakati
6. Setelah lolos dari BAAK, Kaprodi akan memfinalisasi konsep Kurikulum Operasional menjadi dokumen yang siap disahkan oleh Direktur Politeknik BIntan Cakrawala.
7. Kurikulum Operasional yang telah melalui tinjauan akhir maka diajukan ke Direktur Politeknik BIntan Cakrawala untuk disahkan dan ditandatangani.

## E. Kurikulum 2019/2020

Semester	Kode MK	Mata Kuliah	T	P
I	AG1001SK	Pendidikan Agama	2	0
	PP1002SK	Pendidikan Pancasila	2	0
	BI2101SK	Bahasa Inggris Dasar	1	1
	AK2121SK	Aplikasi Komputer Dasar	1	2
	K32111SK	Hygine, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	1	1
	PAR2101SK	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	1	1
	PM2001SK	Manajemen Pengolahan Makanan	1	4
	PE3101	Penanganan Peralatan dan Perlengkapan	1	1
	KP3101	Komoditi Pangan Dasar	1	1
	POC3101	Pengetahuan Produk Olahan Coklat	1	1
			24	12
		<b>Persentasi</b>	<b>50%</b>	<b>50%</b>
II	BI2102SK	Bahasa Inggris Hospitality	1	2
	ME2101	Konsep dan Perencanaan Menu	1	2
	PM2002SK	Operasional Pengolahan Makanan	1	4
	PS2201SK	Pastry I	1	3
	KPH3101	Komoditi Pangan Hospitality	1	1
	LTD3101	Pengetahuan Tata Letak Dapur	1	2
	SDP3101	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	1	2
			23	7
		<b>Persentasi</b>	<b>30%</b>	<b>70%</b>
III	BI2103SK	Bahasa Inggris TOEIC	1	2
	MAN2101SK	Bahasa Mandarin Dasar (Pilihan)	2	1
	FR2101SK	Bahasa Prancis Dasar (Pilihan)	2	1
	BI1005SK	Bahasa Indonesia	2	0
	PS2202SK	Pastry II	1	3
	FB2121SK	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman	1	3
	PSK2201SK	Psikologi Pelayanan	2	0
	TP2101SK	Tehnik Penulisan Laporan	1	1
	KWU2001SK	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	1	1
			25	13
		<b>Persentasi</b>	<b>52%</b>	<b>48%</b>

<b>VI</b>	MAN2102PW	Bahasa Mandarin Hospitality	1	2	
	FR2102PW	Bahasa Prancis Hospitality	1	2	
	AK2122PW	Sistem Informasi Manajemen (SIM)	1	2	
	GEO3202	Geografi Pariwisata Internasional	2	0	
	HK2101PW	Hukum Bisnis Pariwisata	1	1	
	TA2101PW	Tugas Akhir	0	6	
			19	6	13
		<b>Persentasi</b>		<b>32%</b>	<b>68%</b>
<b>TOTAL</b>		<b>118</b>	<b>43</b>	<b>75</b>	
<b>PERSENTASI</b>			<b>36%</b>	<b>64%</b>	

## F. Kurikulum Terbaru 2020/2021

Semester	Kode MK	Mata Kuliah	T	P
I	SK101	Bahasa Inggris Dasar	1	2
	SK102	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	1	2
	SK103	Kuliner Masakan Kontinental	0	5
	SK104	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	0	5
	SK105	Seni Dekorasi dan Presentasi Makanan	0	4
	SK106	Pengetahuan Produk Olahan Coklat	0	4
			24	2
		<b>Persentasi</b>	<b>8%</b>	<b>92%</b>
II	SK201	Bahasa Inggris Menengah	1	2
	SK202	Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner	3	0
	SK203	Kuliner Masakan Asia	0	5
	SK204	Pengolahan Roti dan Kue Asia	0	5
	SK205	Operasional Tata Boga	0	5
	SK206	Bahasa Indonesia	2	0
			23	6
		<b>Persentasi</b>	<b>26%</b>	<b>74%</b>
III	SK301	Pemahaman Lintas Budaya	2	0
	SK302	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2
	SK303	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman	2	2
	SK304	Nutrisi dan Gizi	3	0
	SK305	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	3	0
	SK306	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3	0
	SK307	Pemasaran Hospitality	2	0
	SK308	Metodologi Riset	2	0
	SK309	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	1
			24	19
		<b>Persentasi</b>	<b>21%</b>	<b>79%</b>
IV	SK401	Aplikasi Komputer Dasar	1	2
	SK402	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0
	SK403	Praktek Kerja Lapangan 1	0	10
			15	3
		<b>Persentasi</b>	<b>20%</b>	<b>80%</b>

<b>V</b>	SK501	Praktek Kerja Lapangan 2	0	10
			10	0
	<b>Persentasi</b>			<b>0%</b>
<b>VI</b>	SK601	Pendidikan Pancasila	2	0
	SK602	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0
	SK603	Supervisi Tata Boga	1	4
	SK604	Pendidikan Agama	2	0
	SK605	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	1
	SK606	Tugas Akhir	0	6
			19	8
<b>Persentasi</b>			<b>42%</b>	<b>58%</b>
<b>TOTAL</b>		<b>115</b>	<b>38</b>	<b>77</b>
<b>PERSENTASI</b>			<b>33%</b>	<b>67%</b>

## G. Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala

No.	Aspek perubahan	Kurikulum 2019/2020	Kurikulum 2020/2021	Alasan Peninjan
2.	Perubahan nama, dan penambahan mata kuliah	Hygine, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	Pengkhususan materi K3 ke arah dapur profesional
		Penanganan Peralatan dan Perlengkapan	Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja	Digabung dengan Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja
		Penambahan	Kuliner Masakan Kontinental	Pengkhususan materi pengolahan makanan ke materi kuliner barat
		Penambahan	Pengolahan Roti dan Kue Kontinental	Pengkhususan materi pastry 1 ke materi pastry barat
		Komoditi Pangan Dasar	Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner	Penggabungan materi komoditi pangan dasar dan komoditi pangan hospitality
		Komoditi Pangan Hospitality	Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner	Penggabungan materi komoditi pangan dasar dan komoditi pangan hospitality
		Penambahan	Kuliner Masakan Asia	Perluasan materi pengolahan makanan ke materi kuliner asia

No.	Aspek perubahan	Kurikulum 2019/2020	Kurikulum 2020/2021	Alasan Peninjan
		Penambahan	Pengolahan Roti dan Kue Asia	Pengkhususan materi pastry 2 ke materi pastry asia
		Penambahan	Operasional Tata Boga	Perlunya mata kuliah praktek open resto
		Penambahan	Pemahaman Lintas Budaya	Perlunya mata kuliah yang mempelajari budaya berbagai negara
		Penambahan	Nutrisi dan Gizi	Perluasan materi aplikasi gizi dengan materi nutrisi
		Penambahan	Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya	pengkhususan materi Manajemen Pengolahan Makanan ke arah food cost dan pembukuan keuangan
		Penambahan	Pemasaran Hospitality	Perlunya pendidikan tentang pemasaran untuk mendukung kompetensi wirausaha
		Penambahan	Metodologi Riset	Untuk mempersiapkan mahasiswa dalam tugas akhir
		Penambahan	Supervisi Tata Boga	Perlunya mata kuliah praktek open resto
3.	Nama mata kuliah yang dihapus	Hygine, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	Dihapus	Digabung dengan Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja
		Manajemen Pengolahan Makanan	Dihapus	Diubah ke Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya
		Penanganan Peralatan dan Perlengkapan	Dihapus	Digabung dengan Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja
		Komoditi Pangan Dasar	Dihapus	Digabung dengan Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner

	Konsep dan Perencanaan Menu	Dihapus	Digabung ke Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya
	Operasional Pengolahan Makanan	Dihapus	Diubah menjadi Kuliner Masakan Asia
	Pastry I	Dihapus	Diubah menjadi Pengolahan Roti dan Kue Kontinental
	Komoditi Pangan Hospitality	Dihapus	Digabung dengan Pengetahuan Bahan Pangan & Prinsip Dasar Kuliner
	Pengetahuan Tata Letak Dapur	Dihapus	Digabung dengan Manajemen Dapur dan Keselamatan Kerja
	Pastry II	Dihapus	Diubah menjadi Pengolahan Roti dan Kue Asia
	Psikologi Pelayanan	Dihapus	Tidak sesuai dengan profil lulusan seni kuliner
	Manajemen Sumber Daya Manusia	Dihapus	Tidak sesuai dengan profil lulusan seni kuliner
	Gatronomi dan Kulinary Indonesia	Dihapus	Diubah menjadi Kuliner Masakan Kontinental
	Aplikasi Gizi	Dihapus	Digabung dengan Nutrisi dan Gizi
	Bahasa Inggris TOEIC	Dihapus	Sudah Masuk di dalam bahasa Inggris Lanjutan
	Teknik Penulisan Laporan	Dihapus	Sudah masuk didalam materi bahasa Indonesia
	Biaya Produksi	Dihapus	Telah digabung dengan Perencanaan Menu dan Pengendalian Biaya

No.	Aspek perubahan	Kurikulum 2019/2020	Kurikulum 2020/2021	Alasan Peninjauan
4.	Perubahan SKS Matakuliah	Pengetahuan Produk Olahan Coklat (1T, 1P)	Pengetahuan Produk Olahan Coklat (0T, 4 P)	Dibutuhkan lebih banyak praktek untuk Mata Kuliah produk olahan coklat
		Pengantar Pariwisata dan Hospitality (1T, 1P)	Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2T, 0P)	Untuk pengantar dibutuhkan teori lebih banyak dan tidak harus ada praktek
		Bahasa Inggris Dasar (1T, 1P)	Bahasa Inggris Dasar (1T, 2P)	Penambahan beban sks di praktek karena bahasa inggris dirasa sangat penting
		Seni Dekorasi dan presentasi makanan (1T, 2 P)	Seni Dekorasi dan presentasi makanan (0T, 4P)	Merupakan Mata Kuliah yang harus mendapat penekanan dan penambahan beban SKS di praktek karna merupakan basic dari prodi seni kuliner
		Bahasa Asing Pilihan Dasar (2T, 1P)	Bahasa Asing Pilihan Dasar (1T, 1P)	Bahasa asing pilihan merupakan opsi tambahan untuk mengenal bahasa maka perlu pengurangan beban sks
		Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (1T, 2P)	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (1T, 1P)	Bahasa asing pilihan merupakan opsi tambahan untuk mengenal bahasa maka perlu pengurangan beban sks
		Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman (1T, 3P)	Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman (2T, 2P)	Penambahan beban sks di poin teori
		Praktek Kerja Lapangan 1 (0T, 12P)	Praktek Kerja Lapangan 1 (0T, 10P)	Menyesuaikan dengan kebijakan pemerintah melalui program merdeka belajar/kampus merdeka
		Praktek Kerja Lapangan 2 (0T, 12P)	Praktek Kerja Lapangan 2 (0T, 10P)	Menyesuaikan dengan kebijakan pemerintah melalui program merdeka belajar/kampus merdeka

## **H. Penutup**

Demikian laporan peninjauan kurikulum 2019/ 2020 D3 Seni Kuliner. Dari hasil peninjauan kurikulum ini diharapkan kurikulum yang baru dapat diterapkan dan dilaksanakan pada tahun ajaran 2020/2021 serta dapat menjadi acuan sebagai peninjauan kurikulum selanjutnya.

## Lampiran







**POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA**  
SK. NOMOR 1335/KPT/I/2018

**DAFTAR HADIR PESERTA RAPAT**

Kegiatan : Peninjauan Kurikulum Oleh Stackholder  
Tempat : Ruang Rapat PBC  
Hari/ Tanggal : 17 Juni 2020

NO	NAMA PESERTA	JABATAN	TANDA TANGAN	
1	Rd Rita Ritasari, ST.Par., M.M	Direktur Politeknik Bintang Cakrawala	1	2
2	Ellysa Hollivia, S.Tr.Par	Sekretaris Direktur		
3	Ida Rahayu, M.Par	Ketua Prodi D4 Pengelolaan Perhotelan	3	4
4	Dodi Setiawan, S.Kom., M.S.I	Ketua Prodi D3 Seni Kuliner		
5	Suryadi, M.Kom	Ketua Prodi D3 Perjalanan Wisata	5	6
6	Ryan Amirulfiras	General Manager PT. Garuda Indonesia Tanjungpinang		
7	Gusti Alvieta	Sales Pax and Cargo	7	8
8	Raja Muhammad Farul	Ketua HPI DPC Tanjungpinang		
9	Bustari Chaniago	FB Director at Nirwana Garden	9	10
10	Irfian Setya Pradewa	Chef De Partie at Casia Bintang Hotel		
11	Lia Helen	FO Supervisor at Banyan Tree Bintan Resort	11	12
12	Yudhistira Angga Tirta	Executive Head Chef		
13	Singgih Kisworo	Executive Sous Chef	13	14
14	Sumardi	Ketua PCPI Bintan		



## POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK. NOMOR 1335/KPT/I/2018

NO	NAMA PESERTA	JABATAN	TANDA TANGAN	
			15	16
15	Emilia Ayu Dewi K., S.Pd., M.Par	Dosen		
16	Prasiwi Citra Resmi, S.Par., M.Par	Dosen		
17	M. Nasir, M.Sc	Dosen		
18	Putri Fistyning Army, M.Sn	Dosen		
19	Minarni Anit Romaida G., M.B.A	Dosen		
20				
21			21	22
22				
23			23	24
24				
25			25	26
26				
27			27	28
28				



## POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

(Notulen Rapat)

### HASIL PEMBAHASAN RAPAT

Kegiatan : Peningkatan kurikulum oleh stakeholder (sani kuliner)  
Tempat : Ruang Rapat PBC  
Hari/ Tanggal : 17 Juni 2020

1. Hygiene Sanitasi pada kurikulum lama dapat di galang dengan MK pengetahuan teori letak dapur, namun teori letak dapur kurang spesifik dan terlalu luas maka dapat diganti dengan soft, menjadi keselamatan kerja dan manajemen dapur. Masukan dari chef mangin
2. Chef mangin menyarankan agar aplikasi gizi dapat ditambahkan jumlah SUs, karena Mata kuliah tersebut sangat ~~penting~~ basic lebih bagi mahasiswa S1, mungkin rancu juga dapat dirubah karena aplikasi gizi kurang lengkap dan panya masih terlalu sempit.
3. Harus ada Mata kuliah yang persiluan poin tentang evaluasi hasil dari Magang di semester 4 dan 5. Mata kuliah tersebut bertujuan untuk melihat dan mengaplikasikan dari hasil praktek kerja lapangan mahasiswa.
4. Menyesuaikan dari kebijakan pemerintah melalui program merdeka belajar dan kampus merdeka maka harus ada pengurangan SUs di MK praktek kerja lapangan, dari yang sebelumnya 12 SUs menjadi 10 SUs.
5. Bpk Singih memberi masukan untuk penambahan jumlah SUs pada MK pengetahuan coklat, karena untuk MK tersebut adalah bidang dari mahasiswa Senikuliner, dimana MK pengetahuan coklat harus ada yang namanya mempras olahan coklat dan mendekor / mendangin hasil dari olahan coklat tersebut.

Bintan, .....

( Notulen Rapat)