

**PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**BUKU PEDOMAN AKADEMIK**



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

*Jl.Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintan Resort, Lagoi, Bintan Utara Kepulauan Riau, Bintan-  
Indonesia*

## KATA PENGANTAR

Buku Pedoman Akademik Tahun Akademik 2022/2023 diterbitkan atas dasar Surat Keputusan Direktur 022.C/DIR/PBC/KPTS/VIII/2020 dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses belajar mengajar di Kampus Politeknik Bintan Cakrawala Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan.

Buku ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Tahun Akademik 2022/2023 agar seluruh sivitas akademika dapat mengetahui garis besar visi, misi, tujuan, dan capaian pembelajaran yang diselenggarakan oleh Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Tahun Akademik 2022/2023 serta mengetahui berbagai sistem dan perumusan mata kuliah yang ada di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan.

Beberapa poin yang terdapat di dalam buku ini antara lain adalah Landasan Hukum Pelaksanaan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK), Sistem Pendidikan, Pelaksanaan Pembelajaran, Evaluasi Keberhasilan, serta Penunjang Keberhasilan Studi.

Buku 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 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala.

Mengingat perkembangan pendidikan yang dinamik, maka pada Buku Pedoman ini dapat dilakukan perbaikan sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan yang terjadi.

Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan  
Politeknik Bintan Cakrawala  
Kepala Program Studi,



Hetty Yulianti Sihite, S.S., M.Par

**KEPUTUSAN**  
**DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**  
**No. 022.C/DIR/PBC/KPTS/VIII/2020**  
**TENTANG**  
**PEDOMAN AKADEMIK PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**TAHUN AKADEMIK 2020/2021**

**DIREKTUR POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

**Menimbang :** 1. Bahwa untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pelaksanaan pendidikan akademik diperlukan suatu pedoman sebagai acuan pelaksanaannya.

2. Bahwa sehubungan dengan butir (1) diatas, perlu diterbitkan keputusan Direktur tentang Pedoman Pendidikan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan yang memberikan arah pelaksanaan pendidikan akademik di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala Tahun Akademik 2020/2021.

**Mengingat :** 1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor: 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;

2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor: 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;

3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor: 045/U/2002 tentang Kurikulum Pendidikan Tinggi.

4. Permenristekdikti Nomor 44 Tahun 2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;

5. Keputusan Mendiknas Republik Indonesia Nomor: 232/U/2000 tentang Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa.

## **MEMUTUSKAN**

**Menetapkan :**

- Pertama** : Pedoman Akademik Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala Tahun Akademik 2020/2021 sebagai acuan seluruh Civitas Akademika di lingkungan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala.
- Kedua** : Pedoman Akademik Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala Tahun Akademik 2020/2021 diperuntukkan bagi mahasiswa angkatan 2020/2021.
- Ketiga** : Hal-hal yang belum diatur dalam Pedoman Akademik ini diatur dalam peraturan tersendiri.
- Keempat** : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dan akan diadakan perbaikan seperlunya apabila ada kekeliruan dalam penetapannya.

Ditetapkan di : Bintan  
Pada Tanggal : 21 Agustus 2022  
Direktur,



Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par

Tembusan:

1. Segenap Anggota Senat di Lingkungan PBC
2. Segenap Wakil Direktur di Lingkungan PBC
3. Ketua Lembaga Penjamin Mutu PBC
4. Ketua BEM PBC

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iv
VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
A.    VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
B.    MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
C.    TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA .....	v
D.    STRATEGI DAN SASARAN .....	vi
VISI, MISI, DAN TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN .....	vii
A.    VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN .....	vii
B.    MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN .....	vii
C.    TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN .....	vii
D.    STRATEGI DAN SASARAN PROGRAM STUDI D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN .....	viii
BAB I SISTEM PENDIDIKAN.....	1
A.    PENDAHULUAN .....	1
B.    STANDAR KOMPETENSI LULUSAN .....	2
1.    Rumusan Sikap.....	3
2.    Rumusan Pengetahuan .....	3
3.    Rumusan Keterampilan Umum.....	4
4.    Rumusan Keterampilan Khusus .....	5
C.    SISTEM KREDIT SEMESTER .....	6
A.    Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester.....	6
B.    Pengertian Sistem Kredit Semester .....	7
C.    Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut.....	8
D.    Evaluasi Keberhasilan Studi .....	11
E.    Predikat Kelulusan .....	12
BAB II KURIKULUM .....	14
A.    Batasan Kurikulum .....	14
B.    Kurikulum 2020/2021 .....	14
BAB III PENUTUP .....	51

## VISI, MISI, TUJUAN DAN MOTTO POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

### **A. VISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

Menjadi perguruan tinggi unggul dan terkemuka di Indonesia untuk menghasilkan tenaga profesional dan wirausahawan yang memiliki kompetensi terbaik dan berwawasan global serta berlandaskan pada kearifan lokal.

### **B. MISI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang pariwisata dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika.
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata.
3. Meningkatkan kualitas tata kelola institusi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik.
4. Membentuk tenaga pendidikan yang kompeten, professional, berkarakter, dan beretika.
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

### **C. TUJUAN POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang pariwisata yang diakui dunia usaha, dunia industry (DUDI) melalui pola pengajaran berbasis industry praktisi;
2. Mengembangkan pengetahuan terapan di bidang pariwisata melalui penelitian dan menerapkannya pada masyarakat yang bertujuan untuk memajukan teknologi pariwisata;
3. Mewujudkan budaya akademik serta organisasi kerja yang sehat dan dinamis sebagai basis kerja yang efektif untuk mewujudkan tata kelola industry yang berkualitas;
4. menghasilkan sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan professional; dan

5. mewujudkan kerjasama guna mendorong kepakaran bidang pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan Internasional.

#### **D. STRATEGI DAN SASARAN**

1. Meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan berbasis kempetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sahih;
2. Meningkatkan publikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Politeknik Bintan Cakrawala;
3. Meningkatkan kualitas manajemen perguruan tinggi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola institusi yang berkualitas;
4. meningkatkan kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatkan kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.

## **VISI, MISI, DAN TUJUAN**

### **PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

#### **A. VISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

Visi Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan merupakan turunan visi institusi Politeknik Bintan 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 Pengelolaan Perhotelan.

#### **B. MISI PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

Untuk mencapai visi tersebut, maka formulasi misi Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala dibagi menjadi lima misi utama yaitu sebagai berikut;

1. Melaksanakan pendidikan tinggi vokasi di bidang pariwisata dengan luaran menghasilkan tenaga kerja profesional dan memiliki jiwa wirausahawan yang berkualitas, berkarakter dan beretika.
2. Melaksanakan dan mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat pada bidang pariwisata.
3. Meningkatkan kualitas tata kelola institusi, dengan menjalankan peningkatan yang berkelanjutan dan berdasarkan pada prinsip tata kelola yang baik.
4. Membentuk tenaga pendidikan yang kompeten, professional, berkarakter, dan beretika.
5. Mengembangkan kerjasama timbal balik dengan pemangku kepentingan (stakeholders) untuk mendukung proses Tri Dharma Perguruan Tinggi.

#### **C. TUJUAN PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

Untuk mewujudkan visi dan misi memerlukan kejelasan arah tujuan pengembangan, peningkatan kapasitas dan penguatan program serta kegiatan. Tujuan ini menjadi outcome dari pelaksanaan tugas dan fungsi Tri Dharma Perguruan Tinggi dalam penyelenggaraan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan, dengan rumus sebagai berikut:

1. Menghasilkan lulusan ahli di bidang pengelolaan perhotelan yang diakui

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

#### **D. STRATEGI DAN SASARAN PROGRAM STUDI D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**

1. Meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan berbasis kempetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sahih;
2. Meningkatkan publikasi karya ilmiah dan karya kreatif-inovatif civitas akademika di Politeknik Bintan Cakrawala;
3. Meningkatkan kualitas manajemen perguruan tinggi yang modern dalam pengelolaan pendidikan dengan tata kelola institusi yang berkualitas;
4. meningkatkan kualitas sumber daya dosen dan tenaga kependidikan yang kompeten dan profesional; dan
5. Meningkatkan kerjasama yang mendorong kepakaran dan peran institusi terhadap pemangku kepentingan.



# KALENDER AKADEMIK 2022/2023

## PROGRAM D-III & D-IV

AGUSTUS 2022						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Mahasiswa Masuk Kawasan Lagoi	1	2	3	4	5	6
	8	9	10	11	12	13
	15	16	17	18	19	20
Matrikulasi Bahasa Inggris & Komputer	22	23	24	25	26	27
	29	30	31			

**Ket**  
18 Agustus : Rapat Dosen, Sosialisasi E-learning & Siakad  
17 agustus : Hari kemerdekaan RI  
3-16 : Pra-ordik dan Ordik dan Pelantikan Mahasiswa Baru 2022/2023  
18-19 Agustus : Pengisian KRS Mahasiswa, BBIR PASS  
22 Agustus - 2 September : Matrikulasi bahasa Inggris & Komputer

SEPTEMBER 2022						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 1	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 2	12	13	14	15	16	17
Pertemuan 3	19	20	21	22	23	24
Pertemuan 4	26	27	28	29	30	

**Ket**  
5-9 September : Bimbingan Akademik 1 Semester Ganjil  
9 September : Welcoming Freshmen  
5- 9 Matrikulasi mahasiswa Beasiswa  
22 Yudicium

OKTOBER 2022						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 5	3	4	5	6	7	8
Pertemuan 6	10	11	12	13	14	15
Pertemuan 7	17	18	19	20	21	22
UTS	24	25	26	27	28	29
Pertemuan 9	31					

**Ket**  
24-28 Oktober : UTS  
31 Oktober - 4 November : Bimbingan Akademik 2 Semester Ganjil

NOVEMBER 2022						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 9					1	2
Pertemuan 10	7	8	9	10	11	12
Pertemuan 11	14	15	16	17	18	19
Pertemuan 12	21	22	23	24	25	26
Pertemuan 13	28	29	30			

**Ket**  
23 November : Dies Natalies PBC  
07 - 08 Gladi & Prosesi Yudisium dan Wisuda  
11 & 18 pengalihan jadwal kuliah

DESEMBER 2022						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 13			1	2	3	4
Pertemuan 14	5	6	7	8	9	10
Pertemuan 15	12	13	14	15	16	17
UAS	19	20	21	22	23	24
Remedial	26	27	28	29	30	31

**Ket**  
19-23 Desember : UAS  
26-30 Desember : Remedial  
12-15 Desember : Bimbingan Akademik 3 Semester Ganjil

JANUARI 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 1	16	17	18	19	20	21
Pertemuan 2	23	24	25	26	27	28
Pertemuan 3	30	31				

**Ket**  
2 Januari : Rapat Dosen  
5 - 6 Januari : Pengisian KRS Mahasiswa  
13 Januari : Batas Pengumpulan nilai  
16-20 Januari : Bimbingan Akademik 1 Semester Genap  
22 Januari : Tahun Baru Imlek

FEBRUARI 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 3			1	2	3	4
Pertemuan 4	6	7	8	9	10	11
Pertemuan 5	13	14	15	16	17	18
Pertemuan 6	20	21	22	23	24	25
Pertemuan 7	27	28				

**Ket**  
18 Februari : Isra Mi'raj

APRIL 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 12	3	4	5	6	7	8
Pertemuan 13	10	11	12	13	14	15
	17	18	19	20	21	22
	24	25	26	27	28	29
<b>Ket</b>						
7 April : Jum'at Agung						
22 April : Hari raya Idul Fitri						

MEI 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pertemuan 14	1	2	3	4	5	6
Pertemuan 15	8	9	10	11	12	13
Kuliah Pengganti	15	16	17	18	19	20
UAS	22	23	24	25	26	27
Remedial	29	30	31			

**Ket**  
1 Mei : Hari Buruh  
6 Mei : Hari Waisak  
15-19 Mei : UAS  
29-31 Mei : Remedial  
22 Mei : Bimbingan Akademik 3 Semester Genap

JUNI 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Pengumpulan Nilai			1	2	3	4
Sidang TA PP akt 1, D3 Akt 2	13	13	14	15	16	17
	19	20	21	22	23	24
Batas Revisi TA	26	27	28	29	30	

**Ket**  
1 Juni : hari lahir Pancasila  
29 Juni : idul adha  
13-16 Juni : Sidang TA PP  
27-28 Juni : Sidang TA SK  
27 Juni : Sidang TA PW

JULI 2023						
Kegiatan	Hari					
	S	S	R	K	J	S
Expo TA SK	3	4	5	6	7	8
Batas Pengumpulan Nilai TA	10	11	12	13	14	15
Penyerahan Hard TA & BNSP	17	18	19	20	21	22
	24	25	26	27	28	29
						30

**Ket**  
19 Juli : Tahun baru islam  
06 Juli : Expo TA SK  
27-28 Juli : TOEIC  
20-21 Juli : UIK BNSP  
**02 AGUSTUS : YUDISIUM**

### Keterangan Warna



Kegiatan Perkuliahan  
UTS / UAS  
Kegiatan Mahasiswa (BEM / UKM)  
Libur Nasional / Cuti Bersama  
Remedial/Pengumpulan Nilai  
Pra-Ordik, Ordik dan Rapat Dosen, Pengurusan BBIR PASS dan KTM  
Wisuda, Yudisium, Sidang TA

Bintan, 30 Juni 2022  
Wakil Direktur  
  
Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par

## BAB I

### SISTEM PENDIDIKAN

#### A. PENDAHULUAN

Sistem pendidikan di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan merupakan bagian dari sistem pendidikan di Politeknik Bintan Cakrawala, yang mengemban Tri Dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat), didasarkan pada Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Pengertian dari Sistem Pendidikan Nasional, yang ditegaskan pada Pasal 1 (3) dari Undang- Undang tersebut adalah keseluruhan komponen pendidikan yang saling terkait secara terpadu untuk mencapai tujuan pendidikan nasional. Dengan demikian, sistem pendidikan di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan dapat dinyatakan sebagai “suatu kesatuan dari semua komponen yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan untuk mencapai tujuan pendidikan nasional secara umum dan untuk mewujudkan secara khusus Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan yaitu menjadi institusi pendidikan di bidang Perhotelan yang bermutu internasional.

Kompetensi utama pendidikan program akademik diploma, secara umum dapat dirumuskan sebagai berikut:

- menguasai dasar-dasar ilmiah disiplin ilmu dalam bidang ilmu tertentu sehingga mampu mengidentifikasi, memahami, menjelaskan, mengevaluasi/ menganalisis secara kritis dan merumuskan cara penyelesaian masalah yang ada dalam cakupan disiplin ilmunya;
- mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilan di masyarakat sesuai dengan disiplin ilmunya;
- bersikap dan berperilaku/berkarya dalam karir tertentu sesuai dengan norma kehidupan masyarakat;
- mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan/ atau seni.

Standar kompetensi lulusan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan digunakan sebagai acuan utama pengembangan standar isi

pembelajaran, standar proses pembelajaran, standar penilaian pembelajaran, standar dosen dan tenaga kependidikan, standar sarana dan prasarana pembelajaran, standar pengelolaan pembelajaran, dan standar pembiayaan pembelajaran. Program Akademik Diploma di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan memiliki rumusan capaian pembelajaran yang mengacu pada deskripsi capaian pembelajaran lulusan Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) dan memiliki kesetaraan dengan jenjang kualifikasi KKNI.

Komponen utama dari sistem pendidikan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan adalah (i) peserta didik (mahasiswa), (ii) masyarakat sebagai pengguna produk perguruan tinggi, (iii) kurikulum, (iv) tenaga edukatif, (v) tenaga administrasi, (vi) infrastruktur serta (vii) biaya pendidikan. Pelaksanaan kurikulum dinyatakan dengan satuan kredit semester (skls) yang menggambarkan beban studi dari suatu rangkaian kegiatan akademik (kuliah, praktikum, seminar, praktik lapangan dan karya ilmiah). Sistem Kredit Semester (SKS) adalah sistem pembelajaran dengan menggunakan satuan kredit semester (skls) sebagai takaran beban belajar mahasiswa, beban belajar suatu program studi, maupun beban tugas dosen dalam pembelajaran. Semester adalah satuan waktu terkecil untuk menyatakan lamanya suatu program pendidikan dalam suatu jenjang pendidikan.

## B. STANDAR KOMPETENSI LULUSAN

Standar Kompetensi Lulusan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan yang merupakan kriteria minimal tentang kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan yang dinyatakan dalam rumusan capaian pembelajaran lulusan, harus merupakan cerminan dari kompetensi Perhotelan di bidang kerjanya. Dengan dikuasainya standar kompetensi oleh seorang profesi Tata Boga, maka yang bersangkutan akan mampu mengerjakan tugas atau pekerjaan profesinya, mengorganisasikan tugasnya agar pekerjaan tersebut dapat dilaksanakan, segera tanggap dan tahu apa yang harus dilakukan bilamana terjadi sesuatu yang berbeda dengan rencana semula, menggunakan kemampuan yang dimiliki untuk memecahkan masalah di bidang profesinya, serta melaksanakan tugas dengan kondisi berbeda.

## 1. Rumusan Sikap

S1	Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius
S2	Menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral, dan etika
S3	Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila
S4	Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada negara dan bangsa
S5	Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain
S6	Bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan
S7	Taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara
S8	Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
S9	Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
S10	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan
S11	Menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan Global Code of Ethics of Tourism yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya.

## 2. Rumusan Pengetahuan

P1	Menguasai konsep teoretis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset dan keuangan.
P2	Menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum.
P3	Menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem disain kerja (work system design) dan penjadwalan.
P4	Menguasai konsep teoritis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam.
P5	Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengolahan makanan dan pengolahan.

P6	Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan.
P7	Menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam terkait perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel.
P8	Menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel dan kebersihan makanan (food hygiene) secara mendalam
P9	Menguasai konsep teoretis kepemimpinan, teamwork dan perilaku organisasi secara umum
P10	menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya.
P11	Menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya
P12	menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan.
P13	menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

### 3. Rumusan Keterampilan Umum

KU1	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, dan inovatif dalam melakukan jenis pekerjaan spesifik, di bidang keahliannya, dengan mutu dan kuantitas yang dapat diukur dengan standar kompetensi kerja bidang yang bersangkutan.
KU2	Mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur.
KU3	Mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan prototype, prosedur baku, desain atau karya seni.
KU4	Mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi.
KU5	Mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya.
KU6	Mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya.
KU7	Mampu bertanggung jawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya.

KU8	Mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri.
KU9	Memiliki jiwa entrepreneurship dan mengaplikasikan kemampuan kewirausahaan tersebut.
KU10	Mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi.
KU11	Mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global.
KU12	Mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme.
KU13	Mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian.
KU14	Mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

#### 4. Rumusan Keterampilan Khusus

KK1	Mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis.
KK2	Mampu secara mandiri mengelola kegiatan operasional hotel berskala kecil (meliputi kemampuan merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi kegiatan operasional hotel) yang dapat dibuktikan dengan bertambahnya tingkat kepuasan tamu hotel khususnya pada aspek jumlah tamu, reliabilitas dan responsibilitas layanan, kebersihan, dan efisiensi harga.
KK3	Mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (yield management), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang, pengeolahan makanan dan pengolahan minuman.
KK4	Mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang efektif dan efisien.
KK5	Mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hidang, pengolahan makanan dan pengolahan minuman yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi.
KK6	Mampu merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi pelatihan sumber daya manusia hotel berskala kecil yang dibuktikan dengan peningkatan kompetensi karyawan di bidang divisi

	kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan.
KK7	Mampu membuat produk dan layanan hotel berskala kecil dan dapat memodifikasi produk dan layanan di hotel berskala besar (hotel berbintang) yang berkualitas sesuai dengan kerangka acuan kerja yang ditetapkan dan diakui oleh pemberi kerja.
KM8	Mampu merancang kegiatan promosi atas produk dan layanan hotel yang dapat menunjukkan potensi nyata dari produk dan layanan yang dipromosikan pada aspek penambahan jumlah tamu.
KK9	Mampu membuat laporan keuangan yang sesuai dengan standar laporan keuangan hotel yang meliputi pendapatan divisi kamar dan divisi tata hidang di hotel berskala besar.
KK10	Mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan yang memenuhi standar kualitas yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.
KK11	Mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan asset untuk kegiatan operasional hotel yang memenuhi standar kualitas di hotel berskala kecil maupun hotel berskala besar yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.
KK12	Mampu mengaplikasikan kemampuan berwirausaha (entrepreneurship), seperti menyusun perencanaan konsep dan anggaran; analisa pasar; analisa proses; serta evaluasi terhadap studi kelayakan bisnis dibidang pengelolaan perhotelan.

## C. SISTEM KREDIT SEMESTER

### A. Dasar Pelaksanaan Sistem Kredit Semester

Sistem Kredit Semester dilaksanakan berdasarkan:

- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- Peraturan Pemerintah Nomor 60 Tahun 1999.
- Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional No. 232/U/2000 tentang

Pedoman Penyusunan Kurikulum Pendidikan Tinggi dan Penilaian Hasil Belajar Mahasiswa/a.

Politeknik Bintan Cakrawala (PBC) sebagai lembaga Pendidikan Tinggi dalam mengatur penyelenggaraan pendidikan vokasional selalu memperhatikan faktor-faktor berikut:

- Kebutuhan industri terhadap tenaga Vokasional yang semakin meningkat.

- b. Mahasiswa sebagai peserta didik, yang secara kodrati memiliki perbedaan-perbedaan individual baik dalam bakat, minat, maupun kemampuan akademik.
- c. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat.
- d. Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai pelaksana dan pendukung dalam penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi.
- e. Sarana dan Prasarana pendidikan seperti ruang kuliah, perpustakaan, laboratorium dan sarana lainnya yang memadai.
- f. Perubahan/perkembangan lingkungan baik Lokal, Nasional, Regional maupun Internasional.
- g. Etika dan moral yang berlaku di masyarakat Bintan pada khususnya dan Indonesia pada umumnya.

**B. Pengertian Sistem Kredit Semester**

- a. Sistem Kredit Semester adalah suatu sistem penyelenggaraan pendidikan dengan menggunakan Satuan Kredit Semester (SKS) untuk menyatakan beban studi mahasiswi/a, beban kerja dosen, pengalaman belajar, dan beban penyelenggaraan program.
- b. Kredit adalah satuan yang menyatakan beban suatu Mata Kuliah (MK) secara kuantitatif.

Semester adalah satuan waktu kegiatan yang terdiri atas 16 minggu kuliah atau kegiatan terjadwal lainnya berikut kegiatan yang mengikutinya. Dengan SKS ini memungkinkan mahasiswi/a dapat menentukan Mata Kuliah (MK) sesuai dengan kemampuan dan minatnya, sehingga diharapkan:

1. Mahasiswi/a dapat menyelesaikan studi dalam waktu yang relatif cepat.
2. Mempermudah penyesuaian kurikulum sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
3. Memberi kemungkinan terselenggaranya sistem evaluasi kemajuan belajar mahasiswi/a dengan baik.
4. Memberi kemungkinan pengalihan (*transfer*) kredit antar Prodi.

## C. Nilai Kredit, Beban Studi dan Nilai Absolut

### a. Nilai Kredit Semester Perkuliahuan

Untuk perkuliahan, nilai satu SKS ditentukan berdasarkan beban kegiatan yang meliputi keseluruhan kegiatan per minggu, sebagai berikut:

- 1) Bila Mahasiswa/a mengikuti perkuliahan dengan mengambil 3 SKS (2/1) maka perinciannya adalah sebagai berikut:

- 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadual dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
- 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang tidak terjadual tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal.
- 1 SKS enam puluh (60) menit jika kegiatan akademik mandiri/praktikum, yaitu kegiatan yang harus dilakukan untuk mendalami, mempersiapkan atau tujuan lain suatu tugas akademik, misalnya dalam bentuk membaca buku/referensi.

- 2) Bila Mahasiswa/a mengikuti perkuliahan dengan mengambil 2 SKS (2/0) maka perinciannya adalah sebagai berikut:

- 1 SKS lima puluh (50) menit aktivitas tatap muka terjadwal dengan dosen, misalnya dalam bentuk kuliah.
- 1 SKS lima puluh (50) menit kegiatan akademik terstruktur, yaitu aktivitas studi yang terjadwal tetapi direncanakan oleh dosen, misalnya dalam bentuk mengerjakan pekerjaan rumah atau menyelesaikan soal-soal, diskusi dalam kelas, *role play*, presentasi.

- 3) Dosen mengajar 3 SKS (2/1) setara dengan:

- Lima puluh (50) menit acara tatap muka terjadual dengan mahasiswa/a.
- Lima puluh (50) menit aktivitas perencanaan dan evaluasi kegiatan akademik terstruktur.

- Enam puluh (60) menit aktivitas pengembangan materi kuliah melalui kegiatan praktikum.
- b. Nilai Kredit Semester Praktikum
- a. Nilai Kredit Semester untuk Praktikum di Laboratorium *Main Kitchen, Pastry Kitchen, dan Resto Lab.*  
Untuk praktikum di laboratorium, nilai 1 (satu) satuan kredit semester adalah 60 menit per pertemuan yang sama dengan 1 SKS.
  - b. Nilai Kredit Semester untuk Praktek Kerja Profesi setara dengan 6 bulan atau 8 SKS.
- c. Beban Studi

Menurut PERMENRISTEKDIKTI No. 44 TAHUN 2015, Masa dan beban belajar penyelenggaraan program pendidikan program Diploma 4 paling lama 7 (tujuh) tahun akademik untuk program sarjana, program diploma empat/sarjana terapan, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 144 (seratus empat puluh empat) sks dan paling lama 5 (lima) tahun akademik untuk program diploma tiga, dengan beban belajar mahasiswa paling sedikit 108 (seratus delapan) sks.

Pada semester I dan II beban studi mahasiswi/a ditentukan secara paket. Selanjutnya beban studi mahasiswi/a dalam satu semester ditentukan atas dasar kemampuan mahasiswi/a yang ditunjukkan oleh IPS (Indeks Prestasi Semester) sebelumnya.

Indeks Prestasi per Semester dihitung dengan formula sebagai berikut:

$$\boxed{\text{Rumus IPS} = (\text{SKS} \times \text{Bobot}) / \text{Jumlah SKS yang Ditempuh}}$$

- d. Nilai Absolut

Komponen Nilai Absolut (NAb) suatu MK terdiri dari nilai partisipasi/kontribusi di kelas (P), quiz (Q), tugas terstruktur (TS), Ujian Tengah Semester (UTS), dan Ujian Akhir Semester (UAS). Secara umum PBC menerapkan pola pembobotan komponen penilaian sebagai berikut:

Tabel Pembobotan Komponen Penilaian

Komponen	Bobot
Presensi/kehadiran	15%
Quiz/KAT (Kegiatan Akademik Terstruktur)	15%
Presentasi kelompok/individu	20%
Ujian Tengah Semester	25%
Ujian Akhir Semester	25%
Total	100%

Berdasar pembobotan komponen nilai tersebut, maka dapat dirumuskan formula penghitungan nilai absolut sebagai berikut:

$$NAb = 0,15 P + 0,15 Q + 0,20 TS + 0,25 UTS + 0,25 UAS$$

Khusus untuk MK Seminar, pembobotan dan komponen penilaian serta perhitungan nilai akhir menyesuaikan dengan proses belajar mengajar yang dilaksanakan. Misalnya, komponen yang dinilai dalam Seminar dapat mencakup:

- Partisipasi dan kontribusi di kelas,
- Presentasi makalah,
- Kualitas makalah, dan
- Tugas-tugas terstruktur lainnya.

Disamping MK seminar Dosen dapat menentukan bobot masing-masing komponen penilaian, menyesuaikan dengan karakteristik MK dan tujuan pembelajaran. Walaupun demikian komponen penilaian yang diperhitungkan sekurang-kurangnya meliputi 4 (empat) komponen.

Konversi Nilai Absolut (NAb) ke dalam Nilai Huruf dan Nilai Angka disajikan dalam tabel berikut:

Tabel Konversi Nilai Absolut, Nilai Huruf dan Nilai Angka

Nilai Absolut Nilai Huruf Bobot Nilai Huruf

Nilai Absolut	Nilai Huruf	Bobot Nilai Huruf
80 - 100	A	4,00
80 – 84,99	A-	3,70
77 – 79,99	B+	3,30
74 – 76,99	B	3,00
70 – 73,99	B-	2,70

65 – 69,99	C+	2,30
60 – 64,99	C	2,00
57 – 59,99	C-	1,50
55 – 56,99	D	1,00
0 – 54,99	E	0,0

**Catatan:**

*Nilai E juga diberikan kepada mahasiswi/a yang mengisi KRS tetapi tidak pernah mengikuti kegiatan perkuliahan sama sekali atau diberikan nilai kosong oleh dosen yang bersangkutan.*

**D. Evaluasi Keberhasilan Studi**

Keberhasilan studi mahasiswi/a dinyatakan dengan Indeks Prestasi (IP), yang dituliskan dengan bobot nilai huruf. Untuk program Diploma 3 dan Diploma 4, evaluasi keberhasilan studi mahasiswi/a dilaksanakan sekurang-kurangnya tiap akhir semester, tahun pertama, tahun kedua, tahun ketiga (untuk Diploma 3), dan tahun keempat (untuk Diploma 4).

Masa studi mahasiswi/a dihitung sejak pertama kali terdaftar sebagai mahasiswi/a sampai dengan lulus, kecuali periode saat mahasiswi/a mendapatkan status terminal (cuti akademik) secara resmi dari Direktur Politeknik Bintan Cakrawala.

**1. Evaluasi Keberhasilan Studi Tahun Pertama**

Proses pembelajaran Semester 1-6 (untuk Diploma 3) dan Semester 1-8 (untuk Diploma 4) dapat mengambil jumlah SKS dengan ketentuan dibawah ini:

IP semester	Jumlah SKS
≥ 3,00	22 - 24 SKS
2,50 - 2,99	19 - 21 SKS
2,00 - 2,49	16 - 18 SKS
1,50 - 1,99	12 - 15 SKS
< 1,50	< 12 SKS

**2. Evaluasi Keberhasilan Akhir Masa Studi**

Evaluasi ini dilakukan pada akhir masa studi mahasiswi/a. Masa studi maksimum mahasiswi/a Program Diploma 4 adalah 12 semester. Bagi

mahasiswa/alih program dan mahasiswa/pindahan, masa studi maksimum tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di Politeknik Bintan Cakrawala. Mahasiswa dinyatakan berhasil (lulus) dalam tahap evaluasi ini jika memenuhi kriteria berikut:

- Telah mengumpulkan minimal 144 SKS untuk Program Diploma 4 dan 108 untuk Program Diploma 3 sesuai dengan kurikulum yang ditentukan oleh Politeknik Bintan Cakrawala.
- Indeks Prestasi Komulatif (IPK) sekurang-kurangnya 2.00
- Tidak ada nilai akhir E
- Nilai D+/D maksimum 10% dari total sks yang wajib ditempuh sebagai persyaratan kelulusan
- MK yang diperbolehkan bernilai D+/D adalah MK pilihan di masing-masing Prodi.

#### E. Predikat Kelulusan

Predikat kelulusan terdiri atas 3 predikat yang menunjukkan peringkat, yaitu Memuaskan, Sangat Memuaskan dan Dengan Pujian yang dinyatakan pada transkrip akademik.

Sebagai dasar penentuan predikat kelulusan adalah IPK yang diatur sebagai berikut:

- IPK 2.00 – 2.75 Memuaskan
- IPK 2.76 – 3.50 Sangat Memuaskan
- IPK 3.51 – 4.00 Dengan Pujian (*Cumlaude*)

Predikat kelulusan Dengan Pujian (*Cumlaude*) ditentukan juga dengan memperhatikan masa studi maksimum, untuk program D-3 adalah 6 semester dan D-4 8 semester, sedangkan untuk alih program dan pindahan, masa studi tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di PBC dengan rumus perhitungan sebagai berikut:

dimana:

- MSC= Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* bagi mahasiswa/alih program/pindahan (dibulatkan ke bawah)

- MSCN = Masa Studi Maksimum Predikat *Cumlaude* Diploma 4
- SKSK= SKS konversi (SKS yang diakui)
- SKSL= SKS minimal untuk lulus Diploma 4

## BAB II

# KURIKULUM

### A. Batasan Kurikulum

Pengaturan kurikulum Program Akademik Sarjana sebagai pedoman proses belajar mengajar di UB mengacu pada SK. Mendiknas Nomor 232/U/2000 tanggal 20 Desember 2000 dan SK Mendiknas No. 045/U/2003, Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dan SK Dirjen DIKTI Nomor 43/DIKTI/2006 dan Peraturan Menteri Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi RI No.44/2015 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi.

Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai capaian pembelajaran lulusan, bahan kajian, proses, dan penilaian yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan program studi. Kurikulum Program Akademik Sarjana di UB adalah Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) dengan learning out come mengacu pada peraturan Presiden RI No. 8 tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI).

### B. Kurikulum 2020/2021

#### 1. Kelompok Mata Kuliah Dasar Umum

- Pendidikan Pancasila (2 sks)
- Pendidikan Agama (2 sks)
- Pendidikan Kewarganegaraan (2 sks)
- Bahasa Indonesia (2 sks)

#### 2. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Umum

- Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2 sks)
- Tugas Akhir (6 sks)

#### 3. Kelompok Mata Kuliah Program Studi Khusus

- Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1 (5 sks)
- Operasional Minuman 1 (5 sks)
- Operasional Pengolahan Makanan (5 sks)
- Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2 (5 sks)
- Operasional Minuman 2 (5 sks)

- Operasional Tata Graha (4 sks)
- Pengolahan Roti dan Kue (5 sks)
- MICE (3 sks)
- Operasional Kantor Depan Hotel (4 sks)
- Operasional Teknik Binatu (4 sks)
- Manajemen Hotel dan Restoran (3 sks)
- Manajemen Kantor Depan Hotel (3 sks)
- Manajemen Teknik Binatu (3 sks)
- Manajemen Tata Graha (3 sks)
- Supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman (5 sks)



SEMESTER 7		SEMESTER 8	
Bahasa Indonesia	2	Tugas Akhir	6
Manajemen Sumber Daya Manusia	3	Pendidikan Pancasila	2
Manajemen Pemasaran Hospitality	3	Pendidikan Agama	2
Manajemen Keuangan Hospitality dan pariwisata	3	Pendidikan Kewarganegaraan	2
Statistik Pariwisata	3		
Metodologi Penelitian Hospitality dan Pariwisata	3		
Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3		
Bahasa Inggris Lanjut	3		
JUMLAH SKS	23	JUMLAH SKS	12
JUMLAH MATA KULIAH	8	JUMLAH MATA KULIAH	4

**PERSENTASE KURIKULUM DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**  
**TAHUN AKADEMIK 2020/2021**

Semester	Kode MK	Mata Kuliah	T	P
I	PP101	Bahasa Inggris Dasar	1	2
	PP102	Hygiene, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3	1	2
	PP103	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	0	5
	PP104	Operasional Minuman 1	0	5
	PP105	Operasional Pengolahan Makanan	0	5
	PP106	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0
23			4	19
<b>Persentasi</b>			<b>17%</b>	<b>83%</b>
II	PP101	Bahasa Inggris Menengah	1	2
	PP102	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	0	5
	PP103	Dasar-Dasar Manajemen	2	0
	PP104	Operasional Minuman 2	0	5
	PP105	Aplikasi Komputer Dasar	1	2
	PP106	Operasional Tata Graha	0	4
22			4	18
<b>Persentasi</b>			<b>18%</b>	<b>82%</b>
III	PP301	Pengolahan Roti dan Kue	0	5
	PP302	Operasional Teknik Binatu	0	4
	PP303	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	1
	PP304	MICE	0	3
	PP305	Operasional Kantor Depan Hotel	0	4
	PP306	Psikologi Pelayanan	2	0
23			6	17
<b>Persentasi</b>			<b>26%</b>	<b>74%</b>
IV	PP401	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	1
	PP402	Manajemen Hotel dan Restoran	3	0
	PP403	Manajemen Teknik Binatu	3	0
	PP404	Manajemen Tata Graha	3	0
	PP405	Supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman	1	4
	PP406	Pemahaman Lintas Budaya	2	0
21			16	5
<b>Persentasi</b>			<b>76%</b>	<b>24%</b>
V	PP501	Praktek Kerja Lapangan 1	0	10
			10	0
	<b>Persentasi</b>		<b>0%</b>	<b>100%</b>
VI	PP601	Praktek Kerja Lapangan 2	0	10
			10	0
	<b>Persentasi</b>		<b>0%</b>	<b>100%</b>

<b>VII</b>	PP701	Manajemen Sumber Daya Manusia	3	0
	PP702	Bahasa Indonesia	2	0
	PP703	Manajemen Pemasaran Hospitality	3	0
	PP704	Manajemen Keuangan Hospitality & Pariwisata	3	0
	PP705	Statistik Pariwisata	3	0
	PP706	Metodologi Penelitian Hospitality & Pariwisata	3	0
	PP707	Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality	3	0
	PP708	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2
			24	21
	<b>Persentasi</b>		<b>91%</b>	<b>9%</b>
<b>VIII</b>	PP801	Tugas Akhir	0	6
	PP802	Pendidikan Pancasila	2	0
	PP803	Pendidikan Agama	2	0
	PP804	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0
			12	6
	<b>Persentasi</b>		<b>50%</b>	<b>50%</b>
	<b>TOTAL</b>		<b>144</b>	<b>57</b>
	<b>PERSENTASI</b>		<b>40%</b>	<b>60%</b>

## **SILABUS MATA KULIAH**

### **D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN AJARAN 2020/2021**

#### **SEMESTER 1**

#### **Bahasa Inggris Dasar (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa memahami dan menerapkan 4 keterampilan bahasa Inggris (berbicara, mendengarkan, membaca dan menulis) pengetahuan dan prinsip-prinsip dalam pengaturan pariwisata
Materi	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengenalan dasar bahasa Inggris</li><li>2. Pemahaman Grammar/tata bahasa Inggris</li><li>3. Pemahaman ucapan salam 1 Greeting I</li><li>4. Pemahaman ucpan salam 2 Greeting II</li><li>5. Pemahaman bilangan Dasar Ordinary/Ordinal Number</li><li>6. Pemahaman bilangan tingkat Cardinal Number</li><li>7. English Destination</li><li>8. UTS</li><li>9. Pemahaman The Time</li><li>10. Pemahaman ungkapan singkat</li><li>11. Kosakata yang sehari-hari Daily words</li><li>12. Kosakata warna dan arah Colour and Direction Words</li><li>13. Kosakata tanya Question Words</li><li>14. Public Conversation</li><li>15. English Destination</li><li>16. UAS</li></ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lawrence J. Zwier &amp; Nigel A. Caplan. 2007. Everyday English for Hospitality Professionals. Texas: Compass Publishing</li><li>2. Tillit, Bruce and Bruder, Newton Mary. 2004. Speaking Naturally. England: Cambridge.</li></ol>

#### **Hygine, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan kerja (K3) (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa mampu memahami mengenai manfaat pengetahuan higiene sanitasi dalam proses pembuatan produk, serta mahasiswa dapat memahami faktor penting penunjang kesehatan dan keselamatan kerja.
Materi	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Pengenalan Hygine, sanitasi dan keselamatan kerja</li><li>2. Tentang kecelakaan kerja. Mengenal GMP dan HACCP</li><li>3. Sanitasi saluran air dan jenis-jenis penyakit yang disebabkan oleh pencemaran air</li><li>4. Limbah dapur organic dan non organic</li><li>5. Hygine pada olahan makanan, Bakteri pada makanan dan pencegahannya</li></ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang. 2017. Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi dalam Membuat Main Course Makanan Kontinental Mahasiswa.</li></ol>

- 6(2): 63-68.
2. Food and Nutritional Sciences. 2010. Make it safe!: A Guide To Food Safety. Victoria: CSIRO Publishing
  3. Knechtges, Paul L. 2011. Food Safety: Theory and Practice. Burlington: Jones & Bartlett Learning
  4. Lawley, R., Curtis, L. & Davis, J. 2012. The Food Safety Hazard Guidebook. Cambridge: Royal Society of Chemistry (RSC) Publishing

### **Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1 (5 SKS)**

- Sasaran : Mahasiswa mampu mengenal Outlet Perhotelan, personalia Dan Peralatan Food and Beverages Service, ruang lingkup kerja tata hidang. Serta mampu mempersiapkan mempersiapkan area tata hidang.
- Materi : 1. Outlet Perhotelan  
2. Personalia Dan Peralatan Food And Beverages Service  
3. ruang lingkup kerja tata hidang  
4. mempersiapkan area tata hidang  
5. proses transaksi keuangan tata hidang dan persiapan pelayanan Tata Hidang  
6. tata cara pelayanan tata hidang  
7. etika dalam perjamuan makan internasional  
8. Pemahaman Mengenai Room Service  
9. Tahap Penyajian Room Service
- Pustaka : 1. Atmodjo, H. W., & Fauziah, H. (2016). Professional Waiter. Yogyakarta: Andi.  
2. Atmodjo, M. W. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi  
3. Sokresno dan pendit, I.N.R. 1998. Pramusaji Food & Beverage service. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama  
4. Soekresno. (2007). Table Manners Etiket Jamuan Makan.Yogyakarta: Graha Ilmu.

### **Operasional Minuman 1 (5 SKS)**

- Sasaran : Mahasiswa memiliki skil dan pengetauan dibidang minuman hotel. Cara membuat, penyajian dan pengenalan rasa
- Materi : 1. memahami definisi bar, jenis-jenis serta organisasi dalam sebuah bar serta memahami minuman beralkohol dan non alkohol  
2. memahami alat dan mesin yang digunakan pada bar, jenis perlengkapan pendukung, perabot dan peralatan yang ada di bar  
3. memahami definisi wine, klasifikasi dan variety sebuah wine  
4. memahami teknik membuka wine, serta mengetahui teknik penyajian wine, suhu, dan urutan pelayanan dalam menghidangkan sebuah minuman

	<ul style="list-style-type: none"> <li>5. memahami pengetahuan dasar tentang Vodka, Gin, dan Rum, dari segi rasa dan teknik penyajiannya</li> <li>6. memahami pengetahuan dasar tentang Tequila, Brandy, Whiskey, dan Liqueur, dari segi rasa dan teknik penyajian</li> <li>7. memahami minuman beralkohol dari segi rasa dan teknik penyajian serta memahami port, sherry, sake dan arak dari segi rasa dan teknik penyajian</li> </ul>
Pustaka	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. I Gede A Mertayasa, Food and Beverage Service Operational, Andi Offset, Yogyakarta, 2012.</li> <li>2. Marsum Wa., Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alcoholik Dan Non Alkoholic Di Restaurant, Andi Offset, Yogyakarta, 1984</li> <li>3. Raymond.J. Goodman, Jr. Food and Beverage, Food and Beverage Management, Erlangga, Jakarta, 2010.</li> </ul>

### **Operasional Pengolahan Makanan ( 5 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa Mampu menjelaskan tentang proses produksi masakan yang dimulai dari menyusun resep, mempersiapkan bahan baku masakan, mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan, dan menata makanan

Materi :

- 1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene dan standard recipe
- 2. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengendalian biaya dalam menu
- 3. Mahasiswa mampu membuat English muffin, Chicken Stock
- 4. Mahasiswa mampu membuat Espagnole Sc, English muffin
- 5. Mahasiswa mampu membuat Caesar Salad and grilled Chicken
- 6. Mahasiswa mampu membuat German Potato salad, Chicken strip, no fermented sauerkraut
- 7. Mahasiswa mampu membuat High Fibre Salad, Citrus vinaigrette
- 8. Ujian Tengah Semester (UTS)
- 9. Mahasiswa mampu membuat Cream Spinach Soup, Garlic crouton
- 10. Mahasiswa mampu membuat Chicken Kiev, Garlic Mashed Potato, buttered green bean
- 11. Mahasiswa mampu membuat Seafood Pasta Salad, Pesto aioli
- 12. Mahasiswa mampu membuat Nicoise salad and soft boiled egg
- 13. Mahasiswa mampu membuat Minestrone Soup, Lasagna
- 14. Mahasiswa mampu membuat Steak Hache, Onion glaze, mesclun
- 15. Mahasiswa mampu membuat Sunripe Tomato Salad, Balsamic Vinaigrette
- 16. Ujian Akhir Semester (UAS)

Pustaka :

- 1. Anggrek, Tim Dapur. (2009). 500 Resep Lezat Masakan Nusantara. Yogyakarta: Pustaka Anggrek.
- 2. Apriyantono, A. (2001). Analisis Sensori Deskriptif. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian.
- 3. Asti, Badiatul. M dan Laela, Nurisysyafa. (2009). Kumpulan Resep Masakan Tradisional Dari Sabang Sampe Marauke. Yogyakarta: Medpress.

**Pengantar Pariwisata dan Hospitality (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa mampu mengenal Parwisata secara umum. Karakteristik, jenis-jenis usaha pariwisata, sejarah, pengelolaan, sarana dan prasarana Pariwisata serta strategi pembangunan pariwisata di era modern seperti saat ini.
Materi	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kontrak kuliah, definisi, konsep dan karakteristik pariwisata dan hospitaliti</li><li>2. Klasifikasi wisatawan</li><li>3. Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti</li><li>4. Multidisiplin Kepariwisataan</li><li>5. Sejarah pariwisata dan hospitaliti</li><li>6. Sumber daya pariwisata dan hospitaliti</li><li>7. Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti</li><li>8. UTS</li><li>9. Dampak pariwisata dan hospitaliti</li><li>10. Sarana dan Prasarana</li><li>11. Manajemen krisis</li><li>12. Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitality</li><li>13. Organisasi kepariwisataan</li><li>14. Perencanaan produk pariwisata</li><li>15. Pariwisata dan hospitaliti di era new normal</li><li>16. UAS</li></ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ismayati. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo.</li><li>2. Yoeti, Oka. 2010. Dasar-Dasar Pengertian Hospitaliti dan Pariwisata. Bandung: Alumni.</li><li>3. Marpaung, Happy. 2002. Pengetahuan Kepariwisataan. Bandung: Alfabeta.</li><li>4. Soekadijo. 2002. Anatomi Pariwisata (Memahami Pariwisata Sebagai Systemic Linkage). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum Pustaka Utama, 2017.</li></ol>

## SEMESTER 2

### Bahasa Inggris Menengah ( 3 SKS )

Sasaran : Mahasiswa mampu memahami bahasa inggris dibidang perhotelan dengan penggunaan bahasa inggris sebagai bahasa keseharian kerja.

Materi : 1. Choosing the right Hotel  
2. Percakapan mengenai pilihan menginap di Hotel. Teori simple present and past tense, working with technical words  
3. Booking a room  
4. Percakapan mengenai pemesanan kamar. Teori kalimat the passive, working with related words  
5. Hotel services and facilities  
6. Speech about hotel facilities  
7. Teori gerund, working with unfamiliar words  
8. UTS  
9. Ordering food in a hotel restaurant  
10. Percakapan di restaurant.  
11. Teori Wh-question  
12. Dealing with hotel complaint  
13. Percakapan menerima keluhan tamu  
14. Teori Present Perfect Passive  
15. Writing: review of an English Journal  
16. UAS

Pustaka : 1. Mendoza, Cruz, Ulate, Ángulo, Rodríguez, Obando. 2016, English For Tourism: Listening and speaking skills, Universidad Nacional, Campus Nicoya, Guanacaste, Costa Rica  
2. Morris, Cathrin E., Flash on English for Tourism, elionline  
3. Spitzberg, Brian H. Conversational Skills Rating Scale: An Instructional Assessment Of Interpersonal Competence, School of Communication San Diego State University

### Operasional tata Hidang Makanan dan Minuman 2 ( 5 SKS )

Sasaran : Setelah menempuh mata kuliah ini mahasiswa dharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan tentang Ilmu Pengetahuan Dasar Lanjutan mengenai system Operational Pengelolaan Pelayanan Makanan dan Minuman. Sehingga dapat membantu Mahasiswa dalam melakukan suatu pelayanan jasa makanan dan minuman

Materi : 1. Memahami mengenai destinasi pariwisata dan kebijakan destinasi pariwisata secara umum  
2. Mampumemahami tipologi dari destinasi pariwisata  
3. Mampu memahami mengenai Perencanaan pariwisata

4. Mampu memahami pengembangan destinasi pariwisata
5. Mampu memahami kualitas dan kelayakan destinasi pariwisata
6. Mampu memahami tentang pemasaran pariwisata
7. Mampu memahami mengenai pemberdayaan dan partisipasi masyarakat dalam suatu destinasi pariwisata
8. UTS
9. Mampu memahami kerangka kerja organisasi manajemen destinasi
10. Mampu mengetahui dan memahami tinjauan kritis terhadap praktis OMD di Indonesia
11. Mampu memahami mengenai jaminan mutu pelayanan dan pengalaman wisata
12. Mampu memahami mengenai pengelolaan pengunjung
13. Mampu memahami mengenai manajemen krisis
14. Mampu mengetahui dan menjelaskan sistem informasi destinasi pariwisata
15. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dampak pariwisata
16. UAS

- Pustaka :
1. Atmodjo, H. W., & Fauziah, H. (2016). Professional Waiter. Yogyakarta: Andi.
  2. Atmodjo, M. W. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi.

### **Dasar-Dasar Manajemen (2 SKS)**

Sasaran : Menjelaskan tentang manajemen dengan segala dinamikanya, perkembangan Manajemen dari awal dan penggunaan Manajemen dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan yang efektif dan efisien.

- Materi :
1. Memahami mengenai destinasi pariwisata dan kebijakan destinasi pariwisata secara umum
  2. Mampu memahami tipologi dari destinasi pariwisata
  3. Mampu memahami mengenai Perencanaan pariwisata
  4. Mampu memahami pengembangan destinasi pariwisata
  5. Mampu memahami kualitas dan kelayakan destinasi pariwisata
  6. Mampu memahami tentang pemasaran pariwisata
  7. Mampu memahami mengenai pemberdayaan dan partisipasi masyarakat dalam suatu destinasi pariwisata
  8. UTS
  9. Mampu memahami kerangka kerja organisasi manajemen destinasi
  10. Mampu mengetahui dan memahami tinjauan kritis terhadap praktis OMD di Indonesia
  11. Mampu memahami mengenai jaminan mutu pelayanan dan pengalaman wisata
  12. Mampu memahami mengenai pengelolaan pengunjung
  13. Mampu memahami mengenai manajemen krisis
  14. Mampu mengetahui dan menjelaskan sistem informasi destinasi

- pariwisata
15. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai dampak pariwisata
  16. UAS

- Pustaka :
1. Wijaya, Chandra & Muhammad Rifa'i. 2016. Dasar-dasar Manajemen Mengoptimalkan Pengelolaan Organisasi Secara Efektif dan Efisien. Perdana Publishing: Medan.
  2. Hakim, Lukman & Mukhtar. 2018. Dasar-dasar Manajemen Pendidikan. Timur Laut Aksara: Jambi.
  3. Lestari, Veronica Sri. 2011. Dasar-dasar Manajemen. Buku Ajar. LKPP Universitas Hasanuddin: Makassar.

### **Operasional minuman 2 (5 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa dapat memahami dan mengetahui proses pembuatan minuman serta tahap penyajiannya

- Materi :
1. Memahami refresh beverage serta jenis-jenis beverage atau minuman
  2. Memahami alat dan mesin yang digunakan pada bar, jenis perlengkapan pendukung, perabot dan peralatan
  3. Memahami Jenis-jenis produk kopi serta bagaimana cara membuat kopi espresso
  4. Memahami teknik membuka americano, café latte, dan cappuccino. Rasa dan teknik penyajian
  5. Memahami teknik membuka Ristretto, Mochacino, dan Flat white. Rasa serta teknik penyajian
  6. Memahami teknik pembuatan ice coffe, cappucino, dan café latte. Rasa dan penyajian
  7. Memahami teknik pembuatan ice coffe, cappucino, dan café latte. Rasa dan penyajian
  8. UTS
  9. Memahami pengetahuan tentang jenis-jenis tea, karakteristik dan teknik penyajian tea
  10. Memahami definisi mocktail, jenis-jenis, metode pembuatan dan standarisasi mocktail
  11. Mengetahui teknik pembuatan strawberry lassi, Mango Lassi, melon Lassi, rasa dan penyajian
  12. Mengetahui teknik pembuatan strawberry Smoothie, Mango smoothie, melon smoothie, rasa dan penyajian
  13. Mengetahui teknik pembuatan Shirley temple, Fruit Punch, dan Virgin Mocktail, rasa dan penyajian
  14. Mengetahui jenis-jenis jamu, pembuatan dan teknik penyajian jamu
  15. Mengetahui permintaan sebuah toko, bagaimana inventaris sebuah minuman serta penghitungan biaya
  16. UAS

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. I Gede A Mertayasa, Food and Beverage Service Operational, Andi Offset, Yogyakarta, 2012.</li> <li>2. Marsum Wa., Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alchoholik Dan Non Alkoholic Di Restaurant, Andi Offset, Yogyakarta, 1984</li> <li>3. Raymond.J. Goodman, Jr. Food and Beverage, Food and Beverage Management, Erlangga, Jakarta, 2010.</li> </ol>
---------	--

### Aplikasi Komputer Dasar (3 SKS)

Sasaran	: <p>Aplikasi komputer dasar difokuskan pada basic computer akan tetapi lebih mengarah kepada user software yang dapat diterapkan pada bidang pariwisata. Perkuliahan ini bertujuan untuk memberikan kemampuan kepada mahasiswa untuk dapat mengoperasikan komputer diantaranya sistem informasi dan menggunakan user computer salah satunya Microsoft Office dan E-mail.</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membahas RPS Perkuliahan serta menjelaskan definisi System Software, Operating System dan Application System</li> <li>2. Mengenal All Microsoft Office, mengoperasikan jendela Microsoft Word 2010, format paragraf dan tabulasi</li> <li>3. Mengoperasikan Header dan Footer, membuat Table of Content</li> <li>4. Mengoperasikan jendela Microsoft Excel 2010, memasukkan dan mengedit data, mengenal penggunaan fungsi-fungsi</li> <li>5. Membuat chart, pivot chart, mengoperasikan formula dari Microsoft Excel 2010</li> <li>6. Membuat aplikasi dan google sheets</li> <li>7. Mengoperasikan jendela Microsoft Power Point 2010, memahami dan mempraktikkan dasar presentasi</li> <li>8. UTS</li> <li>9. Mengoperasikan Microsoft Visio 2010, menggambar peta dan denah</li> <li>10. Memahami proses flowchart dan DFD serta mempraktikkan proses flowchart dan DFD</li> <li>11. Mengoperasikan e-mail, mengelola pesan masuk dan membuat serta mengirim pesan e-mail baru</li> <li>12. Memahami dan mengoperasikan SPSS</li> <li>13. Memahami digital marketing, sosial media dan kode etik</li> <li>14. Mengoperasikan Google Web/Wix</li> <li>15. Mengulang materi: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Microsoft Visio, SPSS, Google Web/Wix</li> <li>16. UAS</li> </ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Madcom. 2011. Microsoft Excel 2010 Pemrograman VBA Edisi I. Andi. Yogyakarta.</li> <li>2. Abdul Kadir, Teraa CH Triwahyuni. 2013. Pengantar Teknologi Informasi. Andi. Yogyakarta</li> </ol>

**Operasional tata Graha (4 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa dapat memahami tentang organisasi departemen tata graha di sebuah hotel berbintang dan memahami secara keseluruhan di bidang tersebut.

- Materi :
1. Pengantar Departemen Tata Graha
  2. Deskripsi pekerjaan dan standard grooming
  3. Pengenalan area kerja, peralatan dan chemical yang dipakai
  4. Proses pembersihan lobby
  5. Proses pembersihan toilet
  6. Proses pembersihan taman
  7. Proses pembersihan kolam renang
  8. UTS
  9. Proses making bed
  10. Proses making bed
  11. Proses pembersihan kamar tamu
  12. Proses pembersihan kamar tamu
  13. Proses pembersihan kamar tamu
  14. Showing room
  15. General cleaning
  16. UAS

- Pustaka :
1. Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, Bidang Pariwisata, Sub Bidang Hotel Dan Restoran, Departemen Tata Graha.
  2. Raghulaban, G dan Raghulaban, S. 2015. Hotel Housekeeping, Operation and Management, Third Edition. Oxford University Press: India

### SEMESTER 3

#### **Pengolahan Roti dan Kue (5 SKS)**

Sasaran : Mata kuliah Pengolahan Roti dan Kue mencakup pembelajaran praktik yang membahas tentang resep-resep dasar dan pengembangan produk roti dan kue. Pembelajaran diawali dengan pengenalan peralatan, konsep pembuatan roti, klasifikasi jenis adonan, jenis bahan dan perannya, proses penyelesaian serta perkembang cara display, sehingga produk roti dan kue yang dihasilkan memiliki mutu tinggi.

- Materi :
1. Ikhtisar mata kuliah pengolahan roti dan kue
  2. Langkah dasar pembuatan roti, Metode-metode pembuatan roti, Membuat berbagai bentuk soft roll dan roti manis
  3. Membuat sponge cake dengan cold method dan emulsified method
  4. Bahan yang tepat dalam pembuatan kue kering atau cookies
  5. Membuat adonan dasar yeasted dough
  6. Membuat produk-produk dari quick bread
  7. Wawasan teknik pembuatan butter cake
  8. UTS
  9. pengolahan produk pengembangan choux dan sugar dough
  10. Perbedaan doughnut dan berliner
  11. Membuat hidangan crème brûlée, pannacotta, dan quick ice cream
  12. Membuat croissant dan pancake
  13. Membuat kue basah yaitu pandan srikaya, bugis mandi dan kue lumpur
  14. Membuat produk flat bread yaitu Pizza dan Lavash
  15. Membuat dan mendekorasi whole cake yaitu Redvelvet
  16. UAS

- Pustaka :
1. Mendoza, Cruz, Ulate, Ángulo, Rodríguez, Obando. 2016, English For Tourism: Listening and speaking skills, Universidad Nacional, Campus Nicoya, Guanacaste, Costa Rica
  2. Morris, Cathrin E., Flash on English for Tourism, elionline
  3. Spitzberg, Brian H. Conversational Skills Rating Scale: An Instructional Assessment Of Interpersonal Competence, School of Communication San Diego State University

#### **Operasional Teknik Binatu (4 SKS)**

Sasaran : Operasional Teknik binatu merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang laundry management yang ada di hotel, serta diharapkan mahasiswa mampu praktik dalam ilmu laundry.

- Materi :
1. Pengertian Laundry (Separation, Piece Storing, Feeding, Ironing-Folding, Finishing)
  2. Teknik Produksi di Laundry skala kecil dan menengah (Laundry Home Industry, Outside Laundry Industry and Linen-Rental)

3. Teknik Produksi di Laundry skala Besar (hotel bintang 4 dan 5, Cruise Ship OPL)
4. Chemical pengertian dan tujuan
5. Perform final inspection
6. Laundry Department Function in Hotel Industry
7. UTS
8. Mesin mesin dan peralatan Laundry dan Dry Cleaning
9. Laundry Billing
10. Budgetting for laundry expenses
11. Laundry administration works
12. Laundry's and linen inventory
13. Par stock linen
14. Bottlenecks and Consumption in Flows of Product
15. Flow of Laundry Production (Tata Kelola Produksi Laundry)
16. UAS

- Pustaka :
1. Dirajat,Y.I., 2010, "Perancangan Sistem Aplikasi Administrasi Pada Laundry Orange Sleman Yogyakarta", Sekolah Tinggi Manajemen Informatika dan Komputer Amikom Yogyakarta.
  2. Sihite, Richard, 2000, Laundry and Dry Cleaning. Surabaya: SIC
  3. Komar, Richard, 2005, Hotel Management: PT Grasindo

### **Bahasa Asing Pilihan Dasar (2 SKS)**

Sasaran : Bahasa Asing pilihan dasar merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan.

- Materi :
1. Pengenalan bahasa Mandarin
  2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja
  3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat
  4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih
  5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan
  6. Waktu, Hari dan Bulan
  7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
  8. UTS
  9. Arah jalan dan Arah mata angin
  10. Warna, Buah-buahan dan Musim
  11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari
  12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan
  13. Kosakata benda alam
  14. Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan
  15. Kalimat tanya
  16. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung
  17. UAS

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta: Trans Media Pustaka.</li> <li>Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.</li> <li>Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Mengenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.</li> </ol>
---------	--

### Bahasa Asing Pilihan Dasar (2 SKS)

Sasaran	: <p>Bahasa Asing pilihan dasar merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan.</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengenalan bahasa Mandarin</li> <li>Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja</li> <li>Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat</li> <li>Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih</li> <li>Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan</li> <li>Waktu, Hari dan Bulan</li> <li>Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung</li> <li>UTS</li> <li>Arah jalan dan Arah mata angin</li> <li>Warna, Buah-buahan dan Musim</li> <li>Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari</li> <li>Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan</li> <li>Kosakata benda alam, Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan</li> <li>Kalimat tanya</li> <li>Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung</li> <li>UAS</li> </ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta: Trans Media Pustaka.</li> <li>Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.</li> <li>Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Mengenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.</li> </ol>

### MICE (3 SKS)

Sasaran	: <p>Mahasiswa Mampu Menguasai prinsip-prinsip dan langkah-langkah prosedural pengelolaan berbagai jenis dan skala event, baik special event, festival, MICE.</p>
Materi	: <ol style="list-style-type: none"> <li>Pengantar event management</li> <li>Tipe event yang akan dijalankan</li> <li>Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan event</li> <li>Perancangan dalam sebuah event</li> </ol>

5. Event Promotion
6. Lokasi penyelenggaraan event
7. Organizing dalam penyelenggaraan sebuah event
8. Membuat rencana contingency dalam sebuah event
9. Mengukur keberhasilan sebuah event
10. Membangun sebuah event

- Pustaka : 1. Event Management For Dummies, by Laura Capell, Pub: Wiley (2013)  
 2. Any, Noor. 2013. Manajemen Event. Bandung: Alfabeta  
 3. Cangara, Hafied. 2013. Perencanaan dan Strategi Komunikasi. Jakarta: PT Raja Grafindo

### **Operasional Kantor Depan Hotel (4 SKS)**

Sasaran : Operasional Kantor depan hotel merupakan Mata Kuliah yang menjelaskan ruang lingkup front office (FO), diantaranya memahami peran, fungsi, dan tanggung jawab petugas front office, mengelola dan mengoperasikan peralatan front office, atribut yang dibutuhkan, dan karakteristik petugas front office, struktur organisasi di Room Division dan Front Office Department Teknik sapaan kepada tamu (greeting); komunikasi yang baik dengan atau tanpa telephone; Etika sebagai petugas Front Office.

- Materi : 1. Ruang Lingkup front office (peran, fungsi dan tanggung jawab petugas front office)  
 2. Tehnik sapaan kepada tamu (greeting / welcoming guest) di kantor depan (front office)  
 3. Praktik teknik sapaan (greeting/welcoming guest) di kantor depan (front office)  
 4. Mengelola perubahan dan pembaharuan pemesanan kamar (ammandement reservation), pembatalan reservasi kamar (cancellation reservation)  
 5. Praktik cara mencatat semua informasi yang dibutuhkan dalam formulir reservasi (reservation form).  
 6. Mengelola pembayaran kamar hotel (billing instruction, method of payment)  
 7. Praktik concierge mengelola pembayaran kamar hotel (billing instruction, method of payment)  
 8. UTS  
 9. Menangani barang bawaan tamu yang check in maupun yang check out, penanganan surat (incoming letter) dan kiriman, delivery newspaper dan merespon atas layanan di concierge.  
 10. Praktek penanganan pengisian form dan pencatatan terkait proses di concierge service (Luggage Tag)  
 11. Menyiapkan kartu selamat datang dan meletakkannya ditempat yang tepat dikamar sebelum tamu tiba  
 12. Praktik cara menyiapkan kartu selamat datang dan meletakkannya

- ditempat yang tepat dikamar sebelum tamu tiba
13. Proses penanganan check out tamu
  14. Praktik penanganan tagihan tamu keseluruhan dan deposit bill
  15. Perhitungan tingkat hunian, dan perhitungan daily occupancy hotel
  16. UAS

- Pustaka :
1. Bagyono. 2016. Hotel Front Office Teori dan Praktik. Alfabeta. Bandung
  2. Prakoso, Prasetyo Aji. 2017 Front Office Praktis (administrasi dan prosedur kerja). Gava media. Yogyakarta
  3. Manurung, Heldin & Tarmoezi, Trizno. 2018. Manajemen Front Office Hotel. Megapoin. Jakarta.

### **Psikologi Pelayanan (2 SKS)**

Sasaran : Psikologi merupakan Mata Kuliah yang mempelajari tentang sifat manusia, membentuk sifat psikologi pelayanan dibidang perhotelan serta menjelaskan ilmu komunikasi yang baik.

- Materi :
1. Tentang Psikologi Pelayanan
  2. Ciri khas pelayanan industri jasa
  3. Konsep dasar service
  4. Sikap positif
  5. Etiket
  6. Ilmu komunikasi efektif
  7. Kepribadian dalam pelayanan
  8. UTS
  9. Konflik dan stress
  10. Psikologi pelayanan terhadap pelanggan
  11. Keluhan pelanggan
  12. Layanan prima terhadap pelanggan
  13. Manfaat psikologi pelayanan
  14. Motivasi, Disiplin, dan Etos Kerja
  15. Perilaku pelayanan
  16. UAS

- Pustaka :
1. Wober, Karl L. 2008. Benchmarking in Tourism and Hospitality Industry. Wallingford: CABI Publishing.
  2. Clarke and Chen. 2008. International Hospitality Management: Concept and Cases. Burlington: Elsevier.

**Akuntansi Dasar Hospitality (3 SKS)**

Sasaran : Mata kuliah ini menjelaskan praktik akuntansi di lingkungan hotel yaitu memahami pemrosesan akuntansi di manajemen hotel, perhitungan biaya hotel, laporan keuangan hotel, dan analisis kinerja keuangan hotel.

- Materi :
1. Gambaran Umum Akuntansi dan Kegiatan Perusahaan
  2. Siklus Akuntansi
  3. Pemahaman Debet dan Kredit serta Daftar Rekening
  4. Penjurnalran Transaksi
  5. Akuntansi Rekening Tamu
  6. Akuntansi Kas
  7. Akuntansi Penjualan Hotel
  8. UTS
  9. Akuntansi Piutang
  10. Akuntansi Utang
  11. Akuntansi Harga Pokok Makanan dan Minuman
  12. Akuntansi Bahan Dipakai Habis, Biaya Gaji dan Kesejahteraan karyawan
  13. Akuntansi Biaya Tetap dan Pembukan pada Buku Besar
  14. Penyiapan Laporan Keuangan dan Menutup Buku
  15. Rasio dan Statistik Keuangan
  16. UAS

- Pustaka :
1. Badruzman, Jajang dan Dedi Kusmayadi. 2014. Akuntansi Hotel. Tasikmalaya: LPPM Universitas Siliwangi.
  2. Wiyasha, IBM. 2011. Akuntansi Perhotelan penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.

## SEMESTER 4

### **Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (2 SKS)**

Sasaran : Bahasa Asing pilihan dasar merupakan mata kuliah yang mempelajari Bahasa asing yaitu Bahasa mandarin. Disini mahasiswa diharapkan akan mampu menguasai Bahasa mandarin dalam penulisan dan percakapan.

Materi	: 1. Pengenalan bahasa Mandarin 2. Kata ganti orang, Kata benda, Kata sifat dan Kata kerja 3. Ucapan salam perkenalan dan Perkenalan diri singkat 4. Ucapan maaf dan Ucapan terima kasih 5. Bilangan perpecahan dan Bilangan tingkatan 6. Waktu, Hari dan Bulan 7. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung 8. UTS 9. Arah jalan dan Arah mata angin 10. Warna, Buah-buahan dan Musim 11. Ungkapan Singkat dalam percakapan dan kosakata sehari-hari 12. Kosakata benda, Kosakata binatang dan Kosakata tumbuh-tumbuhan 13. Kosakata benda alam, Kosakata tempat dan Kosakata jenis bangunan 14. Kalimat tanya 15. Kuliah lapangan dan Praktek percakapan langsung 16. UAS
Pustaka	: 1. Yulius, Hendri. 2013. Ungkapan Sehari-hari dalam Bahasa Mandarin. Jakarta: Trans Media Pustaka. 2. Sutami, Hermina. 2015. Bahasa Mandarin Komunikatif untuk Dunia Pendidikan dan Umum. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

### **Manajemen Hotel dan Restoran (3 SKS)**

Sasaran : Mata kuliah manajemen hotel dan restoran mempelajari tentang fungsi dan bagian department yang ada di sebuah hotel, menangani jenis defisi hotel serta mengetahui industri dan usaha di bidang perhotelan.

Materi	: 1. Hospitality Industry 2. Hotel Hospitality Service Industry 3. Organizational chart 4. Front Office dan Housekeeping departement 5. Industri hotel, Konsep, Karakteristik produk Hotel 6. Struktur organisasi, tingkat manajemen hotel, fungsi dari tahap hotel 7. Divisi bagian yang ada di hotel 8. UTS 9. HR department and accounting 10. Design hotel concept 11. Aspek membangun hotel dan pemasaran Hotel
--------	--

12. Komponen/Molekul Model operasional hotel, Model Manajemen hotel
13. Metode Komunikasi
14. Guest need and wants
15. Hotel Management Phylosophy, Pengenalan Operasional Hotel
16. UAS

Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hotelier Tanji (2013). Hotel Front Office Training Manual with 231 SOP: Professional Front Office Management Guide for Hoteliers &amp; Hospitality Students, 1st Edition. South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform</li> <li>2. Bardi J A (2010). Hotel Front Office Management, 5th Edition. New Jersey: Wiley</li> <li>3. Bhatnagar, S H (2011). Front Office Management. New Delhi: Frank Bros. &amp; Company</li> </ol>
---------	---

### **Manajemen Teknik Binatu (3 SKS)**

Sasaran	<p>: Manajemen teknik binatu merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang fungsi laundry, tugas dan managemennya. Pada mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami memahami laundry department serta juga menyinggung pelajaran dari housekeeping.</p>
Materi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lost and Found</li> <li>2. Planning, Organizing Housekeeping Department</li> <li>3. Project Pengelolaan Managerial di HK Dept di 3 lokasi yang berbeda</li> <li>4. Chemical</li> <li>5. Perform final inspection</li> <li>6. Housekeeping Function</li> <li>7. Mesin mesin dan peralatan Laundry dan Dry Cleaning</li> <li>8. UTS</li> <li>9. Room Allocation from Housekeeping Side</li> <li>10. Budgetting for laundry expenses</li> <li>11. laundry administration works</li> <li>12. laundry's and linen inentory</li> <li>13. Par Stock Linen</li> <li>14. Prepare Room for Incoming Guest</li> <li>15. Pengertian Tata Kelola Laundry</li> <li>16. UAS</li> </ol>
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agusnawar. 2002. Operasional Tata Graha Hotel. Jakarta: Gramedia</li> <li>2. Darsono, Agustinu. 1995. Tata Graha Hotel. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana</li> <li>3. Sugiarto, dan Sri Sulartiningrum, 2001. Pengantar akomodasi dan Restoran. Jakarta PT. Gramedia Pustaka Utama.</li> </ol>

**Manajemen Tata Graha (3 SKS)**

Sasaran : Manajemen tata graha merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang housekeeping, pembagian tugas dan mengenali bagian-bagian yang ada di hotel.

Materi :

1. Perkenalan tentang devinisi Tata Graha
2. Ruang lingkup Tata graha
3. Pemahaman tentang Tata Graha Hotel
4. Pemahaman tentang struktur organisasi tata graha hotel
5. Pemahaman tentang pengertian room section
6. Lost and Found
7. Planning, Organizing Housekeeping Department
8. UTS
9. Project Pengelolaan Managerial di HK Dept
10. Chemical
11. perform final inspection
12. Housekeeping Function
13. Mesin, peralatan Laundry dan Dry Cleaning
14. Room Allocation from Housekeeping Side
15. Room Allocation from Housekeeping Side
16. UAS

Pustaka :

1. Raghulanan G dan Raghulanan S (2016). Hotel Housekeeping: Operations and Management, 3rd Edition. Oxfordshire: Oxford University Press
2. Nitschke A A, Frye D W dan American Hotel & Lodging Association (2013). Managing Housekeeping Operations (AHLEI), 3rd Edition. London: Pearson Education
3. Jagmohan N (2013). Housekeeping (Theory and Practice). New Delhi: S. Chand Publishing

**Supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman (5 SKS)**

Sasaran : Supervisi tata hidang makanan dan minuman merupakan mata kuliah yang di khususkan untuk mahasiswa semester menengah dan atas, karna mata kuliah ini mempelajari tentang bagaimana menjadi leader di dalam sebuah departemen.

Materi :

1. Pengantar supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman
2. Manajemen masing-masing individu dan mengembangkan profesionalitas
3. Mengelola tanggung jawab
4. Membangun kemampuan individu
5. Memberikan dan menerima masukan atas diri kita
6. Motivasi kerja dan memahami keterikatan antar departemen
7. Daya Tarik

8. UTS
9. Membangun tim yang kompak
10. Tim rapat. Pentingnya menjaga komunikasi
11. Metode pertukaran dan Teknik mengambil alih tugas dalam satu tim
12. Manajemen Konflik
13. Manajemen performa
14. Manajemen peningkatan performa tim
15. Manajemen peningkatan performa tim
16. UAS

- Pustaka** : 1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, Peter Alcott and Ioannis Pantelidid (2012). Food and Beverage Management. Fifth Edition. ROUTLEDGE, Milton Park, Abingdon, Oxon, OX14 4 RN.  
 2. Marsum WA. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.  
 3. Rachman. (2005). Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran. Jakarta: Erlangga.

### **Pemahaman Lintas Budaya (2 SKS)**

**Sasaran** : Mata Kuliah Pemahaman Lintas Budaya bertujuan membekali mahasiswa dengan pemahaman dasar tentang kebudayaan, lintas budaya, manajemen lintas budaya, dan kebudayaan bangsa-bangsa, dengan mengkaji konsep-konsep dan studi kasus dalam konteks lintas budaya secara individual maupun diskusi kelompok.

- Materi** : 1. Konsepsi lintas budaya  
 2. Multikonsep budaya  
 3. Dimensi-dimensi nilai budaya  
 4. Hambatan komunikasi lintas budaya  
 5. Gegar budaya  
 6. Pemahaman lintas budaya bangsa: Indonesia  
 7. Pemahaman lintas budaya bangsa: Korea Selatan  
 8. UTS  
 9. Pemahaman lintas budaya bangsa s: Thailand  
 10. Pemahaman lintas budaya bangsa: Amerika  
 11. Pemahaman lintas budaya bangsa: Cina  
 12. Pemahaman lintas budaya bangsa: Jerman  
 13. Pemahaman lintas budaya bangsa: Malaysia  
 14. Pemahaman lintas budaya bangsa: Perancis  
 15. Pemahaman lintas budaya bangsa: India  
 16. UAS

- Pustaka** : 1. Kusherdynana. 2013. Pemahaman Lintas Budaya dalam Konteks Pariwisata dan Hospitalitas. Surakarta : Alfabeta.  
 2. Mulyana, Dedi. 2005. Komunikasi Antar Budaya. Panduan Berkommunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.

**Manajemen Kantor Depan Hotel (2 SKS)**

Sasaran : Manajemen kantor depan hotel merupakan mata kuliah praktik yang mempelajari tentang bagian reception hotel, struktur organisasi hotel serta hendale tamu yang datang.

Materi : 1. Perkenalan tentang Manajemen Kantor Depan Hotel  
2. Pemahaman Hospitality service industry dan hotel  
3. Pemahaman tentang Kantor Depan Hotel  
4. Pemahaman tentang Kantor Depan Hotel  
5. Pemahaman tentang Struktur Organisasi Kantor Depan Hotel  
6. Pemahaman tentang pengertian reservasi  
7. Pemahaman tentang jenis reservasi  
8. UTS  
9. Pemahaman tentang jenis reservasi  
10. Kuliah laangan  
11. Pemahaman tentang Reception Kantor Depan Hotel  
12. Penyambutan Tamu Hotel  
13. VIP Treatments  
14. Kunjungan Lapangan  
15. Biaya dan pengeluaran Kantor Depan Hotel  
16. UAS

Pustaka : 1. Rutherford, D. G., & O'Fallon, M. J. (2007). Hotel management and operations. Hoboken, N.J: John Wiley.  
2. Abela, A.V. (2008). Advanced presentations by design: creating communication that drives action. Pfeiffer, A Wiley Imprint.  
3. McGuire, K.A. (2016). Hotel pricing in a social world: driving value in the digital economy. N.J.: John Wiley & Sons, Inc

## SEMESTER 5

### **Praktek Kerja Lapangan 2 (12 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.

Materi : 1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan  
2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan  
3. Peserta Praktik Kerja Lapangan  
4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan  
5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan  
6. Komponen Praktik Kerja Lapangan  
7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Penguji Laporan Praktik Kerja Lapangan  
8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan  
9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan  
10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan

Pustaka : 1. Prasiwi Cltra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL).  
Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

## SEMESTER 6

### **Praktek Kerja Lapangan Lanjutan (12 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.

Materi : 

1. Kompetensi Praktik Kerja Lapangan
2. Ruang Lingkup Praktik Kerja Lapangan
3. Peserta Praktik Kerja Lapangan
4. Sifat dan Status Praktik Kerja Lapangan
5. Lama Waktu dan Lokasi Praktik Kerja Lapangan
6. Komponen Praktik Kerja Lapangan
7. Koordinator, Pembimbing Laporan dan Pengujian Laporan Praktik Kerja Lapangan
8. Lokasi Praktik Kerja Lapangan
9. Tata Cara Praktik Kerja Lapangan
10. Sosialisasi dan Pembekalan Pelatihan Praktik Kerja Lapangan

Pustaka : 

1. Prasiwi Cltra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL).  
Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

## SEMESTER 7

### **Manajemen Sumber Daya Manusia (3 SKS)**

- Sasaran : Mahasiswa melakukan Praktek Kerja Lapangan dan mendapatkan Pengalaman kerja di dunia Industri Perhotelan untuk persiapan kerja pada saat selesai pendidikan.
- Materi :
  1. Strategi Pengelolaan SDM
  2. Analisa Kebutuhan SDM
  3. Rekrutmen SDM
  4. Rekrutmen SDM
  5. Penerimaan Karyawan
  6. Pengelolaan Kinerja Karyawan
  7. Group Presentation
  8. Pelatihan dan Karyawan
  9. Manajemen Talenta
  10. Pengembangan Karier Pekerja
  11. Hubungan Industrial
  12. Hubungan Industrial
  13. Membangun hubungan Industrial yang harmonis
  14. Group Presentation
- Pustaka :
  1. Prasiwi Citra R (2021). Buku Pedoman Praktik Kerja Lapangan (PKL).  
Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala

## SEMESTER 7

### **Manajemen Sumber Daya Manusia (2 SKS)**

Sasaran : Students will be able to understand about the basic knowledge of information Technology and will be able to apply the computer for business minded

- Materi :
  1. Human Resources Management
  2. International human resources management
  3. Organizational culture
  4. The recruitment and selection
  5. Equal opportunities and managing diversity
  6. Human resources development
  7. Reward strategies in the tourism and hospitality industry
  8. Employee relations, involvement and participation
- Pustaka :
  1. Human Resources Management in the Hospitality Industry, by David K. Hayes, Jack D. Ninemeier, Pub: Wiley (2009)
  2. Human Resources Management for the Hospitality and Tourism Industries, by Dennis Nickson, Pub: Routledge (2013)
  3. Sumarsono, Sony. 2003. Ekonomi Manajemen Sumberdaya dan Ketenagakerjaan. Yogyakarta: Graha Ilmu.

### **Bahasa Indonesia (2 SKS)**

Sasaran : Mata kuliah Bahasa Indonesia sebagai Mata Kuliah Pengembang Kepribadian (MPK) (sesuai dengan Surat Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan Nasional Nomor 323/U/2000) di perguruan tinggi.

- Materi :
  1. Sejarah, kedudukan dan fungsi bahasa
  2. Ragam bahasa
  3. Ejaan Yang Disempurnakan
  4. Bentuk dan makna
  5. Paragraf, Topik, tema dan kerangka karangan
  6. Penulisan karangan
  7. Karya Ilmiah
  8. Kutipan dan catatan kaki
  9. Mendesain proposal penelitian dan proposal kegiatan
  10. Resensi
  11. Menulis surat
- Pustaka :
  1. Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi. 2006. Buku ajar mata kuliah wajib umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi
  2. Widjono. 2007. Bahasa Indonesia: Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian Di Perguruan Tinggi. Jakarta: Grasindo

**Manajemen Pemasaran Hospitality ( 3 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa dapat Menguasai prinsip-prinsip pemasaran layanan dan perilaku konsumen di industri Hospitality & Pariwisata.

- Materi :
1. Introduction of Rules and Regulation
  2. Defining of Marketing and the function and 8 Ps.
  3. Industry Profile, Introduction to Service Marketing, Service Quality, Customer Satisfaction
  4. Industry Profile, Introduction, The Marketing Planning Process, Sales Forecasting.
  5. Marketing Information Systems and Customer Insight, The Marketing Information System
  6. Product Life Cycle, Applying the Product Life Cycle, Tourist Area Life Cycle, Other Products
  7. Industry Profile, Introduction, Channel Strategy, Franchising.
  8. Print Media, Broadcast Media, Direct Mail, Support Media.
- Pustaka :
1. Hospitality Marketing Management, 5th Edition, by Robert D. Reid, David C. Bojanic , Pub : Wiley (2010)
  2. Marketing for Hospitality and Tourism, 5th Edition by Philip Kotler, John T. Bowen, James C. Makens. Pearson 2010.
  3. Tourism (Principles, Practices, Philosophies) Twelfth Edition by Charles R. Goeldner, J.R. Brent Ritchie. Pub : Willey (2012)
  4. Pemasaran Pariwisata by Drs. H. Oka A. Yoeti, MBA. Pub : Angkasa Bandung (1996).

**Manajemen Keuangan hospitality & Pariwisata (3 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa mampu menyusun perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan supplies untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan yang memenuhi standar kualitas yang dapat dibuktikan dengan peningkatan efisiensi biaya operasional.

- Materi :
1. Pengantar Manajemen Keuangan
  2. Prinsip dan Konsep Manajemen Keuangan
  3. Lembaga Keuangan di Indonesia
  4. Laporan dan Analisis Keuangan
  5. Konsep Penilaian: Nilai Waktu dari Uang
  6. Perencanaan dan Proyeksi Keuangan
  7. Manajemen Kas
  8. Proyeksi Arus Kas
  9. Manajemen Modal Kerja
  10. Manajemen Sumber Dana
  11. Manajemen Piutang dan Persediaan

Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kamaludian dan Indriani, R. 2020. Manajemen Keuangan: Konsep Dasar dan Penerapannya. Mandar Maju: Bandung</li> <li>2. Fahmi, Irham. 2015. Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal Jawab. Bandung: Alfabeta.</li> <li>3. Halim, Abdul. 2015. Manajemen Keuangan Bisnis konsep dan Aplikasinya. Jakarta: Mitra Wacana Media</li> <li>4. Kasmir. 2016. Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: Rajawali Pers</li> </ol>
---------	--

### **Statistika Pariwisata ( 3 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa Mampu mengumpulkan dan mengelola data statistik dan penyajian dalam bentuk tabel dan grafik. Kemudian mengukur hasil pemasukan dan distribusi frekuensi dalam suatu data.

Materi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Statistika Pariwisata</li> <li>2. Karakteristik data statistik</li> <li>3. Metode Pengumpulan data statistik</li> <li>4. Metode Pengumpulan data statistik</li> <li>5. Penyajian data statistik (Tabel Statistik)</li> <li>6. Penyajian data statistik (Grafik Statistik)</li> <li>7. Distribusi Frekuensi</li> <li>8. Ukuran Pemasukan</li> <li>9. Ukuran penyimpangan</li> <li>10. Analisis Deret Berkala</li> </ol>
--------	--

Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hasan, Iqbal, Pokok-pokok Materi statistik, Jakarta: Bumi Aksara, 2003</li> <li>2. Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&amp;D, ALFABETA, Bandung: 2008.</li> <li>3. Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan; Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R &amp; D, Alfabetia, Bandung, 2008</li> <li>4. Prasetyo, Bambang, Lina Miftahul Jannah, Metode Penelitian Kuantitatif, Jakarta: PT. Grafindo Persada, 2007.</li> </ol>
---------	---

### **Metodologi penelitian hospitality dan Pariwisata (3 SKS )**

Sasaran : Mahasiswa dapat Menguasai teori dasar statistika dan metodologi riset khususnya di industri hospitality.

Materi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengantar dasar-dasar penelitian</li> <li>2. Metode dalam penelitian</li> <li>3. Rencana dan desain penelitian</li> </ol>
--------	---

4. Studi kepustakaan dan Perumusan masalah
5. Variable dan teknik pengukurannya
6. Merumuskan dan menguji hipotesis
7. Teknik pengumpulan sampel
8. Mendesain kuesioner
9. Pengumpulan data
10. Pengodean dan tabulasi data
11. Analisis data

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brunt, Horner &amp; Semley (2017). Research Methods in Tourism, Hospitality and Events Management. Sage Publications Ltd.</li> <li>2. Nazir, Moh. (2014). Metode Penelitian. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia</li> <li>3. Afifuddin dan Beni Ahmad. 2009. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Pustaka Setia.</li> </ol>
---------	--

### **Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality (3 SKS)**

Sasaran : Menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi seluruh mahasiswa dan mampu memahami jenis usaha yang dapat dikembangkan pada sector pariwisata.

Materi	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengenalan kewirausahaan dan karakternya</li> <li>2. Menentukan peluang usaha</li> <li>3. Ketegasan dalam aspek produksi</li> <li>4. Pengertian dan komponen Komunikasi</li> <li>5. Kepemimpinan serta motivasi</li> <li>6. Kreativitas dan inovasi</li> <li>7. Quality function deployment</li> <li>8. Pemasaran dan penjualan kepada konsumen korporasi</li> <li>9. Manajemen keuangan usaha dan evaluasi kinerja</li> <li>10. Organisasi dan manajemen bisnis</li> <li>11. UKM dan usaha pariwisata</li> </ol>
--------	---

Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alma, Buchari. 2008a Keentrepreneuran untuk Mahasiswa dan Umum. Bandung: Alfabeta.</li> <li>2. Alma, Buchari. 2010. Kewirausahaan (edisi revisi). Bandung: CV Alfabeta.</li> <li>3. Endang Mulyani, dkk. 2010. Pengembangan Pendidikan Kewirausahaan. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kurikulum.</li> </ol>
---------	--

**Bahasa Inggris Lanjutan (3 SKS)**

- Sasaran : Mata kuliah ini berorientasi pada pembelajaran dan praktek bahasa Inggris yang mencakup baik keterampilan utama yaitu listening, speaking, reading, dan writing; dan subketerampilan yaitu pronunciation dan vocabulary dalam seni kuliner
- Materi :  
1. Introduction to English for Culinary Arts  
2. Restaurant Talk: How to book/ make a reservation  
3. Restaurant Talk: Asking for menu, Ordering, Describing a special menu  
4. Kitchen Talk: Ingredients & Kitchen Utensil (Vocabulary)  
5. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction1)  
6. Kitchen Talk: Cooking Procedure (Cooking Instruction2)  
7. Kitchen Talk: Cooking Procedure Practice  
8. UTS  
9. Food & Drink Labels  
10. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe  
11. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe  
12. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe  
13. Kitchen Talk: Students' Practice on Recipe  
14. English for Catering & Reception  
15. Sharing Time  
16. UAS
- Pustaka :  
1. Morris, Catrin E. 2012. FLASH on English for cooking, catering & reception. ELI: Italy.  
2. Koentjaraningrat. 1984. Manusia dan Kebudayaan di Indonesia. Jambatan: Jakarta.

## SEMESTER 8

### **Tugas Akhir (6 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa dapat menyelesaikan tugas akhir dengan sangat baik dengan pencapaian pokok materi pembahasan dapat difahami.
Materi	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mekanisme penulisan penelitian</li><li>2. Pedoman penulisan penelitian</li><li>3. Memilih topik penelitian</li><li>4. Metodologi penelitian</li><li>5. Mekanisme penulisan buku</li><li>6. Pedoman penulisan buku</li><li>7. Memilih topik dalam penulisan buku</li><li>8. Metodologi penulisan buku</li><li>9. Mekanisme penulisan rencana bisnis</li><li>10. Pedoman penulisan rencana bisnis</li><li>11. Memilih topik dalam penulisan rencana bisnis</li><li>12. Metodologi penulisan rencana bisnis</li></ol>
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"><li>1. LPPM Politeknik Bintan Cakrawala (2021). Mekanisme dan Pedoman Penelitian Mahasiswa. Bintan: Politeknik Bintan Cakrawala</li><li>2. Nunkoo Robin (2018). Handbook of Research for Tourism and Hospitality Management. Cheltenham: Edward Elgar Publishing</li><li>3. Hassanien Ahmed dan Dale Crispin (2019). Hospitality Business Development. Oxfordshire: Routledge</li><li>4. Mahoney Brian (2016). Hotel Management Business Book: How to Start, Write a Business Plan, Market, Get Government Grants for Your Hotel Business. South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform</li></ol>

### **Pendidikan Pancasila (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa memiliki pemahaman dan mengamalkan nilai – nilai yang terkandung dalam Pancasila sebagai dasar Negara
Materi	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Landasan Pancasila, latar belakang, tujuan dan pancasila sebagai dasar kehidupan berbangsa</li><li>2. Pancasila sebagai dasar Negara Indonesia</li><li>3. Pancasila sebagai etika politik</li><li>4. Pancasila sebagai nilai dasar fundamentalisme bangsa dan Negara Indonesia</li><li>5. Pancasila sebagai ideologi nasional</li><li>6. Pancasila sebagai konteks sejarah</li><li>7. Pancasila era reformasi</li><li>8. Pancasila dalam konteks Ketatanegaraan Republik Indonesia</li><li>9. Pancasila sebagai dasar nilai pengembangan ilmu pengetahuan</li></ol>

Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Pancasila untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan</li> <li>2. Heru Santosa, dkk. 2002. Sari Pendidikan Pancasila, Yogyakarta: Penerbit Tiara Wacana</li> <li>3. Kaelan. 2014. Pendidikan Pancasila (Edisi Reformasi). Yogyakarta: Paradigma</li> <li>4. Effendy, H.A.M. 1993. Falsafah Negara Pancasila (Sejarah, Fungsi, Pengamalan dan Pelestariannya). Semarang: Duta Grafika.</li> <li>5. Syafrudin Bahar, dkk. (ed.). 1995. Risalah Sidang-sidang BPUPKI –PPKI 28 Mei – 22 Agustus 1945, Jakarta: Sekretariat Negara R.I.</li> </ol>
---------	--

### **Pendidikan Agama (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa dapat membangun sikap toleran, empati dan kasih dalam kemajemukan kehidupan bermasyarakat dan bernegara di Negara Kesatuan Republik Indonesia
Materi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manusia dan kehidupan dalam beragama. Pentingnya agama bagi kehidupan</li> <li>2. Arti dan ruang lingkup agama Islam serta klarifikasi agama</li> <li>3. Sumber ajaran agama Islam</li> <li>4. Pengertian aqidah, ruang lingkup akqidah itu sendiri</li> <li>5. Iman kepada Allah, malaikat, Kitab, Rasul, hari kiamat, Qada dan Qadar</li> <li>6. Pengertian dan ruang lingkup akhlak, Perbedaan akhlak, moral dan etika</li> <li>7. Pengertian dan ruang lingkup Taqwa. Kedudukan, Aktualisasi dan Indikator Taqwa</li> <li>8. Kebudayaan Islam, IPTEK dan seni dalam Islam.</li> </ol>
Pustaka	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Katolik untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan</li> <li>5. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Budha untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan</li> <li>6. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Khonghucu untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan</li> </ol>

**Pendidikan Kewarganegaraan (2 SKS)**

Sasaran	: Mahasiswa memiliki wawasan yang memadai, mampu menempati diri sebagai warga negara yang baik dan bertanggungjawab membangun bangsa.
Materi	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identitas Nasional Indonesia</li><li>2. Fungsi Negara</li><li>3. Persoalan hak dan kewajiban</li><li>4. Hak Asasi Manusia</li><li>5. Hak Negara dan kewajiban Negara</li><li>6. Hak dan Kewajiban warga Negara</li><li>7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan</li></ol>
Pustaka	: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan</li><li>2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara</li><li>3. Syarbaini, Syahrial. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.</li><li>4. Margenthou, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia</li><li>5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.</li><li>6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.</li><li>7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.</li></ol>

### BAB III

### PENUTUP

1. Demikian Pedoman Akademik ini disusun oleh Kepala Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala untuk dapat menjadi panduan bagi dosen-dosen di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala untuk menyusun dan mengembangkan Rencana Pembelajaran Semester di mata kuliah yang diampunya
2. Pedoman Akademik ini berlaku sejak tanggal ditetapkan. Apabila di kemudian hari ternyata terdapat kekeliruan, Pedoman Pendidikan ini akan ditinjau kembali dan diperbaiki sebagaimana mestinya.
3. Hal-hal yang belum diatur dalam Pedoman Akademik ini akan ditetapkan kemudian dengan Keputusan tersendiri.