

PROGRAM STUDI DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN  
BUKU PEDOMAN AKADEMIK



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

*Jl. Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintang Resort, Lagoi, Bintang Utara Kepulauan Riau, Bintang-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 Bintang 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 Bintang 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 Bintang 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 Bintang Cakrawala Tahun Akademik 2020/2021 sebagai acuan seluruh Civitas Akademika di lingkungan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang Cakrawala.
- Kedua** : Pedoman Akademik Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang 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 kompetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sah;
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 kompetensi, pengembangan program pembelajaran industry praktisi, serta daya saing di tingkat nasional dan atau Internasional serta hasil data luaran yang sah;
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  | M  |
| Mahasiswa Masuk Kawasan Lagoi                                      | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
|  | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
|  | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Matrikulasi Bahasa Inggris & Komputer                              | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
|  | 25   | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 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  | M  |
| Pertemuan 1  | 5    | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
| Pertemuan 2  | 11   | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| Pertemuan 3  | 17   | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| Pertemuan 4  | 23   | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| Ket  |      |    |    |    |    |    |
| 5-9 September : Bimbingan Akademik 1 Semester Ganjil |      |    |    |    |    |    |
| 9 September : Welcoming Freshmen                     |      |    |    |    |    |    |
| 5-9 Matrikulasi mahasiswa Beasiswa                   |      |    |    |    |    |    |
| 22 Yudisium  |      |    |    |    |    |    |

| OKTOBER 2022   |      |    |    |    |    |    |
|--|------|----|----|----|----|----|
| Kegiatan   | Hari |    |    |    |    |    |
|  | S    | S  | R  | K  | J  | M  |
| Pertemuan 5  | 3    | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  |
| Pertemuan 6  | 9    | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| Pertemuan 7  | 15   | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| UTS  | 21   | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Pertemuan 9  | 27   | 28 | 29 | 30 | 31 |    |
| Ket  |      |    |    |    |    |    |
| 24-28 Oktober : UTS  |      |    |    |    |    |    |
| 31 Oktober - 4 November : Bimbingan Akademik 2 Semester Ganjil |      |    |    |    |    |    |

| NOVEMBER 2022                               |      |    |    |    |    |    |
|---|------|----|----|----|----|----|
| Kegiatan                                    | Hari |    |    |    |    |    |
|   | S    | S  | R  | K  | J  | M  |
| Pertemuan 9                                 | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Pertemuan 10                                | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Pertemuan 11                                | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Pertemuan 12                                | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Pertemuan 13                                | 25   | 26 | 27 | 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  | M  |
| Pertemuan 13  | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Pertemuan 14  | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Pertemuan 15  | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| UAS   | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Remedial  | 25   | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 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  | M  |
| Pertemuan 1   | 2    | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
| Pertemuan 2   | 8    | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Pertemuan 3   | 14   | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| UTS   | 20   | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| Remedial  | 26   | 27 | 28 | 29 | 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  | M  |
| Pertemuan 3               | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Pertemuan 4               | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Pertemuan 5               | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Pertemuan 6               | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Pertemuan 7               | 25   | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| Ket                       |      |    |    |    |    |    |
| 18 Februari : Isra Mi'raj |      |    |    |    |    |    |

| MARET 2023  |      |    |    |    |    |    |
|---|------|----|----|----|----|----|
| Kegiatan  | Hari |    |    |    |    |    |
|   | S    | S  | R  | K  | J  | M  |
| Pertemuan 7                                       | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| UTS   | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Pertemuan 9                                       | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Pertemuan 10                                      | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Pertemuan 11                                      | 25   | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| Ket   |      |    |    |    |    |    |
| 6-10 Maret : UTS                                  |      |    |    |    |    |    |
| 13-17 Maret : Bimbingan Akademik 2 Semester Genap |      |    |    |    |    |    |
| 22 Maret : Hari Suci Nyepi                        |      |    |    |    |    |    |
| 06-10 Maret : Sempuro                             |      |    |    |    |    |    |

| APRIL 2023                      |      |    |    |    |    |    |
|---------------------------------|------|----|----|----|----|----|
| Kegiatan                        | Hari |    |    |    |    |    |
|                                 | S    | S  | R  | K  | J  | M  |
| Pertemuan 12                    | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Pertemuan 13                    | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| UAS                             | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Remedial                        | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Ket                             |      |    |    |    |    |    |
| 7 April : Jum'at Agung          |      |    |    |    |    |    |
| 22 April : Hari raya Idul Fitri |      |    |    |    |    |    |

| MEI 2023                                     |      |    |    |    |    |    |
|--|------|----|----|----|----|----|
| Kegiatan                                     | Hari |    |    |    |    |    |
|  | S    | S  | R  | K  | J  | M  |
| Pertemuan 14                                 | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Pertemuan 15                                 | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Kuliah Pengganti                             | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| UAS  | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Remedial                                     | 25   | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| 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  | M  |
| Pengumpulan Nilai             | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Sidang TA PP akt 1, D3 Akt 2  | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| UTS                           | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| Batas Revisi TA               | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 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  | M  |
| Expo TA SK                 | 1    | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  |
| Batas Pengumpulan Nilai TA | 7    | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
| Penyerahan Hard TA & BNSP  | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| UTS                        | 19   | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| Ket                        |      |    |    |    |    |    |
| 19 Juli : Tahun baru Islam |      |    |    |    |    |    |
| 06 Juli : Expo TA SK       |      |    |    |    |    |    |
| 27-28 Juli : TOEIC         |      |    |    |    |    |    |
| 20-21 Juli : UKJ 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

*(Signature)*

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 Bintang 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 (sks) yang menggambarkan beban studi dari suatu rangkaian kegiatan akademik (kuliah, praktikum, seminar, praktek lapangan dan karya ilmiah). Sistem Kredit Semester (SKS) adalah sistem pembelajaran dengan menggunakan satuan kredit semester (sks) 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 hiding, 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 Mahasiswi/a.

Politeknik Bintang 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 Perkuliahan

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

- 1) Bila Mahasiswi/a mengikuti perkuliahan dengan mengambil 3 SKS (2/1) 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 tidak terjadwal 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 Mahasiswi/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 terjadwal dengan mahasiswi/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:

|   |
|---|
| <b>Rumus IPS = (SKS x Bobot) / Jumlah SKS yang Ditempuh</b> |
|---|

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

Masa studi mahasiswa/i dihitung sejak pertama kali terdaftar sebagai mahasiswa/i sampai dengan lulus, kecuali periode saat mahasiswa/i mendapatkan status terminal (cuti akademik) secara resmi dari Direktur Politeknik Bintang 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:

| <b>IP semester</b> | <b>Jumlah SKS</b> |
|--------------------|-------------------|
| ≥ 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 mahasiswa/i. Masa studi maksimum mahasiswa/i Program Diploma 4 adalah 12 semester. Bagi

mahasiswi/a alih program dan mahasiswi/a pindahan, masa studi maksimum tersebut dikurangi dengan masa studi yang diperhitungkan/diakui ketika diterima di Politeknik Bintang Cakrawala. Mahasiswi/a 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 Bintang Cakrawala.
- Indeks Prestasi Kumulatif (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 mahasiswi/a 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)



**DIAGRAM KURIKULUM 2019/2020**  
**PROGRAM STUDI D4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**  
**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA**

| SEMESTER 1   | SEMESTER 2                                    | SEMESTER 3                                       | SEMESTER 4  | SEMESTER 5                      | SEMESTER 6                      |
|--|---|--|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Pengantar Pariwisata dan Hospitality                     | Dasar-dasar Manajemen                         | Bahasa Asing Pilihan Dasar (Perancis / Mandarin) | Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (Perancis / Mandarin) | Praktek Kerja Lapangan Lanjutan | Praktek Kerja Lapangan Lanjutan |
| 2  | 2   | 2  | 2   | 10                              | 10                              |
| Hygiene, Sanitasi, Keselamatan, dan Kesehatan Kerja (K3) | Aplikasi Komputer Dasar                       | Pengolahan Roti dan Kue                          | Pemahaman Lintas Budaya                             |                                 |                                 |
| 3  | 3   | 5  | 2   |                                 |                                 |
| Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1            | Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2 | MICE   | Manajemen Hotel dan Restoran                        |                                 |                                 |
| 5  | 3   | 3  | 3   |                                 |                                 |
| Bahasa Inggris Dasar                                     | Bahasa Inggris Menengah                       | Operasional Kantor Depan Hotel                   | Manajemen Kantor Depan Hotel                        |                                 |                                 |
| 3  | 3   | 4  | 3   |                                 |                                 |
| Operasional Minuman 1                                    | Operasional Minuman 2                         | Operasional Teknik Binatu                        | Manajemen Teknik Binatu                             |                                 |                                 |
| 5  | 5   | 4  | 3   |                                 |                                 |
| Operasional Pengolahan Makanan                           | Operasional Tata Graha                        | Psikologi Pelayanan                              | Manajemen Tata Graha                                |                                 |                                 |
| 5  | 4   | 2  | 3   |                                 |                                 |
|  |   | Akuntansi Dasar Hospitality                      | Supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman           |                                 |                                 |
|  |   | 3  | 5   |                                 |                                 |

**KETERANGAN**

|        |           |     |
|--------|-----------|-----|
| HIAU   | 62<br>43% | SKS |
| KUNING | 74<br>51% | SKS |
| MERAH  | 8<br>6%   | SKS |

**HUBUNGAN PRASYARAT**

|   |   |
|---|---|
| Hubungan prasyarat pernah menempuh min. nilai C | → |
|---|---|

|                     |     |                     |     |                     |     |                     |     |                     |     |                     |     |
|---------------------|-----|---------------------|-----|---------------------|-----|---------------------|-----|---------------------|-----|---------------------|-----|
| Jumlah SKS          | 23  | Jumlah SKS          | 22  | Jumlah SKS          | 23  | Jumlah SKS          | 21  | Jumlah SKS          | 10  | Jumlah SKS          | 10  |
| Jumlah Mata Kuliah  | 6   | Jumlah Mata Kuliah  | 6   | Jumlah Mata Kuliah  | 7   | Jumlah Mata Kuliah  | 7   | Jumlah Mata Kuliah  | 1   | Jumlah Mata Kuliah  | 1   |
| Σ TOTAL SKS         | 144 | Σ TOTAL SKS         | 144 | Σ TOTAL SKS         | 144 | Σ TOTAL SKS         | 144 | Σ TOTAL SKS         | 144 | Σ TOTAL SKS         | 144 |
| Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  | Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  | Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  | Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  | Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  | Σ TOTAL MATA KULIAH | 40  |



**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           |
|          | PP307             | Akuntansi Dasar Hospitality                           | 3          | 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           |
|          | PP407             | Manajemen Kantor Depan Hotel                          | 3          | 0           |
|          | 21                |   | 16         | 5           |
|          | <b>Persentasi</b> |   | <b>76%</b> | <b>24%</b>  |
| V        | PP501             | Praktek Kerja Lapangan 1                              | 0          | 10          |
|          | 10                |   | 0          | 10          |
|          | <b>Persentasi</b> |   | <b>0%</b>  | <b>100%</b> |
| VI       | PP601             | Praktek Kerja Lapangan 2                              | 0          | 10          |
|          | 10                |   | 0          | 10          |
|          | <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         | 2          |
|                   | <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          | 6          |
|                   | <b>Persentasi</b> |  | <b>50%</b> | <b>50%</b> |
| <b>TOTAL</b>      |                   | <b>144</b>                                     | <b>57</b>  | <b>87</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** : 1. Pengenalan dasar bahasa Inggris  
2. Pemahaman Grammar/tata bahasa Inggris  
3. Pemahaman ucapan salam 1 Greeting I  
4. Pemahaman ucapan salam 2 Greeting II  
5. Pemahaman bilangan Dasar Ordinary/Ordinal Number  
6. Pemahaman bilangan tingkat Cardinal Number  
7. English Destination  
8. UTS  
9. Pemahaman The Time  
10. Pemahaman ungkapan singkat  
11. Kosakata yang sehari-hari Daily words  
12. Kosakata warna dan arah Colour and Direction Words  
13. Kosakata tanya Question Words  
14. Public Conversation  
15. English Destination  
16. UAS

**Pustaka** : 1. Lawrence J. Zwier & Nigel A. Caplan. 2007. Everyday English for Hospitality Professionals. Texas: Compass Publishing  
2. Tillit, Bruce and Bruder, Newton Mary. 2004. Speaking Naturally. England: Cambridge.

**Hygiene, 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 factor penting penunjang kesehatan dan keselamatan kerja.

**Materi** : 1. Pengenalan Hygiene, sanitasi dan keselamatan kerja  
2. Tentang kecelakaan kerja. Mengenal GMP dan HACCP  
3. Sanitasi saluran air dan jenis-jenis penyakit yang disebabkan oleh pencemaran air  
4. Limbah dapur organic dan non organic  
5. Hygiene pada olahan makanan, Bakteri pada makanan dan pencegahannya

**Pustaka** : 1. Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang. 2017. Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi dalam Membuat Main Course Makanan Kontinental Mahasiswa.

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 hiding. Serta mampu mempersiapkan mempersiapkan area tata hiding.

**Materi** : 

1. Outlet Perhotelan
2. Personalia Dan Peralatan Food And Beverages Service
3. ruang lingkup kerja tata hiding
4. mempersiapkan area tata hiding
5. proses transaksi keuangan tata hidang dan persiapan pelayanan Tata Hidang
6. tata cara pelayanan tata hiding
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 pengetahuan 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 dala menghidangkan sebuah minuman

|         |  |
|---------|--|
|         | <ol style="list-style-type: none"> <li>memahami pengetahuan dasar tentang Vodka, Gin, dan Rum, dari segi rasa dan teknik penyajiannya</li> <li>memahami pengetahuan dasar tentang Tequila, Brandly, Whiskey, dan Liqueur, dari segi rasa dan teknik penyajian</li> <li>memahami minuman beralkohol dari segi rasa dan teknik penyajian serta memahami port, sherry, sake dan arak dari segi rasa dan teknik penyajian</li> </ol> |
| 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 Alkoholik Dan Non Alcoholic 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>                      |

### **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  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang hygiene dan standard recipe</li> <li>2. Mahasiswa mampu menjelaskan tentang pengendalian biaya dalam menu</li> <li>3. Mahasiswa mampu membuat English muffin, Chicken Stock</li> <li>4. Mahasiswa mampu membuat Espagnole Sc, English muffin</li> <li>5. Mahasiswa mampu membuat Caesar Salad and grilled Chicken</li> <li>6. Mahasiswa mampu membuat German Potato salad, Chicken strip, no fermented sauerkraut</li> <li>7. Mahasiswa mampu membuat High Fibre Salad, Citrus vinaigrette</li> <li>8. Ujian Tengah Semester (UTS)</li> <li>9. Mahasiswa mampu membuat Cream Spinach Soup, Garlic crouton</li> <li>10. Mahasiswa mampu membuat Chicken Kiev, Garlic Mashed Potato, buttered green bean</li> <li>11. Mahasiswa mampu membuat Seafood Pasta Salad, Pesto aioli</li> <li>12. Mahasiswa mampu membuat Nicoise salad and soft boiled egg</li> <li>13. Mahasiswa mampu membuat Minestrone Soup, Lasagna</li> <li>14. Mahasiswa mampu membuat Steak Hache, Onion glaze, mesclun</li> <li>15. Mahasiswa mampu membuat Sunripe Tomato Salad, Balsamic Vinaigrette</li> <li>16. Ujian Akhir Semester (UAS)</li> </ol> |
| Pustaka | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anggrek, Tim Dapur. (2009). 500 Resep Lezat Masakan Nusantara. Yogyakarta: Pustaka Anggrek.</li> <li>2. Apriyantono, A. (2001). Analisis Sensori Deskriptif. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian.</li> <li>3. Asti, Badiatul. M dan Laela, Nurisysyafa. (2009). Kumpulan Resep Masakan Tradisional Dari Sabang Sampe Marauke. Yogyakarta: Medpress.</li> </ol>   |



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

**Sasaran** : Mahasiswa mampu mengenal Pariwisata secara umum. Karakteristik, jenis-jenis usaha pariwisata, sejarah, pengelolaan, sarana dan prasarana Pariwisata serta strategi pembangunan pariwisata di era modern seperti saat ini.

**Materi** : 1. Kontrak kuliah, definisi, konsep dan karakteristik pariwisata dan hospitaliti  
2. Klasifikasi wisatawan  
3. Jenis usaha pariwisata dan hospitaliti  
4. Multidisiplin Kepariwisataan  
5. Sejarah pariwisata dan hospitaliti  
6. Sumber daya pariwisata dan hospitaliti  
7. Pengelolaan pariwisata dan hospitaliti  
8. UTS  
9. Dampak pariwisata dan hospitaliti  
10. Sarana dan Prasarana  
11. Manajemen krisis  
12. Kebijakan dan strategi pembangunan pariwisata dan hospitality  
13. Organisasi kepariwisataan  
14. Perencanaan produk pariwisata  
15. Pariwisata dan hospitaliti di era new normal  
16. UAS

**Pustaka** : 1. Ismayati. 2010. Pengantar Pariwisata. Jakarta: Grasindo.  
2. Yoeti, Oka. 2010. Dasar-Dasar Pengertian Hospitaliti dan Pariwisata. Bandung: Alumni.  
3. Marpaung, Happy. 2002. Pengetahuan Kepariwisataan. Bandung: Alfabeta.  
4. Soekadijo. 2002. Anatomi Pariwisata (Memahami Pariwisata Sebagai Systemic Linkage). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum Pustaka Utama, 2017.

## 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 diharapkan memiliki pemahaman dan ketrampilan tentang Ilmu Pengetahuan Dasar Lanjutan mengenai system Operasional 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. Mampumengetahui 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. Mampumengetahui 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 cappucino. 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 : 1. I Gede A Mertayasa, Food and Beverage Service Operational, Andi Offset, Yogyakarta, 2012.
2. Marsum Wa., Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alkoholik Dan Non Alcoholic Di Restaurant, Andi Offset, Yogyakarta, 1984
3. Raymond.J. Goodman, Jr. Food and Beverage, Food and Beverage Management, Erlangga, Jakarta, 2010.

### **Aplikasi Komputer Dasar (3 SKS)**

Sasaran : 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.

- Materi : 1. Membahas RPS Perkuliahan serta menjelaskan definisi System Software, Operating System dan Application System
2. Mengenal All Microsoft Office, mengoperasikan jendela Microsoft Word 2010, format paragraf dan tabulasi
3. Mengoperasikan Header dan Footer, membuat Table of Content
4. Mengoperasikan jendela Microsoft Excel 2010, memasukkan dan mengedit data, mengenal penggunaan fungsi-fungsi
5. Membuat chart, pivot chart, mengoperasikan formula dari Microsoft Excel 2010
6. Membuat aplikasi dan google sheets
7. Mengoperasikan jendela Microsoft Power Point 2010, memahami dan mempraktikkan dasar presentasi
8. UTS
9. Mengoperasikan Microsoft Visio 2010, menggambar peta dan denah
10. Memahami proses flowchart dan DFD serta mempraktikkan proses flowchart dan DFD
11. Mengoperasikan e-mail, mengelola pesan masuk dan membuat serta mengirim pesan e-mail baru
12. Memahami dan mengoperasikan SPSS
13. Memahami digital marketing, sosial media dan kode etik
14. Mengoperasikan Google Web/Wix
15. Mengulang materi: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Microsoft Visio, SPSS, Google Web/Wix
16. UAS

- Pustaka : 1. Madcom. 2011. Microsoft Excel 2010 Pemrograman VBA Edisi I. Andi. Yogyakarta.
2. Abdul Kadir, Teraa CH Triwahyuni. 2013. Pengantar Teknologi Informasi. Andi. Yogyakarta

**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 praktek 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 peranannya, proses penyelesaian serta perkembangan 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 brulee, pannacota, 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 praktek 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 : 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.
3. Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Mengenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

### **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, 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.
3. Pratama, Ivan. 2010. Ayo Belajar Bahasa Mandarin – Mengenal Angka dan Berhitung. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

### **MICE (3 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa Mampu Menguasai prinsip-prinsip dan langkah-langkah prosedural pengelolaan berbagai jenis dan skala event, baik special event, festival, MICE.

- Materi : 1. Pengantar event management
2. Tipe event yang akan dijalankan
3. Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan event
4. Perancangan dalam sebuah event

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, Hafield. 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 postif
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. Penjurnalan 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 : 1. Hotelier Tanji (2013). Hotel Front Office Training Manual with 231 SOP: Professional Front Office Management Guide for Hoteliers & Hospitality Students, 1st Edition. South Carolina: CreateSpace Independent Publishing Platform
2. Bardi J A (2010). Hotel Front Office Management, 5th Edition. New Jersey: Wiley
3. Bhatnagar, S H (2011). Front Office Management. New Delhi: Frank Bros. & Company

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

Sasaran : Manajemen teknik binatu merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang fungsi laundry, tugas dan manajemennya. Pada mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami memahami laundry department serta juga menyinggung pelajaran dari housekeeping.

- Materi : 1. Lost and Found
2. Planning, Organizing Housekeeping Department
3. Project Pengelolaan Managerial di HK Dept di 3 lokasi yang berbeda
4. Chemical
5. Perform final inspection
6. Housekeeping Function
7. Mesin mesin dan peralatan Laundry dan Dry Cleaning
8. UTS
9. Room Allocation from Housekeeping Side
10. Budgetting for laundry expenses
11. laundry administration works
12. laundry's and linen inentory
13. Par Stock Linen
14. Prepare Room for Incoming Guest
15. Pengertian Tata Kelola Laundry
16. UAS

- Pustaka : 1. Agusnawar. 2002. Operasional Tata Graha Hotel. Jakarta: Gramedia
2. Darsono, Agustinu. 1995. Tata Graha Hotel. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana
3. Sugiarto, dan Sri Sulartiningrum, 2001. Pengantar akomodasi dan Restoran. Jakarta PT. Gramedia Pustaka Utama.

**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. Raghubalan G dan Raghubalan 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 hidangan 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. Gelar 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 Berkomunikasi dengan Orang-orang Berbeda Budaya. Bandung: Remaja Rosdakarya.



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

**Sasaran** : Manajemen kantor depan hotel merupakan mata kuliah praktek yang mempelajari tentang bagian reception hotel, struktur organisasi hotel serta hendel 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 Citra 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 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 Citra 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 Manajmen 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. Kementrian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi. 2006. Buku ajar mata kuliah wajib umum Bahasa Indonesia. Jakarta: Kementrian 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 : 1. Kamaludian dan Indriani, R. 2020. Manajemen Keuangan: Konsep Dasar dan Penerapannya. Mandar Maju: Bandung
2. Fahmi, Irham. 2015. Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal Jawab. Bandung: Alfabeta.
3. Halim, Abdul. 2015. Manajemen Keuangan Bisnis konsep dan Aplikasinya. Jakarta: Mitra Wacana Media
4. Kasmir. 2016. Analisis Laporan Keuangan. Jakarta: Rajawali Pers

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

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

- Materi : 1. Statistika Pariwisata
2. Karakteristik data statistik
3. Metode Pengumpulan data statistik
4. Metode Pengumpulan data statistik
5. Penyajian data statistik (Tabel Statistik)
6. Penyajian data statistik (Grafik Statistik)
7. Distribusi Frekuensi
8. Ukuran Pemusatan
9. Ukuran penyimpangan
10. Analisis Deret Berkala

- Pustaka : 1. Hasan, Iqbal, Pokok-pokok Materi statistik, Jakarta: Bumi Aksara, 2003
2. Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D, ALFABETA, Bandung: 2008.
3. Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan; Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D, Alfabeta, Bandung, 2008
4. Prasetyo, Bambang, Lina Miftahul Jannah, Metode Penelitian Kuantitatif, Jakarta: PT. Grafindo Persada, 2007.

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

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

- Materi : 1. Pengantar dasar-dasar penelitian
2. Metode dalam penelitian
3. Rencana dan desain penelitian

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 : 1. Brunt, Horner & Semley (2017). Research Methods in Tourism, Hospitality and Events Management. Sage Publications Ltd.
2. Nazir, Moh. (2014). Metode Penelitian. Bogor: Penerbit Ghalia Indonesia
3. Afifuddin dan Beni Ahmad. 2009. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Pustaka Setia.

### **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 : 1. Pengenalan kewirausahaan dan karakternya
2. Menentukan peluang usaha
3. Ketegasan dalam aspek produksi
4. Pengertian dan komponen Komunikasi
5. Kepemimpinan serta motivasi
6. Kreativitas dan inovasi
7. Quality function deployment
8. Pemasaran dan penjualan kepada konsumen korporasi
9. Manajemen keuangan usaha dan evaluasi kinerja
10. Organisasi dan manajemen bisnis
11. UKM dan usaha pariwisata

- Pustaka : 1. Alma, Buchari. 2008a Keentrepreneuran untuk Mahasiswa dan Umum. Bandung: Alfabeta.
2. Alma, Buchari. 2010. Kewirausahaan (edisi revisi). Bandung: CV Alfabeta.
3. Endang Mulyani, dkk. 2010. Pengembangan Pendidikan Kewirausahaan. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kurikulum.



**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** : 1. Mekanisme penulisan penelitian  
2. Pedoman penulisan penelitian  
3. Memilih topik penelitian  
4. Metodologi penelitian  
5. Mekanisme penulisan buku  
6. Pedoman penulisan buku  
7. Memilih topik dalam penulisan buku  
8. Metodologi penulisan buku  
9. Mekanisme penulisan rencana bisnis  
10. Pedoman penulisan rencana bisnis  
11. Memilih topik dalam penulisan rencana bisnis  
12. Metodologi penulisan rencana bisnis
- Pustaka** : 1. LPPM Politeknik Bintang Cakrawala (2021). Mekanisme dan Pedoman Penelitian Mahasiswa. Bintan: Politeknik Bintang Cakrawala  
2. Nunkoo Robin (2018). Handbook of Research for Tourism and Hospitality Management. Cheltenham: Edward Elgar Publishing  
3. Hassanien Ahmed dan Dale Crispin (2019). Hospitality Business Development. Oxfordshire: Routledge  
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

### Pendidikan Pancasila (2 SKS)

- Sasaran** : Mahasiswa memiliki pemahaman dan mengamalkan nilai – nilai yang terkandung dalam Pancasila sebagai dasar Negara
- Materi** : 1. Landasan Pancasila, latar belakang, tujuan dan pancasila sebagai dasar kehidupan berbangsa  
2. Pancasila sebagai dasar Negara Indonesia  
3. Pancasila sebagai etika politik  
4. Pancasila sebagai nilai dasar fundamentalisme bangsa dan Negara Indonesia  
5. Pancasila sebagai ideology nasional  
6. Pancasila sebagai konteks sejarah  
7. Pancasila era reformasi  
8. Pancasila dalam konteks Ketatanegaraan Republik Indonesia  
9. Pancasila sebagai dasar nilai pengembangan ilmu pengetahuan

- Pustaka** : 1. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Pancasila untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan
2. Heru Santosa, dkk. 2002. Sari Pendidikan Pancasila, Yogyakarta: Penerbit Tiara Wacana
3. Kaelan. 2014. Pendidikan Pancasila (Edisi Reformasi). Yogyakarta: Paradigma
4. Effendy, H.A.M. 1993. Falsafah Negara Pancasila (Sejarah, Fungsi, Pengamalan dan Pelestariannya). Semarang: Duta Grafika.
5. Syafrudin Bahar, dkk. (ed.). 1995. Risalah Sidang-sidang BPUPKI –PPKI 28 Mei – 22 Agustus 1945, Jakarta: Sekretariat Negara R.I.

### **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** : 1. Manusia dan kehidupan dalam beragama. Pentingnya agama bagi kehidupan

2. Arti dan ruang lingkup agama Islam serta klarifikasi agama

3. Sumber ajaran agama Islam

4. Pengertian aqidah, ruang lingkup akqidah itu sendiri

5. Iman kepada Allah, malaikat, Kitab, Rasul, hari kiamat, Qada dan Qadar

6. Pengertian dan ruang lingkup akhlak, Perbedaan akhlak, moral dan etika

7. Pengertian dan ruang lingkup Taqwa. Kedudukan, Aktualisasi dan Indikator Taqwa

8. Kebudayaan Islam, IPTEK dan seni dalam Islam.

**Pustaka** : 4. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Katolik untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

5. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Budha untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

6. Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Agama Khonghucu untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan

**Pendidikan Kewarganegaraan (2 SKS)**

Sasaran : Mahasiswa memiliki wawasan yang memadai, mampu menempati diri sebagai warga negara yang baik dan bertanggungjawab membangun bangsa.

Materi : 1. Identitas Nasional Indonesia  
2. Fungsi Negara  
3. Persoalan hak dan kewajiban  
4. Hak Asasi Manusia  
5. Hak Negara dan kewajiban Negara  
6. Hak dan Kewajiban warga Negara  
7. Nasional dan bela negara bagi Indonesia dalam membangun komitmen kolektif kebangsaan

Pustaka : 1. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Republik Indonesia. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Direktorat Jenderal Pembelajaran dan Kemahasiswaan  
2. Winarno. 2016. Paradigma Baru Pendidikan Kewarganegaraan Panduan Kuliah di Perguruan Tinggi. Jakarta: Bumi Aksara  
3. Syarbaini, Syahril. 2016. Pendidikan Kewarganegaraan untuk Perguruan Tinggi. Jakarta: Ghalia Indonesia.  
4. Margenthau, Hans J. 1990. Politik Antar Bangsa (Terjemahan). Jakarta: Yayasan Obor Indonesia  
5. Somantri, M.N. (2001). Menggagas Pembaharuan Pendidikan IPS, Bandung. Penerbit PT Remaja Rosdakarya.  
6. Sunarto, dkk. 2011. Pendidikan Kewarganegaraan. Semarang: IKIP Semarang Press.  
7. Syabaini, S. 2014. Pendidikan Kewarganegaraan Untuk Perguruan Tinggi. Indonesia: Ghalia Indonesia.

### **BAB III**

### **PENUTUP**

1. Demikian Pedoman Akademik ini disusun oleh Kepala Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang Cakrawala untuk dapat menjadi panduan bagi dosen-dosen di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintang 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.