

**LAPORAN PENINJAUAN KURIKULUM
DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA BINTAN
2020**

Daftar Isi

| | |
|--|----|
| A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan | 4 |
| 1) Visi..... | 4 |
| 2) Misi | 4 |
| 3) Tujuan..... | 4 |
| B. Profil Lulusan Politeknik Bintan Cakrawala | 5 |
| C. Capaian Pembelajaran (<i>Learning Outcome</i>)..... | 6 |
| 1) Bidang Sikap..... | 6 |
| 2) Bidang Pengetahuan..... | 7 |
| 3) Bidang Keterampilan Umum | 7 |
| 4) Bidang Keterampilan Khusus | 8 |
| D. Tahapan Peninjauan Kurikulum..... | 9 |
| E. Kurikulum 2019/2020..... | 10 |
| F. Kurikulum 2020/2021..... | 12 |
| G. Peninjauan Kurikulum..... | 14 |
| H. Penutup..... | 17 |
| Lampiran | 18 |

Kata Pengantar

Laporan peninjauan kurikulum 2019/2020 dibuat dengan tujuan untuk menyampaikan informasi proses peninjauan kurikulum 2020/2021 pada Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan.

Laporan ini merupakan pedoman bagi Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Tahun Akademik 2020/2021 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 2020/2021, mengetahui berbagai sistem dan perumusan matakuliah, serta pembaharuan kurikulum sebelumnya sebagai bahan peninjauan kurikulum terbaru 2020/2021.

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

Laporan ini menjadi acuan bagi seluruh sivitas akademika yang meliputi staf pengajar, mahasiswa dan administrasi serta semua pihak yang terkait yang terlibat dalam penyelenggaraan pendidikan di Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala.

Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan
Ketua Program Studi,



Ida Rahayu, M.Par

A. Visi, Misi, dan Tujuan Program Studi Diploma 4 Pengelolaan Perhotelan

1) Visi

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.

2) Misi

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

3) Tujuan

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

pariwisata yang bermanfaat dan diakui secara nasional dan internasional.

B. Profil Lulusan Politeknik Bintan Cakrawala

Tabel 1. Profil Lulusan

| No. | Profil Lulusan | Deskripsi Profil Lulusan |
|-----|--|---|
| 1. | Manajer Operasional Restoran | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola restoran, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, melakukan analisa rekayasa menu (<i>menu engineering</i>), melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menentukan harga jual, serta melakukan analisa pengendalian biaya. |
| 2. | Kepala Juru Masak | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional dapur, seperti membuat standar resep, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menentukan <i>food cost</i> , analisa pengendalian biaya, serta menciptakan menu baru yang inovatif serta dapat diterima pasar. |
| 3. | Manajer Kantor Depan | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen kantor depan, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, mengoperasionalkan sistem komputerisasi kantor depan, menentukan harga jual untuk setiap jenis tamu, analisa pengendalian biaya, membuat ramalan keterisian kamar dan pendapatan tahunan (<i>forecast</i>) serta menetapkan target pendapatan (<i>revenue</i>). |
| 4. | Manajer Tata Graha | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen tata graha, seperti menyediakan pelayanan terbaik bagi tamu, memastikan kebersihan disetiap area (kecuali dapur), melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, menganalisa kebutuhan dan par-stock linen, serta analisa pengendalian biaya. |
| 5. | Manajer Operasional Bangket (<i>Banquet</i>) | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk mengelola operasional departemen bangket, seperti membuat dan menganalisa <i>Banquet Event Order (BEO)</i> , memahami tata ruang pertemuan yang disesuaikan dengan kebutuhan pertemuan, memastikan kebutuhan tamu terpenuhi sesuai dengan BEO yang telah disepakati, melakukan koordinasi dengan tim kerja, membuat jadwal kerja, serta analisa pengendalian biaya. |
| 6. | Manajer Pelatihan | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan analisa kebutuhan pelatihan (<i>training need analysis</i>), memberikan pelatihan, melakukan evaluasi |

| | | |
|----|-------------------|--|
| | | pelatihan, melakukan koordinasi dengan tim kerja, serta analisa pengendalian biaya. |
| 7. | Manajer Penjualan | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan pekerjaan sebagai seorang <i>sales person</i> , seperti mengumpulkan data calon pelanggan, dapat menerapkan analisa <i>SWOT</i> dan <i>STP</i> , bernegosiasi, serta memanfaatkan teknologi sebagai <i>sales tools</i> . |
| 8. | Wiraswasta | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa pengusaha serta memiliki kemampuan untuk merumuskan perencanaan bisnis dan atau studi kelayakan bisnis, menganalisa <i>trend</i> dan kebutuhan pasar, menentukan target dan indikator performa, serta melakukan analisa pengendalian biaya. |
| 9. | Asisten Konsultan | Sarjana terapan yang berkepribadian baik dan memiliki jiwa kepemimpinan serta memiliki kemampuan untuk melakukan pekerjaan dalam hal membantu konsultan utama dalam memberikan konsultasi kepada klien yang ingin menjalankan usaha dibidang perhotelan, seperti membantu membuat perencanaan anggaran, konsep bisnis, desain bisnis, analisa strategi pemasaran, dan analisa sistem jaminan mutu terkait pelayanan kepada tamu. |

C. Capaian Pembelajaran (*Learning Outcome*)

1) Bidang Sikap

| Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Sikap | |
|---|---|
| a. bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa dan mampu menunjukkan sikap religius; | b. menjunjung tinggi nilai kemanusiaan dalam menjalankan tugas berdasarkan agama, moral dan etik; |
| c. berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban berdasarkan Pancasila; | d. berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air, memiliki nasionalisme serta rasa tanggung jawab pada Negara dan bangsa; |
| e. menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain; | f. bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan; |
| g. taat hukum dan disiplin dalam kehidupan bermasyarakat dan bernegara; | h. menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik; |
| i. menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; | j. menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan; dan |
| k. menginternalisasi nilai-nilai integritas, dan sikap responsif, terpercaya, profesional sesuai dengan <i>Global Code of Ethics of Tourism</i> yang berkepribadian Indonesia dalam menjalankan tugasnya. | |

2) Bidang Pengetahuan

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Pengetahuan

- a. menguasai konsep teoretis pariwisata dan manajemen usaha perhotelan secara mendalam, khususnya manajemen perencanaan, pemasaran, pengendalian mutu, serta manajemen sumber daya manusia, aset, dan keuangan;
- b. menguasai konsep teoretis antropologi budaya wisatawan, kesehatan lingkungan dan kesehatan masyarakat secara umum;
- c. menguasai konsep, prinsip, dan metode perencanaan kapasitas dan tata letak fasilitas, sistem desain kerja (*work system design*) dan penjadwalan.
- d. menguasai konsep teoretis bauran pemasaran, penjualan serta penentuan segmentasi, target dan penentuan posisi pasar untuk produk dan layanan hotel secara mendalam;
- e. menguasai konsep, prinsip-prinsip, teknik, dan metode secara mendalam:
 - 1) penyusunan anggaran biaya operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang dan pengelolaan makanan;
 - 2) perencanaan pengadaan, pencatatan, penyimpanan dan pendistribusian bahan dan *supplies* untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan; dan
 - 3) perencanaan pengadaan, pencatatan, pendistribusian, perkiraan perawatan dan penghapusan aset untuk kegiatan operasional hotel.
- f. menguasai konsep Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan (K3L) dalam operasional hotel dan kebersihan makanan (*food hygiene*) secara mendalam;
- g. menguasai konsep teoretis kepemimpinan, *teamwork* dan perilaku organisasi secara umum;
- h. menguasai konsep dan teknik komunikasi lisan dan tulisan dalam bahasa Indonesia, minimal satu bahasa internasional, atau minimal satu bahasa asing lainnya;
- i. menguasai prinsip dan teknik komunikasi persuasif dan lintas budaya;
- j. menguasai prinsip, konsep dan teknik dalam berwirausaha dibidang pengelolaan perhotelan; dan
- k. menguasai konsep integritas akademik secara umum dan konsep plagiarisme secara khusus, dalam hal jenis plagiarisme, konsekuensi pelanggaran dan upaya pencegahannya.

3) Bidang Keterampilan Umum

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Keterampilan Umum

- a. 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;
- b. mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu dan terukur;
- c. mampu mengkaji kasus penerapan ilmu pengetahuan, teknologi atau seni sesuai dengan bidang keahliannya untuk menghasilkan *prototype*, prosedur baku, desain atau karya seni;
- d. mampu menyusun hasil kajiannya dalam bentuk kertas kerja, spesifikasi desain, atau esai seni dan mengunggahnya dalam laman perguruan tinggi;
- e. mampu mengambil keputusan secara tepat berdasarkan prosedur baku, spesifikasi desain serta persyaratan keselamatan dan keamanan kerja dalam melakukan supervisi dan evaluasi terhadap pekerjaannya;
- f. mampu memelihara dan mengembangkan jaringan kerja sama dan hasil kerja sama di dalam maupun di luar lembaganya;
- g. 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;
- h. mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mampu mengelola pembelajaran secara mandiri;
- i. memiliki jiwa *entrepreneurship* dan mengaplikasikan kemampuan kewirausahaan tersebut.
- j. mampu mendokumentasikan, menyimpan, mengamankan, dan menemukan kembali data untuk menjamin kesahihan dan mencegah plagiasi;
- k. mampu beradaptasi, bekerja sama, berkreasi, berkontribusi, dan berinovasi dalam menerapkan ilmu pengetahuan pada kehidupan bermasyarakat serta mampu berperan sebagai warga dunia yang berwawasan global;
- l. mampu menegakkan integritas akademik secara umum dan mencegah terjadinya praktik plagiarisme;
- m. mampu menggunakan teknologi informasi dalam konteks pengembangan keilmuan dan implementasi bidang keahlian; dan
- n. mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi lisan dan tulis.

4) Bidang Keterampilan Khusus

Deskripsi Capaian Pembelajaran Bidang Keterampilan Khusus

- a. mampu secara mandiri merancang sistem operasional hotel berskala kecil (hotel tidak berbintang) yang mencakup kebijakan, regulasi, dan diagram proses bisnis;
- b. 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;
- c. mampu menganalisis dengan menggunakan metode manajemen hasil (*yield management*), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan;
- d. mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan yang efektif dan efisien;
- e. mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan yang dapat meningkatkan efektifitas dan efisiensi;
- f. mampu merencanakan, menjalankan, mengawasi, mengevaluasi dan menindaklanjuti hasil evaluasi pelatihan sumber daya manusia hotel berskala kecil yang dibuktikan dengan peningkatan kompetensi karyawan di bidang divisi kamar, tata hidang, dan pengelolaan makanan;
- g. 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;
- h. 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;
- i. mampu membuat laporan keuangan yang sesuai dengan standar laporan keuangan hotel yang meliputi pendapatan divisi kamar dan divisi tata hidang di hotel berskala besar;
- j. 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; dan
- k. 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.

I. Mampu mengaplikasikan kemampuan berwirausaha (*entrepreneurship*), seperti menyusun perencanaan konsep dan anggaran; analisa pasar; analisa proses; serta evaluasi terhadap studi kelayakan bisnis dibidang pengelolaan perhotelan.

D. Tahapan Peninjauan Kurikulum

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

E. Kurikulum 2019/2020

| Semester | Kode MK | Mata Kuliah | T | P |
|-------------------|-------------------|--|------------|------------|
| I | AG1001PP | Pendidikan Agama | 2 | 0 |
| | PP1002PP | Pendidikan Pancasila | 2 | 0 |
| | BI2101PP | Bahasa Inggris Dasar | 1 | 1 |
| | AK2121PP | Aplikasi Komputer Dasar | 1 | 2 |
| | K32111PP | Hygine, Sanitasi, Keselamatan dan kesehatan Kerja K3 | 1 | 1 |
| | PAR2101PP | Pengantar Pariwisata dan Hospitality | 1 | 1 |
| | FB2121PP | Manajemen Tata Hidang Makanan dan Minuman | 1 | 3 |
| | TG3131 | Manajemen Tata Graha | 1 | 4 |
| | MH3201 | Manajemen Hotel | 2 | 0 |
| | | | 24 | 12 |
| Persentasi | | | 50% | 50% |
| II | BI2102PP | Bahasa Inggris Hospitality | 1 | 2 |
| | PM2001PP | Manajemen Pengolahan Makanan | 1 | 4 |
| | FB2122 | Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman | 1 | 4 |
| | PS2201PP | Pastry I | 1 | 3 |
| | GS3101PP | Gastronomi dan Kulinary Indonesia | 1 | 1 |
| | KTD3101 | Manajemen Kantor Depan Hotel | 1 | 4 |
| | | | 24 | 6 |
| Persentasi | | | 25% | 75% |
| III | BI2103PP | Bahasa Inggris TOEIC | 1 | 2 |
| | MAN2101PP | Bahasa Mandarin Dasar (MK Pilihan) | 2 | 1 |
| | FR2101PP | Bahasa Prancis Dasar (MK Pilihan) | 2 | 1 |
| | PM2002PP | Operasional Pengolahan Makanan | 1 | 4 |
| | TG1132 | Operasional Tata Graha | 1 | 4 |
| | PSK2201PP | Psikologi Pelayanan | 2 | 0 |
| | KWU2001PP | Kewirausahaan Pariwisata dan Hospitality | 1 | 1 |
| | PS2202PP | Pastry II | 1 | 3 |
| | | | 27 | 11 |
| Persentasi | | | 41% | 62% |
| IV | BI1005PP | Bahasa Indonesia | 2 | 0 |
| | MAN2102PP | Bahasa Mandarin Hospitality (MK Pilihan) | 1 | 2 |
| | FR2102PP | Bahasa Prancis Hospitality (MK Pilihan) | 1 | 2 |
| | TB2101 | Manajemen Teknik Binatu | 1 | 2 |
| | KTD3102 | Operasional Kantor Depan Hotel | 1 | 4 |
| | AK2122PP | Sistem Informasi Manajemen (SIM) | 1 | 2 |
| | KEU2101 | Manajemen Keuangan Hospitality & Pariwisata | 1 | 1 |
| | ACC2201 | Akuntansi Dasar | 1 | 1 |
| | | | 23 | 9 |
| | Persentasi | | | 39% |

| | | | | |
|-------------------|-------------------|--|------------|-------------|
| V | PKL2101PP | PKL Dasar | 0 | 12 |
| | PKN1004PP | Pendidikan Kewarganegaraan | 2 | 0 |
| | MS2101 | Manajemen Strategi | 2 | 0 |
| | | | 16 | 4 |
| | Persentasi | | 25% | 75% |
| VI | PKL2102PP | PKL Lanjutan | 0 | 12 |
| | | | 12 | 0 |
| | | Persentasi | | 0% |
| VII | MP2101PP | Manajemen Pemasaran Hospitality | 1 | 1 |
| | HK2101PP | Hukum Bisnis Pariwisata | 1 | 1 |
| | ACC2202 | Akuntansi Hospitality | 1 | 2 |
| | STS2201PP | Statistika Deskriptif Pariwisata | 1 | 1 |
| | MI2101PP | MICE | 1 | 3 |
| | BP2101PP | Biaya Produksi | 1 | 1 |
| | SDM2101PP | Manajemen Sumber Daya Manusia | 2 | 0 |
| | MTP2202 | Metodologi Penelitian Hospitality & Pariwisata | 1 | 1 |
| | | | 19 | 9 |
| | Persentasi | | 47% | 53% |
| VIII | TA2101PP | Tugas Akhir | 0 | 6 |
| | | | 6 | 0 |
| | Persentasi | | 0% | 100% |
| TOTAL | | | 151 | 51 |
| PERSENTASI | | | 34% | 66% |

F. Kurikulum 2020/2021

| Semester | Kode MK | Mata Kuliah | T | P |
|-------------------|-------------------|--|------------|----------------|
| I | PP101 | Bahasa Inggris Dasar | 1 | 2 |
| | PP102 | Hygine, 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 |
| Persentasi | | | 17% | 83% |
| 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 |
| Persentasi | | | 18% | 82% |
| 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 |
| Persentasi | | | 23 | 6 17 |
| Persentasi | | | 26% | 74% |
| 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 |
| Persentasi | | | 21 | 16 5 |
| Persentasi | | | 76% | 24% |
| V | PP501 | Praktek Kerja Lapangan 1 | 0 | 10 |
| | | | 10 | 0 10 |
| | Persentasi | | | 0% 100% |
| VI | PP601 | Praktek Kerja Lapangan 2 | 0 | 10 |
| | | | 10 | 0 10 |
| | Persentasi | | | 0% 100% |

| | | | | |
|-------------|-------------------|--|------------|------------|
| VII | 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 |
| | Persentasi | | | 91% |
| VIII | PP801 | Tugas Akhir | 0 | 6 |
| | PP802 | Pendidikan Pancasila | 2 | 0 |
| | PP803 | Pendidikan Agama | 2 | 0 |
| | PP804 | Pendidikan Kewarganegaraan | 2 | 0 |
| | | | 12 | 6 |
| | Persentasi | | | 50% |
| | TOTAL | | 144 | 57 |
| | PERSENTASI | | | 40% |
| | | | | 60% |

G. Peninjauan Kurikulum

| No. | Aspek perubahan | Kurikulum 2019/2020 | Kurikulum 2020/2021 | Alasan Peninjauan |
|---|---|---|--|--|
| 1. Perubahan nama, dan penambahan mata kuliah | Manajemen Tata Hidang makanan dan minuman | Manajemen tata hidang makanan dan minuman 1 | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang tata hidang makanan dan minuman. | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang tata hidang makanan dan minuman. |
| | Operasional tata hidang makanan dan makanan | Manajemen tata hidang makanan dan minuman 2 | | |
| | Praktek Kerja Lapangan Dasar | Praktek Kerja Lapangan 1 | Mengikuti nomenklatur yang berlaku | Mengikuti nomenklatur yang berlaku |
| | Praktek Kerja Lapangan Lanjutan | Praktek Kerja Lapangan 2 | | |
| | Bahasa Mandarin Dasar | Bahasa Asing Pilihan Dasar | Memberikan kebebasan kepada mahasiswa untuk memilih sesuai dengan minat mahasiswa | Memberikan kebebasan kepada mahasiswa untuk memilih sesuai dengan minat mahasiswa |
| | Bahasa Prancis Dasar | Bahasa Asing Pilihan Dasar | | |
| | Bahasa Mandarin Hospitality | Bahasa Asing Pilihan Lanjutan | Memberikan kebebasan kepada mahasiswa untuk memilih sesuai dengan minat mahasiswa | Memberikan kebebasan kepada mahasiswa untuk memilih sesuai dengan minat mahasiswa |
| | Bahasa Prancis Hospitality | Bahasa Asing Pilihan Lanjutan | | |
| | Akuntansi Dasar | Akuntansi Dasar Hospitality | Memfokuskan ruang lingkup pembelajaran sesuai dengan profil lulusan | Memfokuskan ruang lingkup pembelajaran dengan mempelajari manajemen untuk bidang makanan dan minuman. |
| | Manajemen Hotel | Manajemen Hotel dan Restoran | | |
| | Statistika Deskriptif Pariwisata | Statistika Pariwisata | Memperkaya materi pembelajaran guna mendukung kegiatan penelitian bagi mahasiswa | Memperkaya materi pembelajaran guna mendukung kegiatan penelitian bagi mahasiswa |
| | Pastry I | Pengolahan roti dan kue | | |
| | Manajemen Strategi | Dasar-dasar Manajemen | Memfokuskan materi pembelajaran untuk memahami konsep manajemen secara umum | Memfokuskan materi pembelajaran untuk memahami konsep manajemen secara umum |
| | Penambahan | Operasional Minuman 2 | | |
| | Penambahan | Operasional Minuman 1 | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang operasional minuman. | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang operasional minuman. |

| | | | |
|---|---|---|--|
| | Penambahan | Operasional Teknik Binatu | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang operasional teknik binatu. |
| | Penambahan | Supervisi Tata Hidang Makanan dan Minuman | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang tata hidang makanan dan minuman. |
| | Penambahan | Pemahaman Lintas Budaya | Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam hal pemahaman lintas budaya. |
| | Bahasa Inggris TOEIC | Bahasa Inggris Lanjutan | Penyesuaian nomenklatur |
| 3 | Manajemen Pengolahan Makanan | Dihapus | Penyesuaian kebutuhan DUDI dengan profil lulusan Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan |
| | Pastry II | Dihapus | |
| | Gastronomi dan Kulinary Indonesia | Dihapus | |
| | Sistem Informasi Manajemen | Dihapus | |
| | Hukum Bisnis Pariwisata | Dihapus | |
| | Biaya Produksi | Dihapus | |
| | Akuntansi Hospitality | Dihapus | |
| | Manajemen Sumber daya manusia | Dihapus | |
| | Hygine, sanitasi, keselamatan dan keselamatan kerja K3 (1T, 1P) | Hygine, sanitasi, keselamatan dan keselamatan kerja K3 (1T, 2P) | |
| | Manajemen Tata Graha (1T, 4P) | Manajemen tata Graha (3T, 0P) | |
| 3 | Perubahan SKS Matakuliah | Bahasa Inggris Dasar (1T, 1P) | Penyesuaian kebutuhan DUDI dengan profil lulusan Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan |
| | Manajemen tata hidang makanan dan minuman (1T, 3P) | Operasional tata hidang makanan dan minuman 1 (0T, 5P) | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| | Operasional tata hidang makanan dan minuman (1T, 4P) | Operasional tata hidang makanan dan minuman 2 (0T, 5P) | |
| | Praktek Kerja Lapangan Dasar (0T, 12P) | Praktek Kerja Lapangan 1 (0T, 10P) | |
| | Praktek Kerja Lapangan Lanjutan (0T, 12P) | Praktek Kerja Lapangan 2 (0T, 10P) | Menyesuaikan dengan program merdeka belajar kampus merdeka. |
| | Bahasa Mandarin Dasar (2T, 1P) | Bahasa Asing Pilihan Dasar (1T, 1P) | |
| | Bahasa Prancis Dasar (2T, 1P) | Bahasa Asing Pilihan Dasar (1T, 1P) | |
| | Bahasa Mandarin Hospitality (1T, 2P) | Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (1T, 1P) | |
| | Bahasa Prancis Hospitality (1T, 2P) | Bahasa Asing Pilihan Lanjutan (1T, 1P) | |
| | Akuntansi Dasar (1T, 1P) | Akuntansi Dasar Hospitality (3T, 0P) | |
| | Operasional Pengolahan makanan (1T, 4P) | Operasional Pengolahan makanan (0T, 5P) | Penyesuaian kebutuhan DUDI dengan profil lulusan Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan |
| | Operasional Tata Graha (1T, 4P) | Operasional Tata Graha (0T, 4P) | |
| | Kewirausahaan pariwisata dan hospitality (1T, 1P) | Kewirausahaan pariwisata dan hospitality (3T, 0P) | |
| | Manajemen Teknik Binatu (1T, 2P) | Manajemen Teknik Binatu (3T, 0P) | |
| | Operasional Kantor depan hotel (1T, 4P) | Operasional Kantor depan hotel (0T, 4P) | |
| | Manajemen Kantor depan hotel (1T, 4P) | Manajemen Kantor depan hotel (3T, 0P) | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | Manajemen Keuangan Hospitality dan Pariwisata (1T, 1P) | Manajemen Keuangan Hospitality dan Pariwisata (3T, 0P) |
| | | Manajemen Pemasaran Hospitality (1T, 1P) | Manajemen Pemasaran Hospitality (3T, 0P) |
| | | MICE (1T, 3P) | MICE (0T, 3P) |
| | | Metodologi penelitian hospitality dan pariwisata (1T, 1P) | Metodologi penelitian hospitality dan pariwisata (3T, 0P) |

H. Penutup

Demikian laporan peninjauan kurikulum 2019/2020 D4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Blntan Cakrawala. Dari hasil peninjauan tersebut diharapkan kurikulum yang baru dapat diterapkan dan dilaksanakan pada tahun ajaran 2020/2021 serta dapat menjadi acuan sebagai peninjauan kurikulum selanjutnya.

Lampiran







POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA
SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

DAFTAR HADIR PESERTA RAPAT

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

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



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

(Notulen Rapat)

HASIL PEMBAHASAN RAPAT

Kegiatan
Tempat
Hari/ Tanggal

: Penilaian Kurikulum oleh Stakeholder (Pengelolaan Perhotelan)
: Ruang Rapat PBC
: 17 Juni 2020

1. Kurikulum sudah baik dengan menasukkun Mk MLEF.
2. Mesukun dari Bapak Iryan bahwa sebaiknya ada pengurangan Mata kuliah yang berfokus pada masuk menasuk dan dapat, seperti Pastry I, Pastry II, Gakronomi Kuliner Indonesia, karna memang Mk tersebut sudah terkohesif pada materssua Seni Kuliner. Mungkin dapat dicampurkan ke yang lebih manajemen hotel, seperti Akuntansi lanjut perhotelan, manajemen hotel dan restoran.
3. Mencapaiakn cgn kelebihan pemerintah melalui program merdeka belajar dan kampus merdeka maka Mata Kuliah Praktik Kerja lapangan I dan II ada pengurangan sus, dari yang sebelumnya 12 sus menjadi 10 sus.
4. Berdasarkan masukan oleh Bapak Bustari bahwa sebaiknya mata kuliah yang berhubungan dengan minuman harus dipisahkan dan jangan dikatung seperti yang bsa bahwa pembelajaran terkait minuman masuk kedalam Mk operasional tata hidang makanan dan minuman. Mungkin dapat dipisah menjadi operasional minuman pertama dan lanjut.
5. Mata Kuliah harus ada penambahan jumlah sse terutama pada Mk Silibus dalam menulis dan manajemen Pemasaran.

Bintan,

(Notulen Rapat)

Township Jl.Kota Kapur, Kawasan Pariwisata Bintan Resorts, Lagoi Telp. 0770 – 692002 email : poltek.bintancakrawala@pbc.ac.id

Bintan Utara – Indonesia 29155