

**LAPORAN PENINJAUAN KURIKULUM
DIPLOMA 4 PENGELOLAAN PERHOTELAN**



**POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA BINTAN
2022**

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 Bintang 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 2021/2022.....	10
F.	Kurikulum 2022/2023.....	11
G.	Peninjauan Kurikulum.....	14
H.	Penutup.....	21
	Lampiran	22

Kata Pengantar

Laporan peninjauan kurikulum 2021/2022 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 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 2021/2022, mengetahui berbagai sistem dan perumusan matakuliah, serta pembaharuan kurikulum sebelumnya sebagai bahan peninjauan kurikulum terbaru 2022/2023.

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 Bintang Cakrawala.

Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan
Ketua Program Studi,



Welli Braham Kurniawan. SST.Par.. 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 Bintang 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, mengoperasikan system 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 disain kerja (<i>work system design</i>) 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 <i>supplies</i> untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hinding, 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 (<i>food hygiene</i>) secara mendalam; g. menguasai konsep teoretis kepemimpinan, <i>teamwork</i> 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 <i>prototype</i>, 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 (<i>yield management</i>), mengevaluasi, dan mengusulkan alternatif solusi permasalahan operasional hotel di bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan; d. mampu merancang prosedur operasional baru pada bidang divisi kamar, tata hinding, dan pengelolaan makanan yang efektif dan efisien; e. mampu secara mandiri memperbaiki prosedur yang sudah ada pada bidang divisi kamar, tata hinding, 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 hinding, 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 <i>supplies</i> untuk kegiatan operasional pada bidang divisi kamar, tata hinding 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 Bintan Cakrawala.
7. Kurikulum Operasional yang telah melalui tinjauan akhir maka diajukan ke Direktur Politeknik Bintan Cakrawala untuk disahkan dan ditandatangani.

E. Kurikulum 2021/2022

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	Total
1	BI2101PP	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	MAN2101PP	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	PAR2101PP	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	KTD3102	Operasional Kantor Depan Hotel 1	1	3	4
	PP302	Operasional Teknik Binatu	1	2	3
	106PP	Manajemen Teknik Binatu	2	0	2
	AG1001PP	Pendidikan Agama	2	0	2
	AK2121PP	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
2	BI2102PP	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	202PP	Bahasa Asing Pilihan Menengah	1	2	3
	203PP	Operasional Kantor Depan Hotel 2	1	3	4
	204PP	Manajemen Kantor Depan Hotel	2	0	2
	PP206	Operasional Tata Graha	1	3	4
	206PP	Manajemen Tata Graha	2	0	2
	AK2122PP	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
3	PSK2201PP	Pelayanan Prima	2	0	2
	MAN2102PP	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	PM2002PP	Operasional Pengolahan Makanan 1	1	4	5
	FB2122	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	1	4	5
	PS2201PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	1	4	5
	306PP	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
4	MP2101PP	Manajemen Pemasaran Hospitality	1	2	3
	PP402	Manajemen Hotel dan Restoran	3	0	3
	403PP	Operasional Pengolahan Makanan 2	1	4	5
	PP202	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	1	4	5
	405PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	1	4	5
	406PP	Operasional Pengolahan <i>Cocktail</i> dan <i>Mocktail</i>	1	2	3
5	PKL2101PP	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
6	PKL2102PP	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
7	BI1005PP	Bahasa Indonesia	2	0	2
	PP1002PP	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004PP	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	PP701	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	1	3
	PP707	Kewirausahaan Hospitality	2	1	3
	PP304	Manajemen Acara	1	2	3
	KEU2101	Manajemen Keuangan Hospitality dan Pariwisata	2	1	3
	ACC2201	Akuntansi Dasar Hospitality	1	2	3
8	BI2103PP	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	MTP2202	Metodologi Penelitian Hospitality dan Pariwisata	3	0	3
	TA2101PP	Tugas Akhir	0	6	6
	804PP	Teknik Supervisi Hospitality	1	3	4
	STS2201PP	Statistika Pariwisata	3	0	3
TOTAL			55	85	146

F. Kurikulum 2022/2023

SEMESTER	KODE MK	MATA KULIAH	BOBOT SKS		
			TEORI	PRAKTEK	Total
1	BI2101PP	Bahasa Inggris Dasar	1	2	3
	PAR2101PP	Pengantar Pariwisata dan Hospitality	2	0	2
	K32111PP	Hygiene, Sanitasi, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	2	0	2
	PP206	Operasional Tata Graha	1	3	4
	KTD3102	Operasional Kantor Depan Hotel 1	1	3	4
	PP302	Operasional Teknik Binatu	1	2	3
	ACC2201	Akuntansi Dasar Hospitality	1	2	3
	AK2121PP	Aplikasi Komputer Dasar	1	2	3
2	BI2102PP	Bahasa Inggris Menengah	1	2	3
	PSK2201PP	Pelayanan Prima	2	0	2
	MAN2101PP	Bahasa Asing Pilihan Dasar	1	2	3
	20422PP	Manajemen Divisi Kamar	3	0	3
	203PP	Operasional Kantor Depan Hotel 2	1	3	4
	306PP	Operasional Pengolahan Kopi	1	2	3
	20722PP	Manajemen Pemasaran Pariwisata	2	0	2
	AK2122PP	Aplikasi Komputer Lanjutan	1	2	3
3	BI2103PP	Bahasa Inggris Lanjutan	1	2	3
	SDM2101PP	Manajemen Sumber Daya Manusia	2	0	2
	MAN2102PP	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	1	2	3
	FB2122	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 1	1	4	5
	PS2201PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 1	1	4	5
	PM2002PP	Operasional Pengolahan Makanan 1	1	4	5
4	PP707	Kewirausahaan Hospitality	2	1	3
	40222PP	Manajemen Restoran	3	0	3
	406PP	Operasional Pengolahan <i>Cocktail</i> dan <i>Mocktail</i>	1	2	3
	PP202	Operasional Tata Hidang Makanan dan Minuman 2	1	4	5
	405PP	Operasional Pengolahan Roti dan Kue 2	1	4	5
	403PP	Operasional Pengolahan Makanan 2	1	4	5
5	PKL2101PP	Praktek Kerja Lapangan 1	0	8	8
6	PKL2102PP	Praktek Kerja Lapangan 2	0	8	8
7	PP805	Bahasa Inggris Hospitality	1	2	3
	804PP	Teknik Supervisi Hospitality	1	3	4
	BI1005PP	Bahasa Indonesia	2	0	2
	MS2101	Manajemen Strategi	3	0	3
	MTP2202	Metodologi Penelitian Hospitality dan Pariwisata	3	0	3
	KEU2101	Manajemen Keuangan Hospitality dan Pariwisata	2	1	3
	STS2201PP	Statistika Pariwisata	3	0	3
8	PP1002PP	Pendidikan Pancasila	2	0	2
	PKN1004PP	Pendidikan Kewarganegaraan	2	0	2
	PP304	Manajemen Acara	1	2	3
	AG1001PP	Pendidikan Agama	2	0	2
	TA2101PP	Tugas Akhir	0	6	6
TOTAL			60	86	146

G. Peninjauan Kurikulum

No.	Aspek perubahan	Kurikulum 2019/2020	Kurikulum 2022/2023	Alasan Peninjan
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.
		Operasional tata hidang makanan dan minuman	Manajemen tata hidang makanan dan minuman 2	
		Praktek Kerja Lapangan Dasar	Praktek Kerja Lapangan 1	Mengikuti nomenklatur yang berlaku
		Praktek Kerja Lapangan Lanjutan	Praktek Kerja Lapangan 2	Mengikuti nomenklatur yang berlaku
		Bahasa Mandarin Dasar	Bahasa Asing Pilihan Dasar	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
		Bahasa Prancis Hospitality	Bahasa Asing Pilihan Lanjutan	
		Akuntansi Dasar	Akuntansi Dasar Hospitality	Memfokuskan ruang lingkup pembelajaran sesuai dengan profil lulusan
		Manajemen Hotel	Manajemen Hotel dan Restoran	Memperkaya pembelajaran dengan mempelajari manajemen untuk bidang makanan dan minuman.
		Statistika Deskriptif Pariwisata	Statistika Pariwisata	Memperkaya materi pembelajaran guna mendukung kegiatan penelitian bagi mahasiswa
		Pastry I	Pengolahan roti dan kue	Mengikuti nomenklatur yang berlaku
		Manajemen Strategi	Dasar-dasar Manajemen	Memfokuskan materi pembelajaran untuk memahami konsep manajemen secara umum
		Penambahan	Operasional Minuman 2	Memperkaya materi pembelajaran sehingga memiliki kompetensi yang dibutuhkan DUDI dalam bidang operasional minuman.
		Penambahan	Operasional Minuman 1	

		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
		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	
3	Perubahan SKS Matakuliah	Hygine, sanitasi, keselamatan dan keselamatan kerja K3 (1T, 1P)	Hygine, sanitasi, keselamatan dan keselamatan kerja K3 (1T, 2P)	Penyesuaian kebutuhan DUDI dengan profil lulusan Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan
		Manajemen Tata Graha (1T, 4P)	Manajemen tata Graha (3T, 0P)	
		Bahasa Inggris Dasar (1T, 1P)	Bahasa Inggris Dasar (1T, 2P)	
		Manajemen tata hidang makanan dan minuman (1T, 3P)	Operasional tata hidang makanan dan minuman 1 (0T, 5P)	

		Operasional tata hidangan makanan dan minuman (1T, 4P)	Operasional tata hidangan makanan dan minuman 2 (0T, 5P)	
		Praktek Kerja Lapangan Dasar (0T, 12P)	Praktek Kerja Lapangan 1 (0T, 10P)	Menyesuaikan dengan program merdeka belajar kampus merdeka.
		Praktek Kerja Lapangan Lanjutan (0T, 12P)	Praktek Kerja Lapangan 2 (0T, 10P)	
		Bahasa Mandarin Dasar (2T, 1P)	Bahasa Asing Pilihan Dasar (1T, 1P)	
		Bahasa Prancis Dasar (2T, 1P)	Bahasa Asing Pilihan Dasar (1T, 1P)	Penyesuaian kebutuhan DUDI dengan profil lulusan Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan
		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)	
		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 2021/2022 D4 Pengelolaan Perhotelan Politeknik Bintan Cakrawala. Dari hasil peninjauan tersebut diharapkan kurikulum yang baru dapat diterapkan dan dilaksanakan pada tahun ajaran 2022/2023 serta dapat menjadi acuan sebagai peninjauan kurikulum selanjutnya.

Lampiran







POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

HASIL PEMBAHASAN RAPAT PRODI PENGELOLAAN PERHOTELAN

Kegiatan : Peninjauan Kurikulum Oleh Stackholder
Tempat : Ruang Rapat PBC
Hari/ Tanggal : 20 Juli 2022

No	Subjek	Evaluasi	Oleh
1	Overall	Sudah Baik	Chef Mangin
2	Overall	Sudah Baik	Chef Angga
3	Overall	Sudah bagus, program memberi nilai hotelier utuh dengan kebebasan karier yang memungkinkan	Bapak Agi
4	Overall	Program memberi nilai2 hotelier secara utuh namun memberi pilihan karier selain di hotel dengan pembekalan ilmu pendukung	Bapak Agi
5	Mata Kuliah	Tambahkan program untuk mereview service karyawan di poin kegiatan mata kuliah (membuat sistem space reviews untuk hotelnya	Bapak Agi
6	Kualitas Mahasiswa	Perbedaan mahasiswa sk dan pp: ada (minat dan fokus kerja), cara handle dg perbedaan metode pengajaran, untuk ujian PP sebaiknya tanya mahasiswa prefer mengikuti ujikom PP atau SK	Chef Angga
7	Ujian Praktek	Diharapkan dapat melengkapi fasilitas lab	Chef Mangin

Bintan,

Ari Purnomo, S.Ak



POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

SK.NOMOR 1335/KPT/I/2018

DAFTAR HADIR PESERTA RAPAT

Kegiatan : Peninjauan Kurikulum Politeknik Bintang Cakrawala

Tempat : Ruang Rapat PBC

Hari/ Tanggal : 20 Juli 2022

NO	NAMA PESERTA	JABATAN	TANDA TANGAN	
1	Emilia Ayu Dewi Karuniawati, M.Par	Pjs. Direktur Politeknik Bintang Cakrawala	1	2
2	Welli Braham Kurniawan, M.Par	Wakil Direktur Politeknik Bintang Cakrawala		
3	Sri Pujiastuti, S.E., M.Par	Kepala Program Studi D4 Pengelolaan Perhotelan	3	4
4	Imam Ozali, AMTru., MM	Kepala Program Studi D3 Perjalanan Wisata		
5	Ida Rahayu, M.Par	Kepala Program Studi D3 Seni Kuliner	5	6
6	Taufik Anugrah Putra	HR. Assistant The Sanchaya		
7	Agi Arisetyawan	Hotel Manager The Anmon Bintan	7	8
8	Yogi Ashari, SE, MSc. CPISC	Senior Logistics Manager PT. BISINDO KENCANA (BISLEY GROUP AUSTRALIA)		
9	Raja Muhammad Syafarullah	Asesor BNSP & Praktisi Tour Guide	9	10
10	Yudhistira Angga Tirta, A.Md.Par	Executive sous chef		
11	Mangin Setyo Kasnah	Executive Chef dan Anggota PCPI Indonesia	11	12
12	Yunia Chandra Siswandari, S.Pd	Staf LPM		
13	Ari Purnomo, S.Ak	Staf Program Studi	13	14
14	Ellysa Holivia, S.Tr.Par	Notulen		