

**LAPORAN KINERJA TAHUN 2024
(1 JANUARI- 31 DESEMBER 2024)**

**JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA BALI**



**KEMENTERIAN PARIWISATA REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK PARIWISATA BALI
TAHUN 2024**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga laporan kinerja Triwulan II Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban kami terhadap pelaksanaan kegiatan akademik dan non-akademik yang telah berlangsung selama tahun 2024 periode tanggal 1 Januari 2024-31 Desember 2024.

Laporan ini memuat berbagai kegiatan dan pencapaian yang telah dilakukan oleh mahasiswa dan dosen Jurusan Hospitaliti, serta berbagai program dan proyek yang tengah berjalan. Kami berharap laporan ini dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai perkembangan dan kemajuan yang telah dicapai oleh jurusan ini.

Kami menyadari bahwa penyusunan laporan ini tidak lepas dari berbagai tantangan dan keterbatasan. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik berupa waktu, tenaga, maupun pikiran, sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.

Kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan demi perbaikan dan penyempurnaan laporan di masa mendatang. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan dan dapat menjadi acuan dalam pengembangan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali ke depan.



I Made Rumadana, SE, M.Par
Ketua Jurusan Hospitaliti
Politeknik Pariwisata Bali

LEMBAR PENGESAHAN

Disusun oleh
Sekretaris Jurusan Hospitaliti



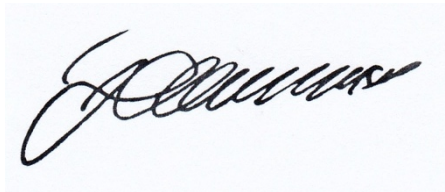
Ir. Ida Ayu Kalpikawati, M.Si
NIP. 196611121994032008

Diperiksa Oleh
Ketua Jurusan Hospitaliti



I Made Rumadana, SE., M.Par
NIP. 19631231 198703 1 003

Disetujui oleh
Wakil Direktur I
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan



Dr. I Gusti Agung Gede Witarsana, S.ST.Par., MM., CHE
NIP. 19880101 200901 1 001

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| Kata Pengantar | ii |
| Lembar Pengesahan | iii |
| Daftar Isi | iv |
| | |
| BAB I. Gambaran Umum Keorganisasian | 1 |
| 1.1 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Jurusan Hospitaliti..... | 1 |
| 1.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Jurusan Hospitaliti | 3 |
| 1.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja | 5 |
| 1.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian | 6 |
| 1.5 Rencana Kerja 2024 | 7 |
| | |
| BAB II. Sasaran Kinerja dan Indikator Kinerja Utama..... | 9 |
| II.1 Perjanjian Kinerja dan Kinerja Utama Direktur | 9 |
| II.2 Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja | 10 |
| II.3 Manajemen Resiko | 11 |
| | |
| BAB III. Evaluasi Capaian Kinerja Tahun 2024..... | 15 |
| III.1 Kinerja Penyusunan Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran | 18 |
| III.2. Kinerja Program Tata pamong, Tata Kelola | 18 |
| III.3 Kinerja Program Pengembangan SDM | 19 |
| III.4 Kinerja Bidang Pendidikan | 26 |
| III.5 Kinerja Penelitian..... | 29 |
| III.6Kinerja Bidang PkM | 36 |
| III.7 Kinerja Lainnya..... | 38 |
| | |
| BAB IV. Penutup..... | 39 |
| IV.1 Simpulan | 39 |
| IV.2 Kendala dan Saran Perbaikan | 39 |

BAB I

GAMBARAN UMUM KEORGANISASIAN

I.1 Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Poltekpar Bali

a. Visi

Menjadi perguruan tinggi di bidang kepariwisataan berstandar internasional, unggul, dan berkepribadian Indonesia.

b. Misi

- 1) Menyelenggarakan pendidikan, penelitian dan pengabdian masyarakat dalam bidang kepariwisataan yang berdaya saing internasional.
- 2) Berperan aktif dalam pembangunan kepariwisataan daerah dan nasional melalui kegiatan dengan para pemangku kepentingan baik di tingkat lokal, nasional maupun internasional.
- 3) Menyelenggarakan tata kelola birokrasi secara profesional melalui peningkatan kapasitas, etos kerja dan penghargaan bagi sivitas akademika dan tenaga kependidikan

c. Tujuan

- 1) Menghasilkan lulusan yang kompeten, profesional dan berjiwa wirausaha di bidang kepariwisataan.
- 2) Menghasilkan penelitian dan karya terapan yang dimanfaatkan oleh masyarakat nasional dan internasional.
- 3) Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebagai implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi untuk meningkatkan kualitas kehidupan.
- 4) Menjalani kerja sama dengan para pemangku kepentingan dalam pengembangan pembangunan kepariwisataan daerah, nasional dan internasional.
- 5) Mewujudkan tata kelola birokrasi yang baik.

d. Sasaran

Untuk menutupi masalah-masalah strategis yang dibahas pada halaman sebelumnya sasaran strategis yang disasar oleh Poltekpar Bali sebagai berikut:

- 1) Tersedianya Rencana Induk Pengembangan (RIP) yang holistik mencakup pengembangan fisik sarana dan prasana pembelajaran serta non-fisik mencakup *software* pembelajaran yang futuristik. Di sisi lain, Poltekpar Bali sebagai Unit Pelaksana Teknis (UPT) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif harus selalu mengikuti perubahan peraturan perundangan yang berlaku pada sektor pariwisata dan pendidikan. Hal ini harus dilakukan secara berkesinambungan sehingga segera dapat dilaksanakan peningkatan kapasitas dosen dan tenaga kependidikan.
- 2) Pada pengembangan dosen agar disiapkan *roadmap* pengembangan dosen. Dengan *roadmap* ini akan terjadi estafet dan pengalihan pengetahuan dan keterampilan yang pada akhirnya akan mempertahankan standar mutu

pendidikan yang dilaksanakan. Juga, dengan *roadmap* yang disiapkan untuk jangka panjang dapat dipetakan tingkat kebutuhan dosen dengan latar pendidikan yang memadai untuk setiap program studi di lingkungan Poltekpar Bali.

- 3) Pada aspek keuangan Poltekpar Bali harus memiliki PNS yang berfungsi khusus untuk perencanaan keuangan dengan tugas menyiapkan sampai dengan memonitor penyerapan anggaran tahun berjalan. Pelaksanaan SPIP harus dilaksanakan untuk menanggulangi risiko keuangan yang terjadi dalam pelaksanaan penyerapan anggaran.
- 4) Terwujudnya fasilitas pembelajaran yang berbasis Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) untuk menciptakan proses pembelajaran yang efektif.
- 5) Pendidikan

Sasaran strategis bidang pendidikan diarahkan untuk meningkatkan kualitas *input*, proses dan *output*. Benchmark bidang pendidikan Poltekpar Bali adalah Akreditasi BAN-PT, SNPT, reformasi birokrasi, ISO 9001:2008 dan TedQual serta ASEAN University Network (AUN). Sasaran strategis bidang pendidikan adalah:

- a) Terwujudnya calon mahasiswa yang berkualitas
 - b) Terwujudnya kualitas tenaga pendidik dan kependidikan
 - c) Terwujudnya kualitas fasilitas pembelajaran dan fasilitas pendukung lainnya
 - d) Terwujudnya kualitas pembelajaran yang berorientasi pada kebutuhan mahasiswa dan pencapaian CP
 - e) Terwujudnya kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri masa kini dan masa depan
 - f) Terwujudnya peningkatan diri secara berkesinambungan yang berorientasi pada masukan dari semua pemangku kepentingan
 - g) Terwujudnya kualitas lulusan yang sesuai dengan CP dan dapat bekerja sesuai dengan profil lulusannya.
- 6) Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Perguruan tinggi memiliki peranan yang sangat penting dalam mempengaruhi perubahan-perubahan suatu masyarakat. Peran dan fungsi perguruan tinggi dapat diwujudkan dalam bentuk gerakan pembelajaran masyarakat untuk mendorong terciptanya transformasi sosial dan terjaganya nilai-nilai budaya bangsa. Perguruan tinggi juga dapat mengembangkan model pembangunan yang berbasis pada keilmuan dan sumberdaya lokal, membangun basis-basis pengembangan keilmuan yang relevan dengan kebutuhan masyarakat (industri) dan dinamika perubahan global, dan membantu pengembangan kebijakan strategis eksekutif serta mengontrol implementasinya.

Secara spesifik, beberapa sasaran strategis yang diupayakan untuk diwujudkan dalam penelitian dan pengabdian kepada masyarakat Poltekpar Bali antara lain adalah:

- a) Meningkatnya pengakuan industri dan pemerintah terhadap bidang penelitian
- b) Meningkatnya kualitas dan kuantitas penelitian dan PkM

- c) Terjadinya peningkatan motivasi dan kompetensi peneliti sehingga berpengaruh terhadap meningkatnya budaya ilmiah
- d) Terjalinnnya kemitraan dengan lembaga terkait baik nasional maupun internasional
- e) Meningkatnya jumlah desiminasi dan publikasi hasil-hasil penelitian melaluiseminar dan publikasi ilmiah
- f) Tersusunnya *road map* penelitian dan PkM
- g) Meningkatnya penerapan hasil penelitian oleh industri dan masyarakat local
- h) Meningkatkan kualitas dan kuantitas pemanfaatan TIK sebagai sumber materi dan publikasi hasil penelitian dan PkM

7) Penjaminan Mutu

Sasaran strategi bidang penjaminan mutu Poltekpar Bali berorientasi pada akuntabilitas internal dan eksternal. Disamping itu juga penjaminan mutu juga dimaksudkan untuk memperoleh pengakuan pada tingkat nasional dan internasional. Sehubungan dengan hal tersebut maka penjaminan mutu diarahkan untuk mengikuti ketentuan nasional dan internasional yang sudah diperoleh dan yang akan diprogramkan dalam lima tahun kedepan. Benchmark penjaminan mutu Poltekpar Bali adalah Akreditasi BAN-PT, SNPT, reformasi birokrasi, ISO 9001:2008 dan TedQual serta ASEAN University Network (AUN). Untuk itu, maka ditetapkan dua sasaran strategis penjaminan mutu:

- a) Mendapatkan akreditasi AUN
- b) Menjaga mutu tata kelola sesuai dengan tuntutan reformasi birokrasi, BAN- PT, SNPT, ISO 9001:2008, dan TedQual.

I.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Program Jurusan Hospitaliti

Program kerja memiliki kaitan yang erat dengan visi dan misi jurusan karena semua berkontribusi pada pencapaian tujuan yang sama.

- Berikut adalah beberapa cara di mana program kerja terkait dengan visi dan misi jurusan:
- a. Mengintegrasikan Nilai dan Prinsip: Visi dan misi jurusan seringkali mencakup nilai-nilai inti dan prinsip-prinsip yang ingin dipegang oleh organisasi tersebut. Program kerja harus dirancang dengan memperhitungkan nilai-nilai ini, sehingga tindakan yang diambil sejalan dengan visi dan misi.
 - b. Mencapai Tujuan Strategis: Visi dan misi biasanya menggambarkan tujuan jangka panjang dari jurusan tersebut. Program kerja berfungsi sebagai alat konkret untuk mencapai tujuan tersebut dengan merinci langkah-langkah yang diperlukan dan menetapkan jadwal untuk pencapaian mereka.
 - c. Menetapkan Prioritas: Visi dan misi memberikan arah umum bagi jurusan, sementara program kerja memberikan prioritas dan fokus lebih spesifik. Dengan memperhatikan visi dan misi, program kerja membantu menentukan tindakan konkret apa yang harus diambil untuk mewujudkan visi dan misi tersebut.
 - d. Mengukur Kemajuan: Program kerja menyediakan kerangka kerja untuk mengukur kemajuan dalam mencapai visi dan misi. Dengan menetapkan target dan indikator kinerja dalam program kerja, jurusan dapat melacak sejauh mana mereka telah berhasil mengarahkan upaya mereka menuju visi dan misi yang diinginkan.

- e. Mengkomunikasikan Kepada Pihak Terkait: Program kerja dapat digunakan sebagai alat untuk mengkomunikasikan rencana tindakan dan pencapaian yang diharapkan kepada pihak terkait, termasuk mahasiswa, staf, pemangku kepentingan eksternal, dan lainnya.

Dengan demikian, program kerja membantu memperkuat pemahaman dan dukungan terhadap visi dan misi jurusan.

Dengan memperhitungkan visi dan misi jurusan dalam perancangan dan pelaksanaan program kerja, jurusan dapat memastikan bahwa semua upaya yang dilakukan sejalan dengan arah strategis organisasi dan mendukung pencapaian tujuan jangka panjangnya. Berkaitan dengan hal tersebut maka Visi, Misi jurusan Hospitaliti adalah sebagai berikut :

a. Visi

“Menjadi Pusat Unggulan Pendidikan vokasi bidang Hospitaliti berstandar International Unggul dan Berkepribadian Indonesia”

b. Misi

- 1) Berkoordinasi dengan Program studi di Jurusan Hospitaliti untuk menyelenggarakan Pendidikan vokasi berstandar International yang berorientasi pada kebutuhan mahasiswa dan industri hospitaliti
- 2) Berkoordinasi dengan Program studi di Jurusan Hospitaliti untuk menyelenggarakan penelitian terapan bidang hospitaliti yang sesuai dengan kebutuhan industry
- 3) Berkoordinasi dengan Program studi di Jurusan Hospitaliti untuk menyelenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi bidang hospitaliti untuk meningkatkan kualitas kehidupan

c. Tujuan

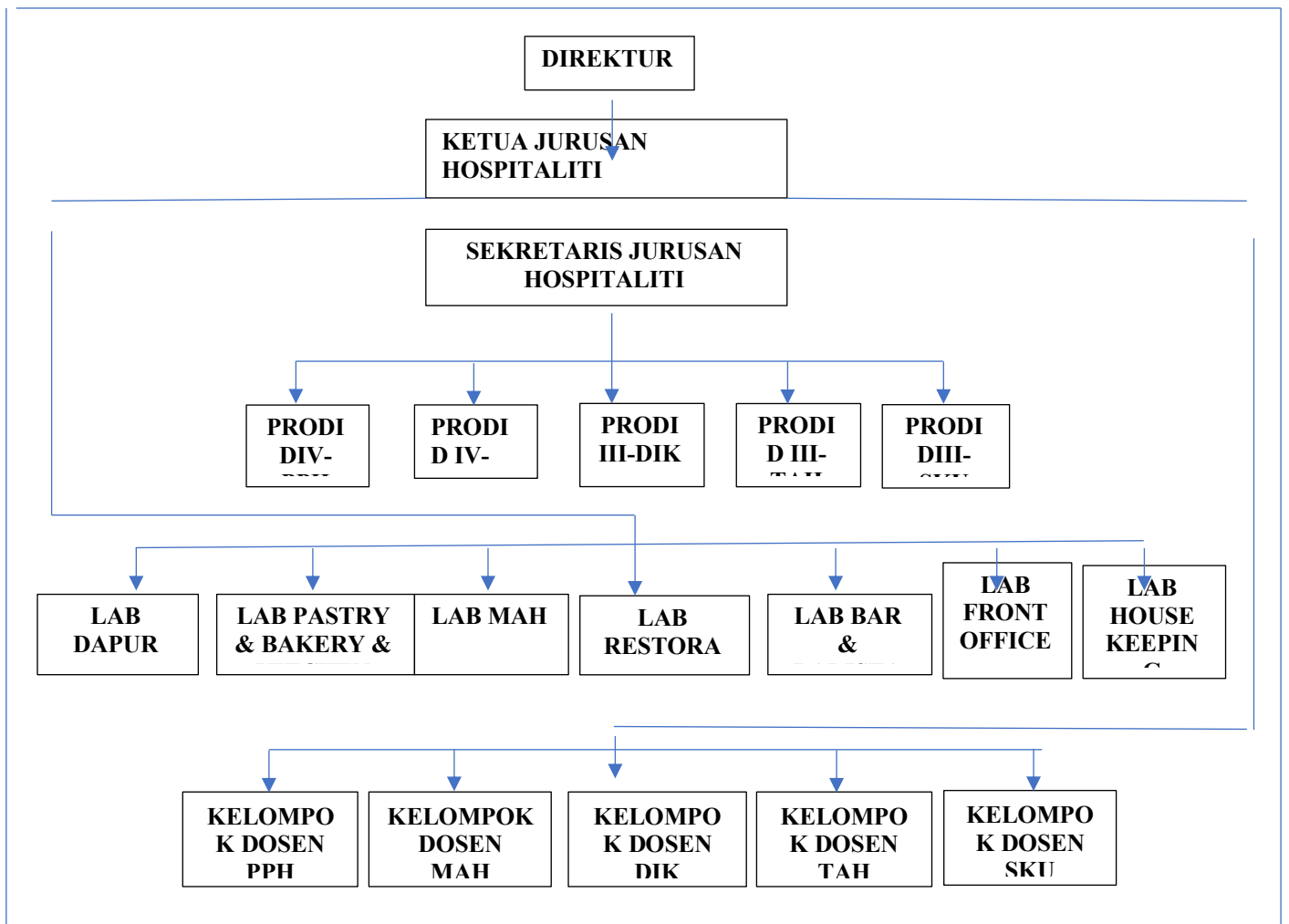
- 1) Pendidikan Vokasi berstandar International
 - (a) Membuat kurikulum yang sesuai dengan standar internasional dan memenuhi kebutuhan industri perhotelan.
 - (b) Mengadakan pelatihan dan workshop yang relevan dengan permintaan industri untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa.
 - (c) Menyediakan kesempatan untuk magang atau kerja praktik di perusahaan-perusahaan terkemuka dalam industri.
- 2) Penelitian Terapan Bidang Hospitaliti
 - (a) Membangun kerja sama dengan industri perhotelan untuk menetapkan area penelitian yang sesuai dengan kebutuhan mereka.
 - (b) Mengalokasikan sumber daya untuk mendukung penelitian yang relevan dan berdampak dalam bidang perhotelan.
 - (c) Mengorganisir seminar atau konferensi untuk berbagi temuan penelitian dengan komunitas akademis dan industri.
- 3) Kegiatan Pengabdian Masyarakat Bidang hospitaliti
 - (a) Merancang program pengabdian masyarakat yang berfokus pada meningkatkan kualitas hidup masyarakat sekitar melalui pengetahuan dan teknologi di bidang hospitaliti.
 - (b) Melibatkan mahasiswa dan staf dalam proyek-proyek pengabdian masyarakat, seperti pelatihan ketrampilan, program pemberdayaan, atau penyuluhan mengenai aspek-aspek kebersihan dan kesehatan masyarakat.
 - (c) Berkolaborasi dengan pihak-pihak terkait, seperti pemerintah daerah atau organisasi nirlaba, untuk mengidentifikasi dan mengatasi masalah-masalah yang relevan dalam masyarakat.

Melalui koordinasi antara Program Studi di Jurusan Hospitaliti, program kerja ini bertujuan untuk memperkuat hubungan antara pendidikan, industri, dan masyarakat dalam upaya meningkatkan kualitas pendidikan, memajukan pengetahuan dan inovasi dalam industri perhotelan, serta memberikan dampak positif kepada masyarakat secara keseluruhan.

1.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja

Struktur organisasi jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata Bali diatur secara hierarkis di bawah pengawasan Direktur dan Wakil Direktur I. Ketua Jurusan Hospitaliti memimpin dan mengkoordinasikan program studi di bawahnya dengan dukungan dari sekretaris jurusan dan koordinator program studi. Dosen dan instruktur praktikum bekerja sama untuk memastikan kualitas pengajaran dan praktik yang optimal. Hubungan kerja diatur melalui pertemuan rutin dan sistem pelaporan untuk memastikan semua kegiatan berjalan sesuai rencana.

STRUKTUR ORGANISASI JURUSAN HOSPITALITI POLITEKNIK PARIWISATA BALI



BAB II. SASARAN, JADWAL DAN SUMBERDAYA

II.1 Perjanjian Kinerja dengan Direktur

| Sasaran Program | Indikator Kinerja Direktur yang Diintervensi oleh Koprodi DIK | Target |
|---|--|--------|
| 1. Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Poltekpar Bali | 1. Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sektor pariwisata (bulan) | 3 |
| | 2. Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%) | 80 |
| | 3. Rasio pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan | 90 |
| 2. Terwujudnya Pelaksanaan Program Pendidikan yang Produktif di Politeknik Pariwisata Bali | 4. Rasio lulusan (output) terhadap mahasiswa baru (input) (%) | 90 |
| 3. Meningkatnya kompetensi mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali sesuai dengan skema Kualifikasi | 5. Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi Politeknik Pariwisata Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi | 600 |
| 4. Terwujudnya Politeknik Pariwisata Bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu | 6. Jumlah prodi di Politeknik Pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi) | 9 |
| 5. Terselenggaranya kerjasama Kepariwisataan di Politeknik Pariwisata Bali | 7. Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total kerjasama yang disepakati (%) | 85 |

II.2 Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja

| Kinerja Utama Pimpinan yang Diintervensi | Organ | Pelaksana Kegiatan | Kegiatan Dukungan Pencapaian Kinerja Pimpinan | Anggaran |
|--|---------------------|--------------------------------|--|----------|
| Pelaksanakan pengajaran | Jurusan Hospitaliti | Koprodi di jurusan Hospitaliti | 1. Menyusun RPS berbasis ASEAN MRA-TP | Akademik |
| | | | 2. Implementasi metode perkuliahan berbasis tollboxis ASEAN MRA-TP | |

| | | | | |
|---|---------------------|--------------------------------|--|--------------|
| | | | 3. Mendorong penyusunan Tugas akhir berbasis Project | |
| | | | 4. Mengusulkan kebutuhan sarana dan prasarana di lab praktik mahasiswa | Ka Lab |
| Pelaksanaan penelitian | Jurusan Hospitaliti | Koprodu di jurusan hospitaliti | 1. Melaksanakan penellitian kolaboratif | P3M |
| | | | 2. Meningkatkan publikasi karya ilmiah (HKI, artikel, book chapter, dll) | P3M |
| Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat | Jurusan Hospitaliti | Koprodu di Jurusan Hospitaliti | 1. Melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat kolaboratif | P3M |
| Pelaksanaan Program Pendidikan yang Produktif | Jurusan Hospitaliti | Koprodu di Jurusan Hospitaliti | 1. Pengembangan Dosen (Pelatihan workshop) | Akademik P3M |
| | | | 2. Memotivasi dosen untuk meningkatkan jenjang akademik dengan kuliah | N/A |
| | | | | |

II.3 Manajemen Resiko

| Penanggung Jawab | Sasaran | Indikator | Proses bisnis | Resiko | Akar Penyebab | Dampak | Pengendalian yang sudah dilakukan |
|------------------|---|---|--------------------------------|---|--|--|--|
| Ketua Jurusan | Terwujudnya Tridharma perguruan tinggi lingkup Politeknik Pariwisata Bali | Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sektor pariwisata | Pelaksanaan pengajaran | Resiko terhadap tidak tercapainya kualitas pelaksanaan pembelajaran sebagai bagian dari Tridharma | Kuantitas dan kualitas pengajaran yang tidak sesuai pedoman mutu | Tidak maksimalnya kompetensi mahasiswa di industri | Melakukan monev pengajaran |
| | | | Pelaksanaan praktikum lapangan | Resiko terhadap tidak tercapainya target kualitas praktikum lapangan serta resiko keselamatan mahasiswa di lapangan | Masih kurangnya keberadaan pedoman mengenai praktikum lapangan; sarana dan prasarana lab praktik yang perlu diperbaharui | Kualitas kompetensi mahasiswa bidang vokasi; tidak maksimalnya kompetensi mahasiswa di industri; musibah yang terjadi dalam praktikum lapangan | Melakukan penyusunan pedoman praktikum lapangan; melakukan monev kualitas pembelajaran praktikum |
| | | | Pelaksanaan ceramah dosen tamu | Resiko terhadap tidak tercapainya kualitas ceramah dosen tamu (ketidaksesuaian materi dengan kebutuhan | Tidak adanya mekanisme evaluasi dan pemantauan terhadap kualitas ceramah dosen tamu. | Potensi terjadinya kesenjangan antara kebutuhan industri dengan kompetensi yang dimiliki mahasiswa. | Menerapkan umpan balik dari mahasiswa dan dosen tamu untuk perbaikan dan peningkatan kualitas ceramah di masa depan, namun belum |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---|---------------------------|---|--|---|---|
| | | | | kurikulum dan standar pengajaran) | | | dilakukan secara konsisten. |
| | | Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%) | Pelaksanaan penelitian | Resiko terhadap tidak tercapainya kualitas pelaksanaan penelitian sebagai bagian dari Tridharma | <ol style="list-style-type: none"> 1. Beban mengajar terlalu tinggi 2. Belum terbentuk budaya menulis 3. Tidak terdapat peta jalan prodi yang sesuai dengan RIP lembaga | Terjadinya kesenjangan/ketidaksielarasan kualitas penelitian yang diturunkan ke jurusan, prodi, dan mahasiswa | Menyusun peta jalan penelitian prodi sesuai Rencana Induk Penelitian (RIP) lembaga |
| | | Rasio pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan | Pelaksanaan penelitian | Resiko terhadap tidak tercapainya kualitas pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, khususnya kesenjangan antara harapan masyarakat dan hasil yang dicapai | Kurangnya pemahaman/keterlibatan/komunikasi efektif dengan masyarakat terkait tujuan dan manfaat program pengabdian | Tidak tercapainya tujuan pengabdian dan kurangnya dampak/manfaat signifikan bagi masyarakat. | Belum dilakukan sepenuhnya saat ini, namun ke depannya prodi berencana untuk melibatkan elemen masyarakat secara aktif dalam merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi program pengabdian. |
| | Terwujudnya Pelaksanaan Program | Rasio lulusan (output) | Penerimaan mahasiswa baru | Resiko pada penurunan kualitas mahasiswa baru | Kualitas seleksi dan evaluasi yang ketat | Menurunnya kualitas lulusan karena penurunan | Melakukan promosi prodi melalui konten media sosial; |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|--|--|
| | Pendidikan yang Produktif di Politeknik Pariwisata Bali | terhadap mahasiswa baru (input) (%) | | yang diterima, atau tingginya tingkat mahasiswa yang putus kuliah | terhadap calon mahasiswa baru karena kurangnya informasi bagi calon mahasiswa (promosi/ branding prodi DIK) | kualitas mahasiswa yang diterima yang akan berdampak pada reputasi/ akreditasi prodi | menggiatkan seminar/workshop di prodi. |
| | Meningkatnya kompetensi mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali sesuai dengan skema Kualifikasi | Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi Politeknik Pariwisata Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi | Pelaksanaan ujian kompetensi mahasiswa sebagai persyaratan kelulusan | Resiko pada tidak tercapainya kompetensi mahasiswa sesuai kebutuhan industri dan ketidaksesuaian instrument CBT-CBA. | Ketidakselarasan antara MUK dengan kurikulum, RPS, dan <i>asement tools</i> | Kompetensi mahasiswa tidak sesuai dengan kompetensi dinamis di industri | Diharapkan LSP dan prodi dapat mendiskusikan assessment tools yang sesuai dengan kurikulum yang diterapkan, yang difasilitasi oleh UPPS/ manajemen |
| | Terwujudnya Politeknik Pariwisata Bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu | Jumlah prodi di Politeknik Pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi) | Pelaksanaan re-akreditasi prodi | Resiko pada status akreditasi prodi yang belum terbit hingga lulusan diwisuda (masa berlaku akreditasi DIK adalah April 2024) | Belum adanya kepastian akreditasi prodi DIK karena tidak muncul nama prodi pada BAN-PT (diarahkan ke Lamemba) | Lulusan diwisuda dari prodi yang tidak terakreditasi yang berdampak pada citra lembaga | Melaporkan pada pihak terkait (P2M, Pusbang SDM) dan menunggu arahan lebih lanjut. |

| | | | | | | | |
|--|---|---|---------------------------------------|--|--|--|---|
| | | | | | | | |
| | Terselenggaranya kerjasama Kepariwisata di Politeknik Pariwisata Bali | Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total kerjasama yang disepakati (%) | Pelaksanaan kerjasama dengan industri | Resiko pada tidak terimplementasinya kerjasama secara penuh sesuai kompetensi inti program studi | Ketidaksesuaian antara kurikulum program studi dengan kebutuhan/ekspektasi industri, serta perbedaan prioritas atau kepentingan dalam pelaksanaan kerjasama. | Tidak tercapainya tujuan kerjasama dalam menghasilkan lulusan yang sesuai dengan kebutuhan industri. Serta kurangnya relevansi/ kualitas prodi | Berencana untuk menerapkan mekanisme pemantauan dan evaluasi yang sistematis terhadap pelaksanaan kerjasama untuk memastikan implementasi yang tepat dan efektif, namun belum dilakukan saat ini. |

III. EVALUASI CAPAIAN KINERJA TAHUN 2024

III.1 Penyusunan Visi, Misi Jurusan dan laporan Tahunan 2024

Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali telah berhasil menyusun Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran untuk tahun 2024 sebagai wujud komitmen dalam meningkatkan kualitas pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat di Poltekpar Bali. Penyusunan ini dilakukan melalui proses yang melibatkan pihak-pihak terkait, termasuk tenaga pendidik, mahasiswa, dan stakeholder eksternal, guna memastikan relevansi dan keberlanjutan program yang ditawarkan. Visi Misi, Tujuan Jurusan Hospitaliti tercantum dalam Bab1 Keorganisasian.

Selain itu, Jurusan Hospitaliti juga telah menyusun Laporan Tahunan 2024, yang merangkum berbagai pencapaian dan evaluasi program sepanjang tahun. Laporan ini mencakup aspek akademik, penelitian, pengabdian masyarakat, serta kontribusi dalam pengembangan pariwisata dan perhotelan yang berkelanjutan.

Melalui visi yang visioner, misi yang terarah, tujuan yang strategis, dan sasaran yang jelas, Jurusan Hospitaliti berkomitmen untuk terus menjadi pelopor dalam mencetak tenaga profesional unggul di bidang perhotelan dan pariwisata.

III.2 Program Tata Pamong, Tata Kelola dan Kerjasama

Jurusan Hospitaliti telah melaksanakan program tata pamong yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas administrasi dan dokumentasi kegiatan. Beberapa program yang telah berhasil dilaksanakan antara lain:

1. Administrasi Surat Menyurat

Jurusan telah menyusun sistem pengelolaan surat menyurat yang efektif, mencakup pengarsipan surat masuk dan surat keluar. Program ini memastikan terlaksananya administrasi surat-menyurat yang tertib, transparan, dan terdokumentasi dengan baik, sehingga mendukung kelancaran operasional Jurusan Hospitaliti.

2. Pembuatan Logbook Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilaksanakan oleh jurusan dicatat secara terperinci dalam logbook. Program ini bertujuan untuk memastikan seluruh aktivitas terdokumentasi secara sistematis, sehingga menjadi referensi penting untuk evaluasi dan pengembangan di masa mendatang.

Melalui program tata pamong ini, Jurusan Hospitaliti berkomitmen untuk terus meningkatkan akuntabilitas, transparansi, dan efektivitas dalam pengelolaan administrasi serta kegiatan akademik maupun non-akademik. Dokumen tersedia dalam bentuk buku yang ditulis manual.

Pelaksanaan Kerja Sama Jurusan Hospitaliti

Kerja sama yang terkait dengan kegiatan pendidikan dan pelatihan, khususnya bidang praktik kerja industri (prakerin), dikelola secara khusus oleh **Kasubag TPK** sebagai pihak yang bertanggung jawab atas pengelolaan teknis dan administrasi kerja sama. Dalam hal

ini, Jurusan Hospitaliti berperan sebagai **pelaksana teknis** yang menjalankan program kerja sama sesuai dengan ketentuan dan arahan yang telah ditetapkan oleh Kasubag TPK.

Dengan pembagian peran yang jelas, sistem ini memastikan koordinasi dan pelaksanaan program kerja sama berjalan dengan lebih efektif dan terarah. Jurusan Hospitaliti fokus pada implementasi program di lapangan, sementara Kasubag TPK bertugas mengelola proses administrasi, negosiasi, dan penyusunan kerja sama dengan pihak mitra.

Melalui sinergi ini, Jurusan Hospitaliti dan Kasubag TPK terus berupaya mendukung pengembangan kompetensi mahasiswa, memperluas jaringan kerja sama strategis, dan memperkuat hubungan dengan mitra industri untuk meningkatkan kualitas pendidikan di bidang hospitaliti.

III.3 Program Sumber Daya Manusia

Capaian Jurusan Hospitaliti Bidang Pengembangan Sumber daya Manusia tahun 2024

a. Pengembangan Dosen

1) a) Mengikuti kegiatan Pelatihan

| No | Pelatihan | Pelaksanaan Pelatihan | Capaian |
|----|-------------------|---|---|
| 1 | CHE | 3-8 Maret 2024 di Golden Ganesha Hotel Stipram Yogyakarta | Telah lulus pelatihan CHE 5 orang wakil dari Prodi PPH : Ni Made Suastini,SE,MM MAH : Dr.Ni Made Sri Rukmiyati,SE,M.Si DIK : Ni Ketut Sekarti, S.Pd,M.Par SKU : I Nyoman Sunada,SE,M.Par TAH : Ni Putu Ariesta Budiani,A.Par,M.Erg https://drive.google.com/file/d/11WjjWDK62HTLvZh95nQLebJTfvJAiih1/view?usp=sharing |
| 2 | CHE | 9-14 Desember 2024 di Yogyakarta | Dosen Jurusan Hospitaliti yang lulus Pelatihan CHE : 1. I Gusti Iwan Dusanta Martadjaya,SE,M.Pd 2. Hardina,S.Pd,M.Pd 3. Ni Putu Eka Trisdayanti,SkM,M.Kes 4. Cahyo Purnomo Loananta, S.Tr.Par M.Tr.Par 5. Ida Ayu Sri Puspa Adi, S.Pd,M.Par 6. Ni Luh Dita Priliani, Se,M.Tr.Par 7. Kadek Andita Dwi Partiw, S.Tr.Par,M.Par https://drive.google.com/file/d/193Ff8LTE8FZoYwpp6LHSaAD0qZAcAnUa/view?usp=sharing |
| 3 | TOT ASEAN Trainer | 1-6 Juli 2024 di Politeknik Pariwisata Bali | Jumlah peserta 24 orang, 12 orang merupakan dosen di Jurusan Hospitaliti dan telah lulus mendapatkan sertifikat Pelatihan. |

| | | | |
|---|------------------------|--|---|
| | | | https://drive.google.com/file/d/1QS_ZqLn0giOK-tyzejYPa12onWFluh-M/view?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1JqbYz_EYk81-j4LkGCV3yBo6QWL2qnXs?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1J6EYQhbKmlQfj-5c5_271dTFkDFrOnP8?usp=sharing |
| 4 | Program VHP | 22 Juli-7 Agustus 2024 di Gedung Genitri GA202 | Diikuti oleh dosen dan Mahasiswa di Jurusan Hospitaliti https://drive.google.com/file/d/1IAm1P-VP_tLeUOd7SSf-xrGdHplhDp0A/view?usp=sharing |
| 5 | Training Finance | 11 Mei 2024 di prime Plaza Sanur Bali | Budgeting Training |
| 6 | Pelatihan SPMI dan AMI | 14-19 Mei di Yogyakarta | 3 Dosen Jurusan Hospitaliti ditugaskan mengikuti Pelatihan SPMI dan AMI 1. Putu Mira Astuti Pranadewi, S.ST Par, MM 2. I Wayan Tuwi, SE, M.Si 3. Ni Wayan Chintia Pinaria, S.Par, MM https://drive.google.com/file/d/18_ws57smxfuhPCmnXdzHr_BtdQAkgaa/view?usp=sharing |
| 7 | Pelatihan Finance | 8 Juni 2024 di hotel patra Jasa | Finance for Non Finance https://drive.google.com/file/d/1WKNRVPVx3Zv0lzCr96nny2eChV1_IiK7/view?usp=sharing |
| 8 | Pelatihan SPMI dan AMI | 6-11 Agustus 2024 di Yogyakarta | 1. Dr.I Gusti Agung Gede Witarsana, S.ST.Par, MM.CHE 2. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.K.M.Kes 3. Ni Nyoman Suci Arthini, S.Pd, M.Pd https://drive.google.com/file/d/18_ws57smxfuhPCmnXdzHr_BtdQAkgaa/view?usp=sharing |
| 9 | Seleksi Calon | 26-27 Agustus 2024 Pelatihan | 4 dosen di jurusan Hospitaliti mengikuti Pelatihan dan Ujian sebagai assessor BKD dan telah mendapatkan NIRA |

| | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| | Asesor BKD | dan ujian Online | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dr.I Gusti Agung Gede Witarsana, S.ST.Par,MM.CHE 2. Dr. Ni made Sri Rukmiyati,SE, M.Si 3. Ir. Ida Ayu Kalpikawati,M.Si 4. Ni Putu Eka Trisdayanti,S.K.M.Kes |
| 10 | SVEB Training | 21 Oktober - 1 November- Switzerland | <p>Dosen Jurusan Hospitaliti yang mengikuti kegiatan SVEB Training Kerjasama STED dengan Pusat pengembangan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ni Made Suastini,SE,MM (Prodi PPH) 2. Dr. I Gusti Ayu wita Indrayani, STr.Par.M.Par (Prodi DIK) <p>https://drive.google.com/file/d/1NhPEV11zrqN49XrYfuNEG5BI_YdAzUKZ/view?usp=sharing</p> |
| 11 | Seleksi Calon Asesor BKD | 27 Desember 2024 Pelatihan dan ujian Online | <p>Dosen Hospitaliti mengikuti Pelatihan dan Ujian Asesor BKD masih menunggu pengumuman kelulusan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ida Ayu Sri puspa Adi, S.Pd,M.Pd 2. Dr. I G A.Wita Indrayani,S.Tr.Par,M.Par 3. Dr. Ni Desak Md. Santi Diwyarthi,M.Si 4. Dr. Ni Luh Riska Yusmarisa,SE,M.Si 5. Dr. Titien Damayanti,SE,M.Si 6. Dr. A.A. Gede Putra K.P Dalem SE,M.Par |
| 12 | Pelatihan Scopus Camp batch I | 24-26 Nopember 2024 | <p>14 Orang dosen Jurusan Hospitaliti mengikuti pelathan Scopus Batc 1 :</p> <p>Data selengkapnya dapat dilihat pada link berikut</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1KnYyl1H85cyN_kKhSijtXdp21CvDUq_/view?usp=sharing</p> |
| 13 | Pelatihan Scopus Camp batch II | 2-4 Desember 2024 | <p>17 Orang dosen Jurusan Hospitaliti mengikuti pelathan Scopus Batc 1 :</p> <p>Data selengkapnya dapat dilihat pada link berikut</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1KnYyl1H85cyN_kKhSijtXdp21CvDUq_/view?usp=sharing</p> |

Di bawah ini adalah hasil rekap rencana pengembangan Kompetensi Dosen kedepannya di Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali

**REKAP PELATIHAN PENGEMBANGAN DOSEN
DI JURUSAN HOSPITALITI TAHUN 2024**

| NO | Jenis Pelatihan | Jumlah (orang) |
|-----------|------------------------|--------------------------------------|
| 1 | CHE | 11 |
| 2 | TOT Asean Trainer | 12 |
| 3 | VHP | 13 |
| 4 | Pelatihan SPMI dan AMI | 6 |
| 5 | Pelatihan Finance | 1 |
| 6 | Asesor BKD | 4 (lulus) 6 (Menunggu Pengumuman) |
| 7 | SVEB Training | 2 |
| 8 | Pelatihan Scopus | 31 |

**RENCANA PENGEMBANGAN KOMPETENSI DOSEN
DI JURUSAN HOSPITALITI POLITEKNIK PARIWISATA BALI**

| NO | Pengenbangan Kompetensi | Nama | Prodi |
|-----------|--|---|--------------|
| 1 | CHA (Certified Hospitality Administrator) | I Gusti Gede Agung Witarsana Ni Made Suastini Desak Made Santi Diwyarthi Cahyo Purnomo Loanata Clearesta Adinda Kadek Andita Dwi Pratiwi | PPH |
| | | Ida Ayu Sri Puspa Adi Ni Ketut Iswarini | MDK |
| | | I Ketut Rusdiarnata | TAH |
| | | I Made Rumadana A.A. Ketut Alit Pujawan I Gst Made Iwan Dusanta Martadjaya Ngakan Putu Putra Gede Adi Sistha Winata Luh Putu Kartini | SKU |
| 2 | CHE (Certified Hospitality Educator) | Ni Luh Gede Sri Sadjuni Cahyo Purnomo Loanata Clearista Adinda Kadek Andita Dwi Pratiwi | PPH |
| | | I G A Wita Indrayani (Perpanjangan) Ida Ayu Sri Puspa Adi Ni Ketut Iswarini Ni Luh Dita Priliani Ni Nyoman Suci Arthini I Gusti Ayu Niken Launingtia | DIK |

| | | | |
|----|--|---|------------|
| | | I Wayan Seniarta Putu Gede Eka Darmaputra A.A. Istri Ratnasari Wulan Made Sucipta Adnyana | |
| | | Ni Kadek Eny Juniari I Nyoman Arcana Lidjah Magdalena Massenga Putu Ayu Sudiparwati Nyoman Rinala | TAH |
| | | Hardina Made Hendrayana Putu Eka Trisdayanti | SKU |
| 3 | Certified Data Analyst in Artificial & Generative AI | Putu Diah Sastri Pitanantri Prastha Adyatma I G A Wita Indrayani | PPH DIK |
| 4 | Certified Digital Marketing | Prastha Adhyatma Ni Wayan Chintia Pinarria | PPH |
| | | I Gede Darmawijaya I Wayan Sunarsa | DIK |
| | | Lidjah Magdalena Massenga | TAH |
| 5 | Certiified HACCP | Nyoman Sukana Sabudi Ida Ayu Kalpikawati Luh Gede Sri Sadjuni | PPH |
| | | Made Purwa Dana Atmaja Putu Eka Trisdayanti Nina Indra Kristina | SKU |
| 6 | Certified Human Capital | Ni Luh Ketut Sri Sulistyawati | PPH |
| 7 | Assesor BAN PT | Ni Made Suastini | PPH |
| 8 | Assesor LSP | Cahyo Purnomo Loanata | PPH |
| 9 | CFA (Chartered Financial Analyst) | Ni Made Sri Rukmiyati | MAH |
| 10 | Pelatihan Kewirausahaan | Ni Ketut Mareni I Wayan Tuwi | MAH |
| 11 | Pelatihan Cost Control | Dw. Ayu Rai Sumariati | MAH |
| 12 | Pelatihan Sistem Hotel | A.A. Istri M. Septiviari | MAH |
| 13 | Pelatihan Publikasi Ilmiah | Nyoman Tri Lilasari | MAH |
| 14 | Certified Managemen Accountant | I G N Agung Wiryanata Christina Susanti | MAH |
| 11 | Pelatihan Statistik dengan SPSS | I Wayan Tuwi | MAH |
| 12 | Pelatihan Perpajakan | Putu Arnawa | MAH |
| 13 | Pelatihan Publikasi Ilmiah | Nyoman Tri Lilasari | MAH |

| | | | |
|----|---|---|------------|
| 14 | Pelatihan Sistem Informasi Akuntansi Hospitaliti berbasis digital | Ni luh Riska Yusmarisa | MAH |
| 15 | CHT (Certified Hospitality Trainer) | IGA Wita Indrayani Ni Ketut Sekarti Ni Nyoman Suci Arthini I Wayan Seniartha Putu Gede Eka Darmaputra A.A. Istri Ratana Sari Wulan Made Sucipta Adnyana | DIK |
| 16 | Sertifikat Jepang JLPT/JFT | IGA Niken Launingtia | DIK |
| 17 | Big Data | I Gede Darmawijaya I G A Wita Indrayani A.A.Gede Putra KP Dalem | DIK SKU |
| 18 | Six Sigma Black Belt | I Gede Darmawijaya | DIK |
| 19 | Quality Risk managemen Officer | I Gede Darmawijaya | DIK |
| 20 | Certified Hotel Analysis | I Gede Darmawijaya | DIK |
| 21 | Manajemen Akomodasi | I Wayan Sunarsa | DIK |
| 22 | Warisan Budaya Dunia | I Wayan Sunarsa | DIK |
| 23 | Pelatihan Wine Sommelier | Ni Kadek Eni Juaniari Ni Luh Suastuti Lidjah Magdalena Massenga Putu Mira Astuti Pranadewi Putu Ayu Sudiparwati | TAH |
| 24 | Pelatihan Tea master | Ni Kadek Eni Juaniari Lidjah Magdalena Massenga I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra Putu Mira Astuti Pranadewi Setyowati Ayu Widuri Putu Ayu Sudiparwati | TAH |
| 25 | Pelatihan Kopi dan Barista | Ni Luh Suastuti Putu Mira Astuti Pranadewi | TAH |
| 26 | Pelatihan Chicken Carving | Ni Luh Suastuti | TAH |
| 27 | Beer Sommelier | I Ketut Rusdiananta I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra I Gusti Agung Febrianto | TAH |
| 28 | Pelatihan Flambe and Carving | Lidjah Magdalena Massenga | TAH |
| 29 | Pelatihan Mixology | I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra | TAH |
| 30 | Certified of Barista | I Gusti Agung Febrianto | TAH |
| 31 | Certified Wine Sommelier | I Gusti Agung Febrianto | TAH |

| | | | |
|----|---|---|-----|
| 32 | Pelatihan Pengelola Restoran | Putu Ariesta Budiani I Wayan Muliana | TAH |
| 33 | Kopi Roasting | Putu Ariesta Budiani | TAH |
| 34 | Coffee Cupping | Putu Ariesta Budiani | TAH |
| 35 | Meat Carving | Setyowati Ayu Widuri | TAH |
| 36 | Beverage Sommelier | Setyowati Ayu Widuri | TAH |
| 37 | Pelatihan K3 | Putu Ariesta Budiani | TAH |
| | | Ida Ayu Kalpikawati | PPH |
| 38 | Kemampuan komunikasi profesional dalam Bahasa Inggris | Ni Wayan Pastini | TAH |
| 39 | Ketrampilan rekomendasi dan Deskripsi menu | Ni Wayan Pastini | TAH |
| 40 | Pemahaman Lintas Budaya dalam pelayanan | Ni Wayan Pastini | TAH |
| 41 | Kemampuan penanganan keluhan dan masalah dalam Bahasa | Ni Wayan Pastini | TAH |
| 42 | Penguasaan Bahasa Operasional restoran | Ni Wayan Pastini | TAH |
| 43 | Pelatihan Kasir restoran | Kadek Sunu Mulyawan | TAH |
| 44 | Certified Judges WACS | I Made Purwa Dana Atmaja | SKU |
| 45 | Certified Food Handler | I Made Purwa Dana Atmaja | SKU |
| 46 | Kompetensi terkait health based diet, & vegetarian based diet | Putu Eka Trisdayanti | SKU |

- 2) Mendorong partisipasi dosen dalam kegiatan seminar dan workshop sesuai kepakaran
- a. Dosen Prodi PPH menyelenggarakan The 4th Hospitality Entrepreneurship and Innovation Conference 2024 dengan tema : HERfluence for the Future : Unlock The Potential Towards Sustainable Developmen” di selenggarakan pada tanggal 4 Mei 2024 di Gedung Widyatula MICE.
 - b. Dosen Hospitality berpartisipasi pada seminar International The 4th International Conference On Hospitality, Tourism and Entrepreneurship 2024 “Sustainable Fuuture Cultivating Regenerative Tourism and Hospitality Industri” di Gedung Widyatula Mice Poltekpar Bali pada tanggal 15 Oktober 2024
 - c. Dosen Hospitality Sebagai paper presenter pada seminar ACOMRTISD Kolaborasi Poltekpar Bali dengan UIN KHA Jember di Jember
 - d. Dosen Prodi DIK sebagai paper presenter pada International Conference on Community Services IP Trisakti Jakarta pada tanggal 27 September 2024
 - e. Dosen Prodi MAH bekerjasama dengan Asosiasi Dosen Akuntansi Indonesia (ADAI) menyelenggarakan The 3rd International Students Conference on

Multiple Intelligences (ISCM) dengan tema “ Innovative Multidisciplinary Collaboration : Bridging Knowledge Across Disciplines for Sustainable Development in ASEAN and Beyond” pada tanggal 28 Nopember 3034 di Gedung Widyatula MICE Poltekpar Bali

- f. 2 orang dosen Prodi MAH berpartisipasi sebagai presenter pada The 1st UNSIQ International Symposium on Economics and Business secara online pada tanggal 11 Desember 2024

b. Peningkatan Pelibatan dosen Praktisi

Mendorong Program Studi untuk melibatkan dosen praktisi sebagai pengampu mata kuliah inti prodi dan memberikan kuliah sebagai dosen tamu

| No | Prodi | Program Advisory Board |
|----|-------|---|
| 1 | PPH | https://docs.google.com/spreadsheets/d/1prPoAa7UJ_4KxuZAYze7HwI5V8BhnzqB/edit?usp=sharing&oid=105870839845531848897&rtpof=true&sd=true |
| 2 | MAH | https://docs.google.com/spreadsheets/d/1u4kaybv77GIF8ylqDz3qRD9-6WX8zS8-/edit?usp=sharing&oid=105870839845531848897&rtpof=true&sd=true |
| 3 | TAH | https://drive.google.com/file/d/19TJ4qrAsZ4eltHQUt3W5RJEa2A8zY_kH/view?usp=sharing |
| 4 | SKU | https://drive.google.com/file/d/1HNZHQyERbOPw5fCgdy2n8UyQM8HbxIVo/view?usp=sharing |
| 5 | DIK | https://drive.google.com/file/d/1my-A7C4cR2IQdn8ewI8pwAvaGy61ZgIC/view?usp=sharing |

c. Rapat Koordinasi dengan para Kepala Lab

Telah terselenggara rapat koordinasi dengan para KPS dan kepala lab di Jurusan Hospitaliti

| No | Hari/Tanggal | Agenda | Keterangan (Risalah Rapat) |
|----|-----------------------|-------------------------------------|---|
| 1 | Senin/ 8 Januari 2024 | Rapat koordinasi | https://docs.google.com/document/d/1F3u4aW-B3XhcD5MuzHefYr00jInENxd7/edit?usp=sharing&oid=105870839845531848897&rtpof=true&sd=true |
| 2 | Senin 5 Pebruari 2024 | Persiapan soft Opening hotel Kamala | https://drive.google.com/file/d/1mg9rmPRXKcg-vOCLLjUBWEiby3Dgcwgt/view?usp=sharing |

| | | | |
|---|-----------------------|--|---|
| 3 | Jumat, 11 Juni 2024 | Pemetaan mata kuliah dan Kelas International | https://drive.google.com/file/d/1wPmaTNY_rhdzmJN8Ez7H8Pn6wlqpFrvl/view?usp=sharing |
| 4 | Rabu, 26 Juni 2024 | Rencana PkM Kolaborasi | https://drive.google.com/file/d/15CU_yvS1P7Q35hTB3ok83RkEdOSdZVXO/view?usp=sharing |
| 5 | Senin 12 Agustus 2024 | Pemenuhan dokumen AIPT dan Program Praktik kerja lapangan di hotel Kamala | https://drive.google.com/file/d/1oLJwaw3s_1GiiVOI_B2ODzUnMfjxDL0/view?usp=sharing |
| 6 | Rabu 16 Oktober 2024 | Identifikasi usulan fasilitas Lab di Jur Hospitaliti dan rencana PkM Institusi | https://drive.google.com/file/d/1icWyPmHWj_4h-bhS7uSgUJCIFrg7zQ-E/view?usp=sharing |

- d. Berkoordinasi dengan Jurusan kepariwisataan untuk dapat melaksanakan studi banding /studi tiru terkait hirarki struktur kerja di Jurusan.
Belum bisa terlaksana karena terbatasnya anggaran dan ada wacana dari Presiden untuk penghematan anggaran perjalanan dinas

III.4 Koordinasi Kinerja Bidang Pendidikan

Program Kerja

- i. a. Berkoordinasi dengan koord. Prodi untuk mengikuti Workshop terkait RPS mata kuliah :
- Para dosen di Jurusan Hospitaliti mengikuti Workshop Penyusunan Rencana Pembelajaran Semester dan Assesmen Pembelajaran tahun 2024 yang diselenggarakan di B Hotel pada tanggal 26-27 Juli 2024. Workshop menghadirkan narasumber : Ibu Endang Handayani, Ibu Titik Harsiati. Hasil yang dicapai :
- CPL yang ada pada Poltekpar Bali harus ada beberapa yang direvisi dan direviu, untuk disesuaikan dengan Permendikbud nomor 53 tahun 2023.
 - CPMK bisa menggunakan bentuk penilaian Formatif dan penilaian Sumatif.
 - Mengukur SKS, orientasi terukur pada CPL yang mewarnai profil, yang akan di breakdown ke mata kuliah yang dibentuk dari bahan kajian.
 - Dalam penyusunan RPS terdapat 4 hal terpenting dalam pembuatan CPL yaitu, sikap, pengetahuan, keterampilan umum, dan keterampilan khusus.

Notula workshop :

<https://motce.id/workshop-penyusunan-rencana-pembelajaran-semester-2024>

b. Telah dilakukan perubahan/penyesuaian meknisme RPS pada SIAMIK berkaitan dengan dokumen Rencana Pembelajaran Semester sesuai Memo dari kabag Adak. pada tanggal 7 Desember 2024, sebagai berikut

<https://drive.google.com/file/d/12tUrGMUv9OPwQuzo7HY9s8BAGWiIB6kC/view?usp=sharing>

- ii. Berkoordinasi dengan Koprodi untuk mendorong mahasiswa menyelesaikan tugas akhir berbasis Proyek

Terdapat 3 orang mahasiswa PPH mengajukan Tugas Akhir berbasis Proyek bisnis. Saat ini telah selesai bimbingan dan mengajukan ujian sidang periode tanggal 2 Agustus 2024

https://drive.google.com/drive/folders/1GZwItRBnjGUHO6Caqt1v_Ka5RrMF3IHi?usp=sharing

Berdasarkan data kelulusan mahasiswa tahun 2024 terdapat 12 mahasiswa di Jurusan Hospitaliti yang telah memiliki bisnis sendiri :

| No | Nama | NIM | Prodi | Produk dan Nama Usaha |
|----|--------------------------------------|----------------------|-------|---|
| 1 | Ni Made Nita Duwitayanti | 21107009 | DIK | Jasa Akomodasi : Bonet House |
| 2 | I Gede Wira Pebriana | 21107023 | DIK | Makanan dan Minuman |
| 3 | Herdyan Rangga Pranata | 20102024 | PPH | Property : PT Maha Pranata Mulia |
| 4 | Komang Ayu Trichia Maharani Putri | 20106006 | MAH | Makanan & Minuman Mom's Kitchen |
| 5 | I Komang Bagus Arya Wibawa | 19109109 19102072 | SKU | Makanan & Minuman Bali Seafood Café |
| 6 | Ni Made Githa Hapsari Kaniya Devi | | PPH | Makanan & Minuman Makite Coffee House |
| 7 | Joe Sahara Irakudeta | 20102093 | PPH | Usaha Perjalanan Bali Sahara travel |
| 8 | Ida Bagus Komang Diva Cahya Putra | 20102029 | PPH | Akomodasi INIKOSKU |
| 9 | Ni Nengah Rani Surenggana | 20109007 | SKU | Usaha Perjalanan Bali Sahara travel |
| 10 | I Gde Rangga Aditya Wardhana | 20102088 | PPH | Villa Management Kerta Living Management |
| 11 | Ni Made Juniastuti | 20102076 | PPH | Fashion : Beautynail dan Brysoncollection2 |
| 12 | I Wayan Adi Rupawan | 21107012 | DIK | Usaha Piala Manual Projects |

Sumber : Kewirausahaan, 2024

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1BIW_UkhJ_v0kXingen1SA2CFTZ5nzuUZ/edit?usp=sharing&oid=105870839845531848897&rtpof=true&sd=true

iii. Melaksanakan Kegiatan Yudisium Tahun 2024

Pada tahun 2024 Jurusan Hospitaliti telah melaksanakan kegiatan Yudisium yang merupakan proses akademik yang menyangkut penerapan nilai dan kelulusan mahasiswa dari seluruh proses akademik di masing-masing Progra Studi. Yudisium juga bermakna pengumuman nilai kepada mahasiswa sebagai proses penilaian akhir dari seluruh mata kuliah yang telah diambil mahasiswa dan penetapan nilai dalam transkrip akademik, serta memutuskan lulus atau tidaknya mahasiswa dalam

menempuh studi selama jangka waktu yang telah ditentukan yang ditetapkan oleh pejabat berwenang yang diputuskan dalam rapat Yudisium. Yudisium di Politeknik Pariwisata Bali diselenggarakan oleh Bagian Akademik dan kemahasiswaan dalam jangka waktu setahun sekali, dan dinyatakan dalam Surat Keputusan Direktur Politeknik Pariwisata Bali dan pelaksanaannya dilaksanakan oleh masing-masing Jurusan.

Pelaksanaan Yudisium di Jurusan Hospitaliti dilaksanakan pada tanggal 20 September 2024 di Aula Joop Ave dilaksanakan mulai pukul 08.00-12.00 Wita. Jumlah peserta Yudisium di Jurusan Hospitaliti adalah 482 orang terdiri dari :

- 1) Program Studi bisnis Hospitaliti (passing out) : 2 orang
- 2) Program Studi Pengelolaan perhotelan : 122 orang
- 3) Program Studi manajemen Akuntansi hospitaliti : 54 orang
- 4) Program Studi Tata Hidang : 116 orang
- 5) Program Studi Divisi kamar : 64 orang
- 6) Program Studi Seni Kuliner : 124 orang

Laporan selengkapnya dapat dilihat pada tautan link :

https://drive.google.com/drive/folders/1v_FRfmhM2M0mLi5E7bip4Y-v4A0qkJtE?usp=sharing

iv. Akreditasi Program Studi

- 1) Program Studi MAH
Asesmen Lapangan dilaksanakan pada tanggal 22-23 April 2024 dengan asesor : Dr. Ida Farida Adi Prawira, SE, M.Si, Aka. CA
Dr. Muhammad Noor Ardiansyah SE, M.Si, Akt. CA
- 2) Akreditasi Prodi PPH
Dilaksanakan pada tanggal 16-18 Mei 2024
Asesor : Bpk Budi Setiawan
Prof. Dena Mutiara Lemy
- 3) Akreditasi Prodi DIK
Dilaksanakan pada tanggal 21 Oktober 2024

III.5 Koordinasi Kinerja Bidang Penelitian

Hak Kekayaan Intelektual untuk karya ilmiah dosen Program Studi di Jurusan Hospitaliti telah diajukan masing-masing prodi ke Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Pengajuan HKI ini adalah bagian dari upaya mendukung kinerja pimpinan dalam mencapai IKU Direktur, dengan tujuan mendukung Kegiatan Tridharma Perguruan Tinggi di bidang penelitian. Beberapa karya tulis ilmiah yang telah diajukan masing-masing Prodi ke P3M dan memperoleh sertifikat HKI seperti tercantum pada Tabel berikut:

Tabel Pencapaian HKI Dosen di Jurusan Hospitaliti Tahun 2024

| No | Prodi | Judul Karya | Nama Dosen | No Pencatatan |
|----|-------|---|------------------------|---------------|
| 1 | | Moringa Jamu (Recipe Formulation, Hedonic Test And Nutrition) | Ni Putu Eka Trisdyanti | EC00202429099 |

| | | | | |
|---|-----|--|---|---------------|
| 2 | | Kualitas Tahu Berbahan Dasar Biji Labu Kuning | I Nyoman Sunada,SE., M.Par | EC00202428664 |
| 3 | | Modifikasi Jagung Ketan Menjadi Dodol | I Made Rumadana, SE.,M.Par | EC00202429019 |
| 4 | SKU | Kualitas Mie Basah Gluten Free Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus Altilis Fosberg) | I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd. | EC00202428675 |
| 5 | | Utilization Of Moringa Leaf Powder As A Jelly Candy Flavor | Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. | EC002024290 |
| 6 | | Bakso Buah Kluwih | I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd | EC00202448954 |
| 7 | | Pengolahan Masakan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali | I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd | EC00202424365 |
| 8 | | Jeli Bir Pletok | Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par. | EC00202429029 |
| 9 | | Uji Organoleptik Dan Substitusi Sosis Berbahan Dasar Jagung Muda | Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. | EC00202429168 |
| 1 | PPH | Pesona Desa Kenderan, Desa Wisata Menawan Dari Tegallalang Gianyar Bali | 1. Ir. Ida Ayu Kalpikawati,M.Si 2. Ni Wayan Chintia Pinarria, S.Par,MM | EC00202421707 |
| 1 | | Resiliensi SDM Pariwisata: Kunci Keberlanjutan Desa Wisata | Dr.I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani,S.TrPar,M.Par | EC00202421754 |
| 2 | | Travel Behavior Of State Civil Servants Of Ministry Of Tourism And Creative Economy | Dr.I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani,S.TrPar,M.Par | |
| 3 | | The Wormhole Of Work Engagement: The Empowerment Of Personal Resources | Dr.I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani, S.Tr.Par,M.Par | |
| 4 | DIK | Pengaruh Ketidaknyamanan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan: Eksplorasi Peran Modal Psikologis (Studi Empiris Pada Hotel Berbintang) | Dr.I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani, S.Tr.Par,M.Par | |
| 5 | | Lensa Netnografi: Analisis Sentimen Untuk Peningkatan <i>Engagement</i> Konten Promosi Pariwisata Melalui Film " <i>The Last Of Us 2</i> " | I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani Putu Gede Eka Darmaputra | |
| 6 | | <i>A Systematic Approach To Resourceful Work Engagement Among Millennials: Harnessing Personal Resources</i> | I Gusti Ayu Putu Wita Indrayani | |

| | | | | |
|----|-----|---|---|---------------|
| 7 | | Efektivitas Pelayanan Amenities Tamu Oleh <i>Section At Your Service</i> Pada Era Pandemi COVID-19 Di The Westin Resort & Spa Ubud Bali | Anak Agung Ratna Sari Wulan, Nyoman Suci Arthini | |
| 8 | | Preferensi Tamu Terhadap Pelayanan Room Attendant Di Four Points By Sheraton Bali, Ungasan | Anak Agung Ratna Sari Wulan, Nyoman Suci Arthini | |
| 9 | | Implementasi Prosedur Penyiapan Kamar Tamu Di Hotel Golden Tulip Jineng Resort Bali | I Wayan Seniartha, Ni Nyoman Suci Arthini | |
| 10 | | Persediaan Lena Pada Masa Pandemi Covid- 19 Di Novotel Bali Nusa Dua & Residences | Anak Agung Ratna Sari Wulan I Wayan Seniartha | |
| 11 | | Peran Media Sosial Instagram (IG) Sebagai Media Promosi Di D'Sophia Florist Bali | Ni Ketut Sekarti Ida Ayu Sri Puspa Adi | |
| 12 | | Kualitas Kebersihan Kamar Tamu Di Hotel XXX | Ni Ketut Iswarini, Putu Gede Eka Darmaputra | |
| 13 | | <i>Wellness Tourism</i> Di Desa Wisata Taro | Ida Ayu Sri Puspa Adi | |
| 1 | MAH | Buku Panduan Financial Accounting System Toolkit/MAH B | 1. A.A. Istri M. Septiviari,SE,M.Pd 2. I Wayan Tuwi, SE,M.Si 3. Dewa Ayu Made Rai Sukraeni dan 4. Komang Dendy Kee | EC00202469372 |
| 2 | | Financial Operating System (FOS)/ MAH A | 1. Ni Luh Riska Yusmarisa,SE,M.Si 2. Ni Ketut Mareni,SE,M.Si 3. Putu Arnawa,SE,MM 4. Komang Ayu Trichia Maharani Putri | EC00202449673 |

Tautan HKI Prodi DIK :

<https://drive.google.com/drive/folders/1e0j8tOxrsZCoEeFa4YUAQCdDLjp0EcXc?usp=sharing>

Tabel Pencapaian Penelitian Dosen di Jurusan Hospitaliti Tahun 2024

<https://drive.google.com/drive/folders/1-Iz12piSqY0p6NKyxqs50s1Vy00GTP8K?usp=sharing>

| No | Prodi | Nama | Jenis | Judul | Status |
|----|-------|--------------------------------------|---------------------|--|---------|
| 1 | SKU | Gede Adi Sistha Winata | Paten Sederhana | Kualitas Luluh Sate Lilit Berbahan Dasar Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang | Selesai |
| 2 | | Luh Putu Kartini, | Paten Sederhana | Proses Produksi dan Kualitas Manisan Kering Dari Kulit Nanas | Selesai |
| 3 | | Nina Indra Kristiana | Paten Sederhana | Proses Produksi dan Kualitas Selai Ikan Kenyar | Selesai |
| 4 | | I Nyoman Sunada | Paten Sederhana | Proses Produksi dan Kualitas Bavarian Creams Yang Menggunakan Ekstrak Daun Cincau Hijau Sebagai Penstabil Alami | Selesai |
| 5 | | Anak Agung Ketut Alit Pujawan | Paten Sederhana | Kue Lapis Berbahan Tepung Pisang Kepok | Selesai |
| 6 | SKU | Ni Putu Eka Trisdayanti | Paten Sederhana | Proses Produksi Dan Kualitas Permen Berbahan Dasar Poh (Mangga) Lembongan | Selesai |
| 7 | | I Made Purwa Dana Atmaja | Paten Sederhana | Proses Produksi Dan Kualitas Dodol Berbahan Dasar Buah Kundur (Benincasa Hispida) | Selesai |
| 8 | | I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya | Paten Sederhana | Uji Organoleptik dan Nutrisi Siomay Jamur Tiram | Selesai |
| 9 | | Anak Agung Gd Putra K.P Dalem | Paten Sederhana | Proses Produksi dan Kualitas Bolu Tepung Ampas Tahu | Selesai |
| 10 | | I Made Rumadana, | Paten Sederhana | Proses Produksi dan Kualitas Fudgy Brownies Dengan Tepung Ganyong | Selesai |
| 11 | | Hardina, dkk | Penelitian kelompok | Studi Eksploratif Terhadap Sustainability Consciousness Pada Industri Perhotelan Di Bali | Selesai |
| 12 | | Ni Putu Eka Ttrisdayanti,dkk | Penelitian Kelompok | Analisis Pengetahuan Keamanan Pangan Dan Praktik Higiene Sanitasi Makanan (Studi Kasus Di Grand Hyatt Bali) | Selesai |
| 13 | | Ni Luh Putu Kartini,dkk | Penelitian Kelompok | Gastrodiplomacy And Cultural Preservation: The Role Of Traditional Balinese Cuisine In Global Culinary Diplomacy | Selesai |
| 14 | | I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya | Penelitian individu | Komposisi Patty Burger Berbahan Dasar Tempe | Selesai |

| | | | | | |
|----|-----|--|----------------------|---|---------|
| 15 | | AA Gd Putra KP Dalem dkk | Penelitian kelompok | Mengenal Gastronomi Bali dari Varian Sate di Kabupaten Gianyar | Selesai |
| 1 | | IGA Putu Wita Indrayani | Penelitian Individu | <i>Exploring the Interplay of Ambidextrous Leadership and Organizational Engagement</i> | Selesai |
| 2 | | 1. Anak Agung Istri Ratna Sari Wulan; 2. I Wayan Seniarta; 3. Putu Gede Eka Darmaputra; 4. Dewa Gede Putra; 5. IGA Niken Launingtia. | Penelitian Kelompok | Strategi Pengembangan Pariwisata Berbasis Budaya Di Dusun Tegallinggah, Desa Bedulu, Blahbatuh, Gianyar | Selesai |
| 3 | DIK | 1. I Made Sucipta Adnyana; 2. IGA Niken Launingtia; 3. Nyoman Gede Mas Wiarta; 4. A.A. Istri M. Septiviari; 5. I Nyoman Gede Agus Jaya Saputra | Penelitian Kelompok | Dinamika Masyarakat Lokal Melalui Transformasi Pertanian Ke Sektor Camping Glamping Di Desa Pancasari Buleleng Bali | Selesai |
| 4 | | Made Uttari Pitanatri | Penelitian Individu | Artificial Intelligence: Relevankah dengan Industri Perhotelan di Bali? | Selesai |
| 5 | | 1. I Gede Darmawijaya; 2. Ni Ketut Sekarti; 3. Nyoman Kanten | Penelitian. Kelompok | <i>Unveiling The Discourse Of Sustainable Tourism In Bali</i> | Selesai |
| 6 | | Ni Luh Dita Priliani, S.E., M.Tr.Par. | Penelitian individu | <i>Workforce woman empowerment: transforming challenges into opportunities in karma royal Bali as a timeshare hote</i> | Selesai |
| 7 | | Anak Agung Istri Ratna Sari Wulan, SE., M. Si. | Penelitian individu | Eksplorasi Implikasi Sosial, Budaya, dan Ekonomi Pada Daya Tarik Wisata Goa Garba Terhadap Komunitas Lokal Desa Pejeng, Gianyar, Bali | Selesai |
| 8 | | Dr. I Gede Darmawijaya, S.Pd., M.Agb., CHE Ni Ketut Sekarti, S.P.d, M.Par., Ida Ayu Sri Puspa Adi, S.Pd., M.Par, Ni Nyoman Suci Arthini, S.Pd., M.Pd, Ni Ketut Iswarini, SE, M,Si | Penelitian Kelompok | <i>Happy Kids, Happy Parents: Elevating Family Satisfaction Through Child- Centric Hospitality</i> | Selesai |

| | | | | | |
|----|-----|--|----------------------|---|---------|
| 9 | | I Wayan Sunarsa, S.Pd., M.Par I Wayan Seniarta, SE, MM. CHT,Dr. I Gede Darmawijaya, S.Pd., M.Agb, CHE., Putu Gede Eka Darmaputra, SE. M.Si. I Nyoman Sudiksa, SE., M.Par. | Penelitian Kelompok | <i>Harmonizing Revenue Distribution: An Evaluation Of Entrance Fee Revenue- Sharing Policies For Tourist Objects In Bali</i> | Selesai |
| 10 | | IGA Putu Wita Indrayani | Penelitian individu | <i>Multigenerational Perspectives On Psychological Well-Being At Hospitality Setting: Co</i> | Selesai |
| 11 | | I Wayan Sunarsa, S.Pd, M.par | Penelitian individu | <i>Implementasi Kebijakan Green Cleaning Pada Villa Di Kawasan Wisata Kabupaten Gianyar</i> | Selesai |
| 1 | MAH | 1. I Gusti Ngurah Agung Wiryanata 2. Dewa Ayu Rai Sumariati 3. A.A. istri M Septiviari 4. Ida Ayu Kalpikawati 5. Christina Susanti | Penelitian. Kelompok | Peran Quality Of Work Life dan Job Satisfaction Dalam Memediasi Pengaruh Penerapan CSR-E Terhadap Employee Performance (Studi Emperis Pada Hotel di Bali) | Selesai |
| 2 | | 1. Ida Ayu Noman Berlian 2. Ni Ketut Mareni,SE,M.Si 3. Dr. Ni Made Sri Rukmiyati, SE,M.Si | Penelitian Kelompok | Implementasi Sustainable Procurement pada Purchasing Di The Stone Legian Bali Autograph Collection Hote; | Selesai |
| 3 | | 1. Ni Desak Made Santi Diwyarthi 2. Nyoman Gede Mas Wiarta 3. Made Darmiati 4. Luh Putu Citrawati 5. Indah Kusumarini | Penelitian Kelompok | Peranan Perempuan Pengelola Akomodasi di era digital di Desa Wisata Karangasem | Selesai |
| 1 | PPH | 1. NLK. Sri Sulistyawati 2. Ida Ayu Kalpikawati 3. I Wayan Jata 4. Andita Dwi Pratiwi | Penelitian. Kelompok | Keterlibatan Perempuan dalam Pengelolaan Homestay di Desa Keliki Kabupaten Gianyar | Selesai |
| 2 | | Ni Wayan Chintia Pinaria | Peneitian Individu | Inovasi sebagai pilar keunggulan kompetitif Analisis Restoran di Kota Denpasar | Selesai |

| | | | | |
|---|---|---------------------|---|---------|
| 3 | Ir. I Nyoman Sukana Sabudi Ir. Ida Ayu Kalpikawati,M.si Ni Putu Eka Trisdayanti, Skm.M.Kes | Penelitian Kelompok | Analisis Pengetahuan Keamanan Pangan Dan Praktik Higiene Sanitasi Makanan (Studi Kasus Di Grand Hyatt Bali) | Selesai |
|---|---|---------------------|---|---------|

**Rekapitulasi Jumlah Penelitian Kelompok dan Penelitian Individu
Program Studi di Jurusan Hospitaliti Tahun 2024**

| Prodi | Paten Sederhana | Penelitian kelompok | Penelitian Individu | Jumlah Total penelitian |
|-------|-----------------|---------------------|---------------------|-------------------------|
| SKU | 10 | 4 | 1 | 15 |
| DIK | | 5 | 6 | 11 |
| TAH | | | | |
| MAH | | | | |
| PPH | | 9 | 2 | 11 |
| | 10 | | | |

Sumber : Laporan TW Prodi di Jurusan Hospitaliti

Tabel Pencapaian Publikasi Dosen di Jurusan Hospitaliti Tahun 2024

| No | Podi | Jenis Publikasi | Jumlah |
|----|------|---|--------|
| 1 | SKU | Scopus: The Influence of Culinary Skills on Work Motivation and Its Influence on Entrepreneurial Intentions for Students in the Culinary arts Study Program | 1 |
| 2 | SKU | Bookchapter by Springer and indexed by Scopus: 1. On Considering Australia: Potentials of Sate Lilit as a Culinary Icon of Bali - Indonesia Gastronomy in Supporting Gastro-Diplomacy 2. Unearthing Culinary Wisdom: A Study of Traditional Balinese Cuisine in the Context of Locality 3. Bali's Bounty: Exploring the Rich Variety, Culinary Artistry and Nutritional Delights of Authentic Balinese Salads 4. Analysis of Cultural Values in the 153rd Kirab Pusaka Haul Eyang Djoego: A Case Study in Jugo Village, Kesamben Subdistrict, Blitar Regency | 4 |
| 2 | DIK | Jurnal Nasional Terakreditasi | 5 |

| | | | |
|---|-----|---------------------------------------|---|
| | | Jurnal nasional Tidak Terakreditasi | 3 |
| 3 | MAH | Jurnal Nasional Terakreditasi Sinta 4 | 2 |
| 4 | PPH | Jurnal nasinal Terakreditasi | 2 |

III.6 Koordinasi Bidang Pengabdian Kepada Masyarakat

Tabel Program Kerja Jurusan Bidang Pengabdian kepada masyarakat
Tahun 2024

| No | Semeter | Prodi | Lokasi Pkm | Tema | Status Kegiatan |
|----|---------|-------|---------------------------------------|--|---|
| 1 | Genap | SKU | Di Desa Bugbug Karangasem | Pelatihan Pengolahan Ikan dan hasil laut Lainnya Untuk Menu Lunch dan Dinner Bagi pelaku dan Pengelolaan Pariwisata | Terlaksana 16-18 Mei 2024 |
| 2 | Ganjil | | Di Desa Bubunan Singaraja | Pelatihan Pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk makanan berkualitas dan berdaya saing | Terlaksana tanggal 10-11 Oktober 2024. Menghasilkan 7 HKI Teknologi Tepat Guna |
| 3 | Genap | DIK | Di Desa tajen Kabupaten Tabanan | Sosialisasi Pelayanan Prima dan pengembangan Homestay Bagi masyarakat Pelaku Pariwisata di desa Wisata Tajen Kecamatan Penebel Kabupaten Tabanan | Terlaksana tanggal 29-30 Juni 2024 |
| 4 | Ganjil | | Di Desa Tajen Kabupaten Tabanan | Pelatihan Pelayanan Prima Bagi masyarakat Pelaku Pariwisata di desa Wisata Tajen Kecamatan penebel kabupaten Tabanan | Terlaksana tanggal 27-29 September 2024 |
| 5 | Genap | MAH | Di Desa Tegallalang Kabupaten Gianyar | Sosialisasi dan Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Penjualan Bagi Pengelola Akomodasi di Desa Tegallalang Kabupaten Gianyar | Terlaksana tanggal 6-7 Juni 2024 |
| 6 | Ganjil | | Di Desa Tegallalang Kabupaten Gianyar | Pendampingan | Terlaksana tanggal |
| 7 | Genap | PPH | Di Desa Wisata | Sosialisasi Green Akomodasi dan Pelatihan Peningkatan Pelayanan FB Service di Desa | Terlaksana tanggal 30-31 Mei 2024 |

| | | | | | |
|----|--------|-----|---------------------------------------|--|--|
| | | | Keliki Gianyar | Wisata Keliki Kabupaten Gianyar | |
| 8 | Ganjil | | Di Desa Taro Tegallalang Gianyar Bali | Pemanfaatan Digital Marketing Dan Pengembangan Sdm Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Akomodasi Di Desa Wisata Taro Tegallalang Gianyar Bali” | Terlaksana tanggal 16-18 September 2024 |
| 9 | Genap | TAH | | Tema | |
| 10 | Ganjil | | Di Desa Manukaya Kabupaten Gianyar | | Terlaksana pada tanggal 25-26 Oktober 2024 |

PkM Kolaborasi di Jurusan Hospitaliti

| No | Pelaksanaan Kegiatan | Keterangan |
|----|---|---|
| 1 | PkM Kolaborasi Politeknik Pariwisata Bali dengan Disparda Kabupaten Tabanan di Desa Tegaljadi | PkM dilaksanakan pada tanggal 11-13 September 2024 Tema : Transformasi Desa Wisata Terintegrasi Membangun SDM Unggul untuk Pariwisata Berkelanjutan di kabupaten Tabanan https://drive.google.com/drive/folders/1zA1G2iENn8gtJHQoHD4IvTYO1ZxXR3XH?usp=sharing |
| 2 | PkM Kolaborasi Politeknik Pariwisata Bali dengan Disparda Kabupaten Tabanan di Desa Angseri | https://drive.google.com/drive/folders/1zA1G2iENn8gtJHQoHD4IvTYO1ZxXR3XH?usp=sharing |
| 3 | PkM Institusi Kota Tomohon di Menado | PkM dilaksanakan pada tanggal 24-26 Oktober 2024 Dengan tema : Pengembangan Kualitas SDM Hospitaliti Untuk mendukung Pengelolaan Pariwisata Berkelanjutan di Kota Tomohon https://drive.google.com/drive/folders/1Z05abPLbT4OT-9wN_bMON9ujhN-uEtgQ?usp=sharing |
| 4 | PkM Jurusan Hospitaliti di Labuan Bajo | PkM dilaksanakan pada tanggal 11-14 Oktober 2024 |

III. 7 Kinerja Lainnya

Berkoordinasi dengan Para kepala Lab di jurusan Hospitaliti kegiatan Audit mutu internal di Laboratorium Jurusan hospitaliti;

- 1) Rencana tahunan Laboratorium

<https://drive.google.com/drive/folders/1mJgzx25RmNz3MZiJI-FTUck2vFxQ0NyD?usp=sharing>

- 2) Rencana Mitigasi Resiko K3

- 3) Prosedur SOP di Laboratorium

https://drive.google.com/drive/folders/1p4Alu6Kllh8i_X63CZTmKnQ3BVdtFYJJ?usp=sharing

- 4) Memastikan Ketersediaan Bahan dan Alat kegiatan Praktikum

- 5) Pelatihan berkala penggunaan peralatan Lab dan Prosedur K3

- 6) Mekanisme Evaluasi efektifitas penngelolaan lab dan pemeliharaan peralatan

Pemeliharaan lab di dapur dan di restoran dan bar dan lab housekeeping telah dilaksanakan setiap minggu dan general cleaning setiap bulan

- 7) Kepuasan pengguna laboratorium

- 8) Peningkatan Keberlanjutan Laboratorim

<https://drive.google.com/drive/folders/1EZeeoXSpFCzMwrHa3DRzdrxkjVt-lk8P?usp=sharing>

III.6. Melaksanakan kegiatan AMI (Audit Mutu Internal) Jurusan hospitaliti:

- 1) Pengisian Evaluasi Diri

Pengisian Evaluasi diri Audit Mutu Internal Jurusan Hospitaliti dilaksanakan

<https://drive.google.com/file/d/1N17jZxcbvI2qLiS5DamCeneK33UJt8gM/view?usp=sharing>

- 2) Penilaian AL (Assesmen lapangan)

<https://drive.google.com/file/d/123ZxxblvFFT0wjWEV8rh0CmwK5x-qfgv/view?usp=sharing>

- 3) Pemapara hasil Monev AMI dalam RTM paPda tanggal 28 Juni 2024

BAB IV PENUTUP

4.1 Simpulan

Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata Bali telah berhasil menyusun Visi, Misi, Tujuan, dan Sasaran untuk tahun 2024 sebagai wujud komitmen dalam meningkatkan kualitas pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat di Poltekpar Bali.

Jurusan Hospitaliti telah melaksanakan program tata pamong yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas administrasi dan dokumentasi kegiatan diantaranya Administrasi surat menyurat dan penyusunan logbook kegiatan.

Implementasi kegiatan pada Bidang Pendidikan meliputi penerapan toolbox ASEAN MRA-TP dalam penyusunan RPS oleh dosen, dan tugas akhir mahasiswa berbasis proyek bisnis oleh beberapa mahasiswa, pelaksanaan Yudisium dan kegiatan Akreditasi program Studi

Pada Bidang Penelitian beberapa karya ilmiah dosen di Jurusan Hospitaliti telah mendapatkan sertifikat Hak Kekayaan Intelektual (HKI), Penelitian dosen meliputi paten sederhana dan penelitian individu/kelompok, dengan beberapa penelitian telah selesai dilaksanakan dan dipublikasikan pada jurnal nasional bereputasi.

Pada Bidang Pengabdian kepada Masyarakat telah dilakukan Pengabdian masyarakat di masing-masing program studi di Jurusan hospitaliti dan PkM Koordinasi di jurusan Hospitaliti dilaksanakan di Desa Kukuh Marga , Desa Tegaljadi Tabanan dan Di Kota Tomohon Manado.dan Di Labuan Bajo

Bidang Sumber Daya Manusia beberapa dosen telah mengikuti berbagai pelatihan, seperti CHE, Pelatihan SPMI, AMI, Asesor BKD serta para dosen telah berpartisipasi dalam seminar dan workshop.

Bidang kegiatan lain telah dilakukan Audit Mutu Internal di Jurusan Hospitaliti dan koordinasi pelaksanaan AMI bagi Laboratorium di bawah Jurusan Hospitaliti untuk memastikan prosedur serta ketersediaan bahan praktikum.

4.2.Kendala dan Saran Perbaikan

- 1) Bidang Pendidikan: banyaknya kegiatan di politeknik Pariwisata Bali menyebabkan belum maksimalnya pengumpulan RPS berbasis ASEAN-MRA-TP. Untuk itu perlu dilakukan Evaluasi dan Feedback secara berkala terhadap

- penerapan toolbox ASEAN MRA-TP dan RPS oleh dosen. Kumpulkan umpan balik dari dosen dan mahasiswa untuk mengetahui area yang perlu diperbaiki.
- 2) Perlu pelatihan tambahan bagi dosen dalam penyusunan RPS dan metode pengajaran berbasis proyek untuk meningkatkan kualitas pendidikan.
 - 3) Bidang Penelitian: Perlu Kolaborasi Penelitian antar prodi dan dengan institusi lain untuk memperluas cakupan dan dampak penelitian.
 - 4) Bidang Pengabdian kepada Masyarakat: Perlu dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan PkM di masing-masing Program Studi. Pastikan ada tindak lanjut untuk memastikan keberhasilan implementasi di lapangan.
Kolaborasi dengan Industri: Libatkan industri pariwisata dalam program pengabdian untuk mendapatkan dukungan dan masukan praktis.
 - 5) Bidang Sumber Daya Manusia: Identifikasi kebutuhan pelatihan yang spesifik berdasarkan evaluasi kinerja dosen dan tawarkan pelatihan yang sesuai.
 - 6) Pengembangan Karir: Buat rencana pengembangan karir bagi dosen, termasuk peluang untuk sertifikasi dan peningkatan kompetensi.
 - 7) Audit Mutu Internal: Peningkatan Kualitas AMI: Tingkatkan kualitas Audit Mutu Internal dengan melibatkan ahli eksternal untuk memberikan perspektif yang lebih objektif. Sosialisasi SOP: Perlu Sosialisasikan prosedur SOP dan K3 secara rutin kepada seluruh staf dan mahasiswa untuk memastikan kepatuhan dan keselamatan di laboratorium yang diberikan oleh narasumber eksternal.
