

**LAPORAN KINERJA TRIWULAN III
(1 JULI – 30 SEPTEMBER 2024)**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BALI**



**KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA BALI
TAHUN 2024**

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa hormat, kami dengan bangga mempersembahkan Laporan Kinerja Program Studi Seni Kuliner untuk Triwulan III tahun 2024. Laporan ini merupakan hasil upaya kolaboratif dari seluruh tim manajemen, staf pengajar, dan personel administratif yang telah bekerja keras dalam mencapai berbagai tujuan strategis yang telah ditetapkan.

Triwulan III tahun 2024 menandai langkah yang penuh semangat bagi Program Studi Seni Kuliner. Dalam laporan ini, kami berusaha untuk memberikan gambaran menyeluruh tentang evaluasi pencapaian kinerja Prodi Seni Kuliner pada periode 1 Juli – 30 September 2024. Kami percaya bahwa laporan ini akan memberikan pemahaman yang lebih dalam tentang perjalanan kami, serta arah yang akan kami ambil untuk masa mendatang.

Laporan ini mencakup berbagai aspek kinerja Program Studi. Kami juga berupaya memberikan analisis mendalam tentang faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja kami, serta langkah-langkah yang telah diambil untuk meningkatkan pencapaian di masa mendatang.

Tidak lupa, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, dan kontribusi dalam upaya kami untuk mencapai keunggulan dalam pendidikan dan pengembangan mahasiswa. Semangat kolaboratif dan komitmen yang diperlihatkan oleh semua anggota tim kami menjadi kunci kesuksesan kami.

Kami berharap laporan ini dapat menjadi sumber informasi yang berharga bagi semua pihak yang tertarik dengan perkembangan Program Studi kami. Kami juga menerima dengan tangan terbuka setiap masukan, saran, atau pertanyaan yang dapat membantu kami dalam meningkatkan kualitas layanan kami di masa mendatang.

Tanpa dukungan dan kerjasama dari semua pihak, pencapaian yang telah kami raih tidak akan menjadi mungkin. Oleh karena itu, mari terus bekerja sama untuk mewujudkan visi dan misi kami dalam menciptakan pendidikan yang bermakna dan berdampak positif bagi masyarakat.

Hormat kami,
Koordinator Program Studi Seni Kuliner



LEMBAR PERSETUJUAN

Disusun oleh
Koordinator Prodi Seni Kuliner



I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd
NIP 19850403 201101 1 011

Diperiksa oleh
Pimpinan Organ
Kabag Adak

I Ketut Adhi Astawan, SE.,M.Agb.
NIP 19760227 199803 1 001

Disetujui oleh
Wakil Direktur I
Bidang Akademik

Dr. I Gusti Agung Gede Witarsana, S.St.Par,MM.,CHE
NIP 19880101 200912 1 004

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	2
Lembar Pengesahan	3
Daftar Isi.....	4
BAB I. Gambaran Umum Keorganisasian	5
I.1 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Poltekpar Bali	5
I.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Program Studi Seni Kuliner	8
I.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja	9
I.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian	11
I.5 Rencana Kerja 2024	12
BAB II. Sasaran Kinerja dan Indikator Kinerja Utama.....	17
II.1 Perjanjian Kinerja dan Kinerja Utama Direktur	17
II.2 Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja	18
II.3 Manajemen Resiko	20
II.4 Budget Komitmen Tahun 2024.....	24
BAB III. Evaluasi Capaian Kinerja Triwulan & Kinerja Anggaran	25
III.1 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran	25
III.2 Kinerja Lainnya.....	26
III.3 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan III	33
BAB IV. Penutup	35
IV.1 Simpulan.....	35
IV.2 Kendala dan Saran Perbaikan.....	35

BAB I. GAMBARAN UMUM

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) Menjalinkan 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:

- a. 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.

- b. 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.
- c. 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.
- d. Terwujudnya fasilitas pembelajaran yang berbasis Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) untuk menciptakan proses pembelajaran yang efektif.
- e. 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:
 - 1) Terwujudnya calon mahasiswa yang berkualitas
 - 2) Terwujudnya kualitas tenaga pendidik dan kependidikan
 - 3) Terwujudnya kualitas fasilitas pembelajaran dan fasilitas pendukung lainnya
 - 4) Terwujudnya kualitas pembelajaran yang berorientasi pada kebutuhan mahasiswa dan pencapai CP
 - 5) Terwujudnya kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri masa kini dan masa depan

- 6) Terwujudnya peningkatan diri secara berkesinambungan yang berorientasi pada masukan dari semua pemangku kepentingan
- 7) Terwujudnya kualitas lulusan yang sesuai dengan CP dan dapat bekerja sesuai dengan profil lulusannya.

f. 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:

- 1) Meningkatnya pengakuan industri dan pemerintah terhadap bidang penelitian
- 2) Meningkatnya kualitas dan kuantitas penelitian dan PkM
- 3) Terjadinya peningkatan motivasi dan kompetensi peneliti sehingga berpengaruh terhadap meningkatnya budaya ilmiah
- 4) Terjalinnnya kemitraan dengan lembaga terkait baik nasional maupun internasional
- 5) Meningkatnya jumlah desiminasi dan publikasi hasil-hasil penelitian melalui seminar dan publikasi ilmiah
- 6) Tersusunnya *road map* penelitian dan PkM
- 7) Meningkatnya penerapan hasil penelitian oleh industri dan masyarakat local
- 8) Meningkatkan kualitas dan kuantitas pemanfaatan TIK sebagai sumber materi dan publikasi hasil penelitian dan PkM

g. 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:

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

I.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Program Studi Seni Kuliner

a. Visi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner (SKU)

“Menjadi program studi unggulan (*excellence*) yang mampu menghasilkan sumber daya manusia yang profesional pada tingkat pimpinan menengah, yang memiliki daya saing internasional pada usaha jasa boga tahun 2025”.

b. Misi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner (SKU)

1. Melaksanakan pendidikan vokasi bidang jasa boga yang berorientasi pada peningkatan kualitas sesuai dengan norma, etika, etos kerja dan jati diri bangsa Indonesia.
2. Melaksanakan penelitian terapan pada bidang jasa boga.
3. Melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat pada bidang jasa boga.
4. Membangun kemitraan dengan Institusi dan Industri yang bergerak di bidang Jasa Boga

c. Tujuan Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner (SKU)

Menghasilkan lulusan bidang jasa boga yang memiliki kualitas internasional dan berdaya saing tinggi, sehingga menjadi asset nasional.

1. Menghasilkan penelitian di bidang jasa boga yang berguna untuk pengembangan PS SKU dan dapat menjadi acuan industri dan masyarakat.

2. Memberikan bimbingan dan pembinaan jasa boga dan berperan serta dalam pemberdayaan masyarakat.
3. Menjalini kerjasama dengan Institusi dan Industri yang bergerak di bidang Jasa Boga

d. Sasaran Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner (SKU)

1. Capaian tingkat kelulusan 100 % dari input dengan tingkat lulus tepat waktu minimal 50%.
2. Menghasilkan lulusan siap pakai (profesional) yang memiliki daya saing internasional di bidang jasa boga.
3. Menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan wirausaha
4. Mewujudkan tenaga-tenaga edukatif (dosen) untuk aktif melakukan penelitian di bidang usaha jasa boga sehingga mampu menghasilkan temuan penelitian rintisan dan penelitian unggulan.
5. Melaksanakan bimbingan dan pembinaan bidang jasa boga dan berperan serta dalam pemberdayaan masyarakat.

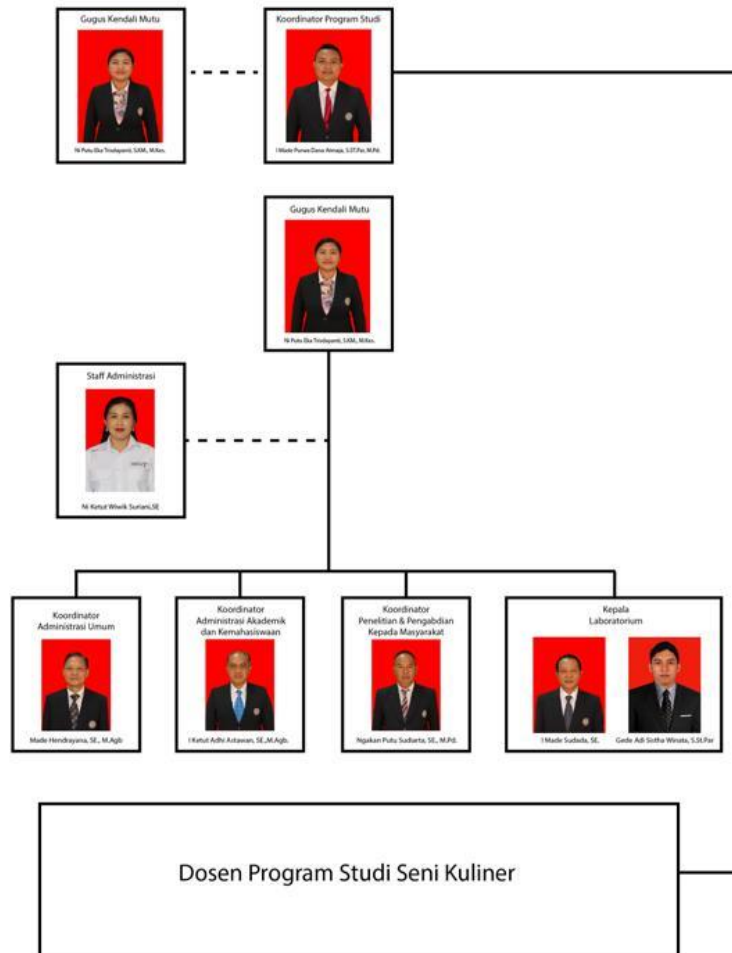
I.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja

Organisasi tata kerja Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner menagacu pada Statuta Politeknik Pariwisata Bali dan Organisasi Tata Kelola Politeknik Pariwisata Bali. Tugas pokok dan fungsi masing-masing pemangku jabatan pada struktur organisasi Program Studi Diploma 3 Seni Kuliner tertuang pada [Renstra Prodi SKU tahun 2020-2024](#). Struktur Organisasi Prodi SKU tertuang pada gambar berikut :



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF /
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
POLITEKNIK PARIWISATA BALI
PROGRAM STUDI SENI KULINER

BAGAN ORGANISASI PROGRAM STUDI SENI KULINER TAHUN 2020-2024



I.4 Tugas dan Fungsi Unit Kerja

Berikut secara lebih jelas diuraikan tugas dan fungsi masing-masing jabatan:

a. Ketua Program Studi Seni Kuliner

Ketua Program Studi Seni Kuliner mempunyai tugas pokok :

1. Merumuskan program kerja program studi yang mencakup Tridharma Perguruan Tinggi.
2. Melaksanakan program kerja program studi yang mencakup Tridharma Perguruan Tinggi.
3. Mengelola pelaksanaan akreditasi program studi.
4. Melakukan evaluasi kinerja program studi
5. Menyusun laporan kinerja program studi

b. Gugus Kendali Mutu Program Studi Seni Kuliner

Gugus Kendali Mutu Program Studi Prodi Seni Kuliner mempunyai tugas pokok untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi Sistem Penjaminan Mutu Internal (SPMI) dan Sistem Penjaminan Mutu Eksternal (SPME) PS SKU.

Job Description Ketua Gugus Kendali Mutu PS SKU.

1. Melaksanakan sosialisasi dan internalisasi proses penjaminan mutu di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi serta melakukan koordinasi dengan pusat penjaminan mutu di PPB.
2. Menerapkan kebijakan sistem penjaminan mutu secara berkesinambungan, konsisten, efisien, dan akuntabel di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi.
3. Menyediakan dokumen-dokumen terkait dengan sistem penjaminan mutu di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi dan menjaga kerahasiaannya.
4. Terlibat secara penuh di dalam proses penjaminan mutu internal dan eksternal di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi.
5. Bersama kepala bagian, kepala pusat, kepala unit dan ketua program studi menyusun dokumen mutu.
6. Melakukan koordinasi untuk persiapan audit mutu di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi dengan Pusat Penjaminan Mutu (PPM).
7. Bekerjasama dengan kepala bagian, kepala pusat, kepala unit dan ketua program studi dalam menemukan solusi terkait dengan tindak lanjut hasil monitoring dan evaluasi.
8. Melaporkan berbagai temuan dan ketidaksesuaian hasil audit kepada Kepala PPM untuk dilakukan upaya perbaikan.
9. Bertanggungjawab atas tugas-tugas kesekretariatan atau tata kelola terkait sistem penjaminan mutu di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi.
10. Bertanggungjawab atas peningkatan mutu akademik dan non akademik di tingkat bagian, pusat, unit dan program studi dalam pengembangan sistem penjaminan mutu.

C. Sekretaris, Koordinator ADAK, Koordinator ADUM, dan Koordinator Litabmas serta Staf Administrasi Program Studi Prodi Seni Kuliner

Untuk membantu menjalankan tugas operasional program studi, KPS SKU dibantu oleh :

1. Sekretaris Program Studi berfungsi membantu Ketua Program Studi dalam mengkoordinir fungsi-fungsi ADAK, ADUM dan Litabmas Program Studi.
2. Koordinator ADAK Program Studi berfungsi untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan pembelajaran, Praktek Kerja Lapangan (PKL), *On The Job Training* (OJT), kegiatan ekstrakurikuler, dan kegiatan non akademik lainnya.
3. Koordinator ADUM Program Studi berfungsi untuk menangani bidang keuangan meliputi: merencanakan kebutuhan anggaran, mengakses sumber dana, memonitor realisasi penggunaan dana, dan mengevaluasi penggunaan anggaran. Selain itu, koordinator ADUM Program Studi berfungsi untuk menangani bidang SDM yang mencakup: merencanakan, menyeleksi, mengorientasi, melatih, memotivasi, mengembangkan, dan mengevaluasi dosen dan tenaga kependidikan.
4. Koordinator Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (Litabmas) Program Studi berfungsi untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.
5. Kepala Lab Kitchen dan Lab Pangan Program Studi berfungsi untuk merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi kegiatan praktikum mahasiswa.
6. Staf Administrasi (tenaga kependidikan) Program Studi berfungsi membantu penanganan administrasi di Program Studi SKU.

I.5 Rencana Kerja 2024

1. PROGRAM KERJA PRODI SKU 2024 BIDANG PENDIDIKAN

- a. Monitoring dan evaluasi kegiatan perkuliahan melalui Logbook perkuliahan
- b. Memprioritaskan bimbingan mahasiswa dalam penyelesaian tugas akhir untuk memenuhi kelulusan tepat waktu.
- c. Menerapkan kurikulum ASEAN MRA-TP menyeluruh pada proses pembelajaran dan sarana prasarana
- d. Mengundang dosen tamu dalam kuliah perdana dan perkuliahan regular
- e. Mengadakan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL)/ praktikum visit industry dengan berfokus pada outcome

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Pendidikan

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Monitoring dan evaluasi kegiatan perkuliahan												

2.	Penyelesaian tugas akhir												
3.	Menerapkan kurikulum ASEAN MRA-TP												
4.	Kegiatan dosen tamu												
5.	Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL)												

2. PROGRAM KERJA BIDANG PENELITIAN DAN PUBLIKASI

- a. Mengikuti program kerja P3M yaitu pengajuan paten sederhana, penelitian individu dan kelompok, skema rekognisi tugas akhir, pengajuan HKI
- b. Membentuk kelompok-kelompok kerja (tim peneliti) Prodi SKU untuk mengikuti program kerja P3M
- c. Melibatkan mahasiswa dalam publikasi artikel hasil penelitian tugas akhir

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Penelitian dan Publikasi

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Paten sederhana		12						12				
2.	Penelitian Individu		12						12				
3.	Penelitian Kelompok		3						3				
4.	Publikasi artikel dosen dan mahasiswa					12						12	

3. PROGRAM KERJA BIDANG PKM

- a. Mengikuti program kerja P3M yaitu PKM prodi, PKM kelompok dosen (hasil dari penelitian), PKM individu (sebagai narasumber kegiatan pelatihan di suatu desa/instansi)
- b. Melibatkan mahasiswa dalam kegiatan PKM seperti memberikan Project Based Learning (tugas mahasiswa turun ke Masyarakat dan membantu Masyarakat sesuai kompetensi Prodi)
- c. Mempublikasikan hasil kegiatan PKM pada jurnal makardhi

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang PKM

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	PKM Individu												
2.	PKM berbasis PBL												
3.	PKM Prodi												
4.	Publikasi Kegiatan Pada Jurnal												

4. PROGRAM KERJA BIDANG KERJA SAMA

- a. Meningkatkan keterlibatan Prodi SKU pada implementasi Kerjasama kampus dengan pihak lokal/nasional/bahkan internasional
- b. Meningkatkan implementasi kerja sama MOU/MOA yang telah ada

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Kerja Sama

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Penambahan MoA - Sriboga Flour Mill - Bali Culinary Profesional - Victoria University												
2.	Implementasi MoA - Indo nesia Pastry Alliance												

5. PROGRAM KERJA BIDANG KEMAHASISWAAN

- a. Meningkatkan keikutsertaan mahasiswa dalam lomba-lomba yang sesuai bidang kuliner baik lokal/nasional/dan internasional
- b. Memberikan pelatihan intensif bagi mahasiswa yang akan mengikuti perlombaan

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Kemahasiswaan

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Lomba tingkat Nasional (4 Lomba)												
2.	Lomba Tingkat Internasional (2 Lomba)												
3.	Pelatihan dan pendampingan Lomba												

6. PROGRAM KERJA BIDANG SDM

- a. Mendorong dosen prodi SKU untuk melanjutkan Pendidikan ke program doctoral
- b. Mendorong dosen Prodi SKU untuk mengurus kenaikan jabatan/pangkat
- c. Mengajukan permohonan penambahan dosen Prodi SKU yang memiliki kompetensi inti Prodi sehingga diharapkan rasio dosen dengan mahasiswa dapat mencapai target.

- d. Mendorong dosen prodi SKU untuk mengikuti kegiatan pelatihan yang dapat meningkatkan kompetensi dosen
- e. Menambah pengajuan dosen praktisi untuk mengajar di prodi SKU

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang SDM

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Pendidikan Doktor									2			
2.	Kenaikan Jenjang Jabatan/ Pangkat												
	Lektor Kepala										4		
	Lektor										2		
3.	Pelatihan Kompetensi Kuliner Dosen						6					6	
4.	Dosen Praktisi		2					3					

7. PROGRAM KERJA BIDANG SARANA DAN PRASARANA

- a. Menyediakan SOP penggunaan alat pada masing peralatan dan perlengkapan praktek.
- b. Menyiapkan check list pembersihan dan perawatan alat yang dilakukan secara periodic pada masing-masing peralatan dan perlengkapan yang tersedia di Dapur praktek.
- c. Melibatkan mahasiswa semester 2 dalam kegiatan general cleaning setiap hari jumat.
- d. Pendataan secara menyeluruh jumlah peralatan dengan ratio beban pemakaian per mahasiswa.
- e. Penambahan lab praktek untuk mahasiswa semester 6 mata kuliah ABK (Aplikasi Bisnis Kuliner) dimana diperlukan dapur produksi khusus lengkap dengan peralatan pengemasan dan pengawetan makanan.
- f. Pengaktifan Kembali laboratorium pangan dalam kaitan dengan uji nutrisi produk.

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Sarana dan Prasarana

No	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	SOP												
2.	Checklist												
3.	General Cleaning												
4.	Lab ABK												
5.	Lab Pangan												

8. PROGRAM KERJA BIDANG ALUMNI

Melihat kondisi Tracer study yang telah dilakukan masih sangat rendah

respon rate (jumlah lulusan yang terlacak yang mengisi tracer study masih rendah sehingga data kebutuhan akreditasi sulit diperoleh dengan maksimal seperti data:

- a. Kepuasan pengguna lulusan
- b. Masa tunggu lulusan memperoleh pekerjaan
- c. Tempat kerja lulusan
- d. Kesesuaian bidang kerja lulusan

Tahun 2024 telah dibuat aplikasi tracer study Poltekpar Bali oleh unit USDI, Peran Prodi SKU mengintensifkan pendekatan kepada calon alumni dalam kaitan pengisian tracer study.

Target Timeline Pelaksanaan Program Kerja Bidang Alumni

N o	Jenis Kegiatan	jan	feb	mar	apr	mei	jun	jul	ags	sep	okt	Nov	Des
1.	Pendataan Alumni dan calon alumni												
2.	Pengisian Tracer study												
3.	Monitoring pengisian Tracer study												
4.	Evaluasi hasil Tracer study												

BAB II. SASARAN, JADWAL DAN SUMBERDAYA

II.1 Perjanjian Kinerja KPS SKU dengan Direktur Tahun 2024

Sasaran Program (SP)	Indikator Kinerja Direktur yang diintervensi oleh Koordinator Program Studi Seni Kuliner	Target
1. Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata 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. Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali sesuai dengan Skema Kualifikasi	5. Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi Politeknik Pariwisata Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	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 SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kegiatan perencanaan persiapan proses pembelajaran (penawaran mata kuliah, RPS, logbook perkuliahan, persiapan sarana prasarana kelas teori maupun praktek) 2. Kegiatan pengajaran teori dan praktek sesuai jadwal perkuliahan 3. Kegiatan monitoring proses pembelajaran (pemantauan logbook dan rekapitulasi mengajar bulanan) 4. Kegiatan evaluasi pembelajaran teori dan praktek (UTS, UAS, laporan EDOM, laporan pembelajaran) 5. Kegiatan general cleaning lab praktek mingguan, bulanan, dan semester 6. Kegiatan penentuan tindak lanjut/perbaikan proses pembelajaran dari hasil evaluasi 	
Pelaksanakan penelitian	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembentukan kelompok penelitian skema paten sederhana 2. Pembuatan proposal dan pelaksanaan penelitian skema paten sederhana 3. Pengurusan HKI artikel ilmiah para dosen Prodi SKU 	
Pelaksanakan pengabdian kepada masyarakat	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembentukan panitia PKM Prodi SKU 2. Pelaksanaan penjajagan PKM, proposal dan persiapan kegiatan 3. Pelaksanaan PKM Prodi SKU, evaluasi kegiatan 	
Pelaksanaan sertifikasi kompetensi mahasiswa	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelaksanaan ujian sertifikasi kompetensi mahasiswa Prodi SKU 	
Pelaksanaan kegiatan manajemen mutu/akreditasi Prodi	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelaksanaan sistem manajemen mutu PPEPP Prodi SKU 2. Persiapan dokumen akreditasi Prodi SKU dan persiapan visitasi akreditasi tahun 2024 	

Pemenuhan pelaksanaan kerjasama	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	Keterlibatan Prodi SKU pada implementasi Kerjasama kampus dengan pihak lokal/nasional/bahkan internasional	
Total				

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 untuk terserap di sektor pariwisata	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali 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	Tidak maksimalnya kompetensi mahasiswa di industry serta musibah yang terjadi dalam praktikum lapangan	Melakukan penyusunan pedoman praktikum lapangan
		Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang	Pelaksanaan penelitian	Resiko terhadap tidak tercapainya target jumlah penelitian para dosen	Kurang motivasi dosen dalam melakukan penelitian	Tidak maksimalnya rasio penelitian dengan keberadaan dosen	Melakukan penyusunan skema penelitian (paten sederhana, artikel ilmiah, dan rekognisi TA)

		dihasilkan					
			Pelaksanaan publikasi ilmiah	Resiko terhadap tidak tercapainya target jumlah publikasi ilmiah	Kurang motivasi dosen dalam melakukan publikasi ilmiah	Tidak maksimalnya rasio publikasi ilmiah dengan keberadaan dosen	Membuat pedoman proposal dan laporan Penelitian dalam bentuk artikel ilmiah siap publish
		Rasio pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian kepada masyarakat yang dihasilkan	Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat	Resiko terhadap tidak tercapainya target kualitas pengabdian kepada masyarakat	Kurangnya pemahaman akan kebutuhan masyarakat Ketidaksesuaian antara tujuan dan strategi	Tidak maksimalnya pemanfaatan kegiatan pengabdian kepada masyarakat	Melakukan penyusunan skema PKM (skema paten sederhana, artikel abdimas, dan kewirausahaan (Prodi, Kelompok, mandiri dalam bentuk Project Based Learning)
			Pelaksanaan publikasi karya pengabdian kepada masyarakat	Resiko terhadap tidak tercapainya target jumlah publikasi karya pengabdian kepada masyarakat	Kurangnya kolaborasi dan kemitraan dalam menghasilkan publikasi karya pengabdian kepada masyarakat.	Tidak maksimalnya rasio publikasi ilmiah dengan keberadaan dosen	Membuat pedoman proposal dan laporan PKM dalam bentuk artikel ilmiah siap publish
	Terwujudnya	Rasio lulusan	Pelaksanaan	Resiko terhadap	Kurangnya	Tidak	Melaksanakan

	pelaksanaan program Pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali	(output) terhadap mahasiswa baru (input)	pengajaran, UTS,UAS, bimbingan tugas akhir dan ujian sidang tugas akhir	tidak tercapainya target rasio lulusan terhadap mahasiswa baru	kualitas Rekrutmen Mahasiswa Baru	maksimalnya Rasio lulusan (output) terhadap mahasiswa baru (input)	kegiatan PA (pembimbing akademik)
	Meningkatnya kompetensi mahasiswa Poltekpar Bali sesuai dengan skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa Pendidikan vokasi Poltekpar Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	Pelaksanaan ujian kompetensi mahasiswa sesuai skema kualifikasi	Resiko terhadap tidak tercapainya Jumlah mahasiswa Pendidikan vokasi Poltekpar Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi	Kurangnya motivasi dan kesadaran mahasiswa akan pentingnya sertifikasi kompetensi	Tidak maksimalnya Jumlah mahasiswa Pendidikan vokasi Poltekpar Bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi	Melaksanakan sosialisasi kepada mahasiswa terkait pelaksanaan kegiatan ujian kompetensi Melakukan proses assesmen dengan digitalisasi
	Terwujudnya Poltekpar Bali menjadi PT yang bermutu	Jumlah prodi di Poltekpar Bali yang terakreditasi	Pelaksanaan sistem manajemen mutu PPEPP dan Pemenuhan dokumen akreditasi	Resiko terhadap tidak tercapainya Jumlah prodi di Poltekpar Bali yang terakreditasi	Kurangnya kualitas pengelolaan prodi	Tidak maksimalnya hasil akreditasi Prodi	Melaksanakan sosialisasi manajemen mutu PPEPP Pembentukan Gugus Kendali Mutu
	Terselenggaranya	Rasio Kerjasama	Implementasi Kerjasama	Resiko terhadap tidak tercapainya	Keterbatasan sumber daya	Tidak maksimalnya	Monev kerjasama

	Kerjasama kepariwisataan di Poltekpar Bali	yang ditindaklanjuti terhadap total Kerjasama yang disepakati		Rasio Kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total Kerjasama yang disepakati	Perubahan prioritas Ketidakjelasan dalam kesepakatan kerjasama	Kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total Kerjasama yang disepakati	

II.4 Budget Komitmen Tahun 2024

No	Kegiatan	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan*	Jadwal Serapan Anggaran Kegiatan*	Anggaran Kegiatan*	Realisasi Anggaran*	Keterangan*
1	Ceramah Tamu	Kuliah Perdana semester genap tahun akademik 2023-2024 dan semester ganjil tahun akademik 2024-2025	Januari dan Agustus 2024 8 Juli 2024	11.952.000	Januari 2024 (6.231.000) 8 Juli 2024 (3.000.000) Total realisasi hingga TW 3 : Rp. 9.231.000 (77,2%)	Kegiatan telah terlaksana pada Januari 2024, dan akan dilaksanakan pada Agustus 2024 Narasumber Bpk Wayan Wenten dalam kegiatan evaluasi dan visitasi fasilitas lab praktek
2	Kunjungan industry	a. PKL Jawa Tengah (April 2024) b. PKL Bali (September 2024) c. Widyawisata (Oktober 2024)	a. PKL Jawa Tengah (April 2024) b. PKL Bali (September 2024) c. Widyawisata (Oktober 2024)	709.741.000	401.732.000 247.421.000 Total realisasi anggaran hingga TW III = 649.153.000 (91,5%)	Kegiatan PKL Jawa Tengah terlaksana pada 24-28 April 2024 Kegiatan Field Study ke Seririt 6-8 September 2024
3	Bahan praktek	semester genap tahun akademik 2023-2024 dan semester ganjil tahun akademik 2024-2025	semester genap tahun akademik 2023-2024 dan semester ganjil tahun akademik 2024-2025	3.308.267.000	2.810.660.870 (85%)	Secara rinci pada laporan Kinerja dari Ka.Lab Dapur

BAB III. EVALUASI CAPAIAN KINERJA TRIWULAN & KINERJA ANGGARAN

III.1 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran

III.1.1 Kegiatan ceramah tamu

Kegiatan ceramah tamu dilaksanakan pada kuliah perdana mahasiswa semester genap tahun akademik 2023/2024 tepatnya pada bulan Januari dengan realisasi anggaran sebesar Rp. 6.231.000, secara rinci kegiatan sebagai berikut : (Laporan Dosen Tamu Januari 2024)

Hari/Tanggal : Senin/15 Januari 2024
Pukul : 10.00-12.00 Wita
Pembicara : Chef Wyn Susilayasa
Jabatan : Executive chef at Maya Sanur Resorts
Topik/Materi : *Pastry and Bakery Career and Entrepreneur*
Peserta : Seluruh Mahasiswa Semester 2

Hari/Tanggal : Selasa/16 Januari 2024
Pukul : 10.00-12.00 Wita
Pembicara : Chef Wyn Susilayasa
Jabatan : Executive chef at Mayar Sanur Resorts
Topik/Materi : *Sourdough bakery*
Peserta : Seluruh Mahasiswa Semester 4

Hari/Tanggal : Rabu/17 Januari 2024
Pukul : 10.00-12.00 Wita
Pembicara : Ibu Ling Ling Sisyanti
Jabatan : Owner Nui Healthy Food
Topik/Materi : *From Passion to Plate : Building a Healthy Food Business in Bali*
Peserta : Seluruh Mahasiswa Semester 6

Hari/tanggal : Rabu/10 Juli 2024
Pembicara : Chef Wenten
Kegiatan : Evaluasi dan visitasi fasilitas lab praktek

Pada akhir TW 3 telah disusun proposal untuk kegiatan dosen tamu dengan 2 narasumber dari Conrad Bali yaitu Ibu Ariyanti (Learning & Development Manager) dan Chef Made Semawan (Executive Chef). Kegiatan direncanakan pada Bulan Oktober 2024.

III.1.2 Kegiatan kunjungan industry

Kegiatan kunjungan industri pada Triwulan 2 PKL ke Pabrik alat dapur Nayati, Pabrik Bandeng Juwana dan Virgin Bakery Jawa Tengah. Untuk pelaksanaannya dilaksanakan pada tanggal 24-28 April 2024, dengan realisasi anggaran yang sebesar Rp. 401.732.000.

Pada triwulan 3, telah dilaksanakan kegiatan Field Study ke Pabrik Minyak, Pabrik Kacang, dan Dodol di Singaraja pada tanggal 6-8 September 2024, dengan realisasi anggaran sebesar Rp 247.421.000.

III.1.3 Kegiatan praktikum (bahan praktek)

Realisasi anggaran bahan praktek hingga TW 3 yang sudah terealisasi Rp 2.810.660.870 secara rinci pada laporan Kinerja dari Ka.Lab Dapur

III.2 Kinerja Lainnya

a. Penelitian

- Hingga TW 3, Pengajuan proposal penelitian secara rinci sebagai berikut

Tabel Pengajuan Proposal penelitian Dosen Prodi SKU Hingga TW III Tahun 2024

NO	NAMA	JUDUL PENELITIAN
1	Gede Adi Sistha WInata SST.Par., M.Par	Kualitas Luluh Sate Lilit Berbahan Dasar Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang
2	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	Proses Produksi dan Kualitas Manisan Kering Dari Kulit Nanas
3	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	Proses Produksi dan Kualitas Selai Ikan Kenyar
4	Made Hendrayana, SE., M.Agb	Proses Produksi dan Kualitas Emping Biji Alpukat
5	I Nyoman Sunada, SE., M.Par.	Proses Produksi dan Kualitas Bavarian Creams Yang Menggunakan Ekstrak Daun Cincau Hijau Sebagai Penstabil Alami
6	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	Kue Lapis Berbahan Tepung Pisang Kepok
7	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes	Proses Produksi dan Kualitas Permen Berbahan Dasar Poh (Mangga) Lembongan
8	I Made Purwa Dana Atmaja, S.St.Par.,M.Pd	Proses Produksi dan Kualitas Dodol Berbahan Dasar Buah Kunder (Benincasa Hispida)
9	Ni Luh Gde Sri Sadjuni, SE., M.Par	Permen Jelly Dengan Tambahan Rasa Daun Cemcem (Spondias Pinnata (L.F) Kurz)
10	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	Uji Organoleptik dan Nutrisi Siomay Jamur Tiram
11	Anak Agung Gd Putra K.P Dalem SE., M.Par.	Proses Produksi dan Kualitas Bolu Tepung Ampas Tahu
12	I Made Rumadana, SE.,M.Par	Proses Produksi dan Kualitas Fudgy Brownies Dengan Tepung Ganyong
13	Hardina dkk	STUDI EKSPLORATIF TERHADAP SUSTAINABILITY CONSCIOUSNESS PADA INDUSTRI PERHOTELAN DI BALI
14	Ni Pt Eka Trisdayanti dkk	ANALISIS PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN DAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI MAKANAN (STUDI KASUS DI GRAND HYATT BALI)

15	Kartini, dkk	GASTRODIPLOMACY AND CULTURAL PRESERVATION: THE ROLE OF TRADITIONAL BALINESE CUISINE IN GLOBAL CULINARY DIPLOMACY
16	IGM Iwan Dusanta dkk	KOMPOSISI PATTY BURGER BERBAHAN DASAR TEMPE
17	AA Gd Putra KP dalem dkk	Mengenal Gastronomi Bali dari Varian Sate di Kabupaten Gianyar

b. Publikasi Dosen Prodi SKU

- Pengajuan HKI dosen SKU mencapai 11 karya cipta di website P3M Poltekpar Bali. Dan Hingga September 2024 yang **sudah terbit Surat Pernyataan Ciptaan (HKI) sebanyak 10 HKI.**

Tabel HKI Prodi SKU Hingga TW 3Tahun 2024

NO	NAMA DOSEN	JUDUL KARYA	NO PENCATATAN
1	I Nyoman Sunada,SE., M.Par	Kualitas Tahu Berbahan Dasar Biji Labu Kuning	EC00202428664
2	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. dan I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par	Moringa Jamu (Recipe Formulation, Hedonic Test And Nutrition)	EC00202429099
3	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	Kualitas Mie Basah Gluten Free Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus Altilis Fosberg)	EC00202428675
4	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	Utilization Of Moringa Leaf Powder As A Jelly Candy Flavor	EC00202429039
5	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	Uji Organoleptik Dan Substitusi Sosis Berbahan Dasar Jagung Muda	EC00202429168
6	Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par.	Jeli Bir Pletok	EC00202429029
7	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd	Pengolahan Masakan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Bali	EC00202424365
8	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd	Bakso Buah Kluwih	EC00202448954
9	I Made Rumadana, SE.,M.Par	Modifikasi Jagung Ketan Menjadi Dodol	EC00202429019
	TW 3		
10	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes	Sehat ala kuliner Bali	EC00202469439

- Publikasi **Scopus 1 artikel Dosen SKU a.n Dr. AA GD. Putra KP. Dalem, SE., M.Par** dengan judul artikel The Influence of Culinary Skills on Work Motivation and Its Influence on Entrepreneurial Intentions for Students in the Culinary Arts Study Program
- Pengajuan **4 judul artikel bookchapter by Springer and indexed by Scopus HANDBOOK OF SUSTAINABILITY IN TOURISM AND HOSPITALITY IN INDONESIA Article 1**

On Considering Australia: Potentials of Sate Lilit as a Culinary Icon of Bali - Indonesia Gastronomy in Supporting Gastro-Diplomacy

Author:

Anak Agung Ketut Alit Pujawan 1)

Gede Adi Sistha Winata 2)

Ngakan Putu Sudiarta 3)

I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya 4)

Article 2

Unearthing Culinary Wisdom: A Study of Traditional Balinese Cuisine in the Context of Locality

Author:

Luh Putu Kartini 1),

I Made Rumadana 2),

Made Hendrayana 3),

Hardina 4)

Article 3

Analysis of Cultural Values in the 153rd Kirab Pusaka Haul Eyang Djoego: A Case Study in Jugo Village, Kesamben Subdistrict, Blitar Regency

Author

Nina Indra Kristiana

Article 4

Bali's Bounty: Exploring the Rich Variety, Culinary Artistry and Nutritional Delights of Authentic Balinese Salads

Author

Ni Putu Eka Trisdayanti

I Made Purwa Dana Atmaja

AA. GD. Putra K.P. Dalem

I Nyoman Sunada

TW 3

Prodi SKU mendapatkan 13 LOA (Letter Of Acceptance) INDONESIAN JOURNAL OF APPLIED AND INDUSTRIAL SCIENCES (ESA) DI BULAN SEPTEMBER 2024

Tabel Rincian Publikasi Dosen Prodi SKU Tahun 2024

NO	Judul Artikel	Nama Jurnal	Penulis
1	Winning over the gen z: Empirical insights into social media behaviour during travel	International Journal of Professional Business Review: Int. J. Prof. Bus …, 2024	PDS Pitanatri, IGAG Winarsana, NLP Kartini , NK Swandewi, MU Pitanatri
2	Rekonstruksi Kuliner Lokal untuk Memperkuat Branding Makanan Tradisional Labuan Bajo	Jurnal Gastronomi Indonesia 12 (1), 56-66, 2024	IGNA Suprastayasa, IM Rumadana , INS Sabudi, IA Kalpikawati, ...
3	Lensa Netnografi: Analisis Sentimen Untuk Peningkatan Engagement Konten Promosi Pariwisata Melalui Film “The Last of Us 2”	Jurnal Ilmiah Pariwisata 29 (2), 186-200, 2024	NK Swandewi, IGAPW Indrayani, NPE Trisdayanti , PGE Darmaputra, ...
4	Sinergi Kuliner dan Pariwisata: Pelatihan Pengolahan Hasil Laut di Desa Bugbug, Karangasem	Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi 4 (1), 46-54, 2024	IMPD Atmaja , NI Kristiana, IM Rumadana , AAKA Pujawan , ...
5	Healing Among The Pines: Exploring The Creative Tourism Potential of Glagalinggah Kintamani Pine Forest	THE 4TH INTERNATIONAL HOSPITALITY ENTREPRENEURSHIP AND INNOVATION CONFERENCE …, 2024	NPE Trisdayanti
6	Pengaruh Pelatihan dan Komunikasi Internal terhadap Employee Engagement pada Departemen Makanan dan Minuman di Masa Pandemi Covid-19	Journal of Tourism and Hospitality Analysis 1 (1), 48-55, 2024	IWPHY Yuda, M Artajaya, Hardina
7	Kualitas Organoleptik Kue Bugis Hitam Berbahan Dasar Tepung Kacang Gude Sebagai Substitusi Tepung Ketan Hitam	Jurnal Gastronomi Indonesia 12 (1), 20-36, 2024	NP Sudiarta , KD Prasanti
8	Persepsi Masyarakat Lokal Terhadap Festival Jatiluwih Cultural Week (JCW)	Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies 4 (1), 86-91, 2024	NK Swandewi, IG Sumadi, NI Kristiana
9	Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua	Jurnal Syntax Admiration 5 (6), 2147-2161, 2024	LP Kartini , P Adhyatma, NLD Priliani
10	Effects of Food Authenticity, Food Quality, Place Dependence, Place Identity, and Service Quality on Tourist Satisfaction during COVID-19	Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development 2 (4 …, 2024	AP Anggara, GAS Winata

11	Quality of Choco Chips Cookies with Porang Flour as a Substitute for Wheat Flour	Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) 3 (5), 705-720, 2024	KSD Purwanti, GAS Winata, AAKP Dalem, H Hardina
12	The Influence of Culinary Skills on Work Motivation and Its Influence on Entrepreneurial Intentions for Students in the Culinary Arts Study Program	International Journal of Religion	Dalem A.A.G.P.K.P.

c. PKM

- PKM Prodi SKU di Desa Wisata Bugbug Karagasem yang dilaksanakan 16-18 Mei 2024.
- Prodi SKU telah memiliki SK PKM Non Dipa (PKM yang melibatkan mahasiswa dalam Project based learning) sebanyak **46 judul PKM Non Dipa** dan telah diupdate di Sinta.
- TW 3 Prodi SKU telah Menyusun proposal PKM di Desa Bubunan Seririt Buleleng. Dari hasil penjajagan awal Desa Bubunan memiliki bahan pangan lokal yang tidak dimanfaatkan secara maksimal seperti singkong, ubi ungu, dan jagung. sehingga akan diberikan pelatihan pengolahan bahan lokal menjadi produk berkualitas dan memiliki daya saing.

d. Pelatihan dan pendampingan Lomba Mahasiswa Tingkat Internasional

- Pada TW 1 Keikutsertaan mahasiswa dalam lomba di tingkat internasional 12th Bali Salon Culinaire FHT 2024 pada tanggal 6-8 Maret 2024. Sebanyak 26 Mahasiswa Prodi SKU mengikuti lomba 12 Kategori. Prodi SKU Poltekpar Bali berhasil meraih 18 Penghargaan (4 Silver, 7 Bronze, 7 Diploma).
- Pada TW 2 tahun 2024, mahasiswa Prodi SKU berprestasi pada lomba di tingkat nasional (3 penghargaan).

Tabel Prestasi Mahasiswa SKU Januari-Juni 2024

NO	Nama Mahasiswa	Prestasi	KETERANGAN
1	I Gusti Ngurah Amartya Mahardika	Silver HC WESTERN BEEF MC CHALLENGE (Professional Chefs)	lomba di tingkat internasional 12th Bali Salon Culinaire FHT 2024
2	Keivin Waisakha Abhidhamma	Silver HC FISH MC CHALLENGE (Young Chefs)	

3	I Wayan Aerio Nugraha Putra	Silver PASTA MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
4	Odelia Valda Ichwan	Silver HC FISH MC CHALLENGE (Young Chefs)		
5	I Gusti Ngurah Amartya Mahardika	Bronze-HC CHICKEN MC INDONESIAN STYLE (Professional Chefs)		
6	Lu'lu'ul Shafa Nafiisa -	Bronze-HOT CHOCOLATE INDONESIAN SPICES PLATED DESSERT by Mason Chocolate		
7	Priscilla Patricia Budi Darma -	Bronze-PLATED DESSERT by Mason and Elle & Vire		
8	I Putu Arya Getas Kusuma Jaya -	Bronze-FRUIT & VEGETABLE CARVING "FREESTYLE"		
9	I Gede Dwi Indria	Bronze- FRUIT & VEGETABLE CARVING "FREESTYLE"		
10	I Gede Agustin Anggara Putra -	Bronze-FRUIT & VEGETABLE CARVING "FREESTYLE"		
11	Ni Komang Candra Dwiyanti -	Bronze-CHOCOLATE TRAVEL CAKE by Embassy Chocolate		
12	I Komang Bagus Kusuma Wijaya	Diploma- PASTA MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
13	Komang Adrianta Halim	Diploma - PASTA MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
14	Nicholas Gego Yusuf	Diploma - PASTA MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
15	Muhammad Haidar Zamzami	Diploma - HC FISH MC CHALLENGE (Young Chefs)		
16	I Putu Ady Pranata	Diploma - HC CHICKEN MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
17	Jacqueline Joanne Heryanto	Diploma - HC CHICKEN MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
18	Kadek Satyavan Nahusa Kay	Diploma- PASTA MC WESTERN STYLE (Young Chefs)		
19	Priscilla Patricia Budi Darma	Juara 3		Cookies competition GeoTourism Festival 2024 Medan 22 Mei 2024

20	I Gede Satria Isvara Putra	2nd winner Dessert plating competition	Cirebon 7-9 Juni 2024
21	Nyoman Adi Mahadika	1st Winner Dessert plating competition	

DATA PRESTASI MAHASISWA SKU DI BIDANG NON AKADEMIS TAHUN 2024

No	Nama Lomba	Juara	Ket
1	Lomba Tenis Meja	1	Lomba Dies Natalis Poltekpar Bali
2	Lomba Mobile Legends	3	Lomba Dies Natalis Poltekpar Bali
3	Lomba Lukis Tempat Sampah	2	Lomba Dies Natalis Poltekpar Bali
4	Lomba Gala-gala PI	2	Lomba Dies Natalis Poltekpar Bali
5	Lomba Kreasi Pakaian Budaya	1	Lomba Dies Natalis Poltekpar Bali

- Pada TW 3, mahasiswa Prodi SKU mendapat prestasi dalam kegiatan Marine Fest 2024, yang diadakan di Poltekpar Makasar pada tanggal 16-21 September 2024. Adapun prestasi yang diperoleh sebagai berikut :
 - a. Juara 3 Fruit Carving Competition , a.n Santa Maya Lumbanraja
 - b. Juara 3 seafood cooking challenge, a.n Ni Made Eva Octari Dewi

e. Implementasi Kerjasama

- Implementasi kerja sama dengan IPA dengan mengundang Chef Wayan Susilayasa sebagai narasumber tamu dalam Kuliah Perdana mahasiswa semester genap tahun 2023-2024
- Memfasilitasi student mobility program dengan Thau Binh Duong University, Vietnam pada 27 Maret 2024
- Implementasi Kerjasama dengan Breda University of Applied Science (BUAs), melibatkan dosen Prodi SKU pada tanggal 16-17 April 2024 bertugas sebagai narasumber untuk memberikan kuliah umum terkait Kuliner Bali “Menjelajahi Cita Rasa Bali: Mengungkap Rahasia Kuliner dan Penyajiannya” kepada peserta Field Work 2024
- Implementasi Kerjasama dengan Badan Pengembang Pariwisata Desa Adat Bugbug (BP2DAB), yaitu dengan memberikan pelatihan pengolahan ikan dan hasil laut lainnya menjadi produk wisata kuliner di Desa Wisata Bugbug Karangasem pada tanggal 17-18 Mei 2024.

f. Pelaksanaan program kerja bidang sarpras

- General cleaning Kitchen setiap minggu dan bulanan
- Pelatihan Combi oven oleh PT Batraco Raya Sejahtera kepada Dosen Prodi SKU pada 15 Pebruari 2024. Pelatihan ini mencakup cara pemakaian dan demo memasak dari hidangan appetizer, smoked chicken hingga French Bread h/croissant. Pengadaan Combi oven ini merupakan bentuk nyata Prodi SKU untuk selalu mengupdate peralatan di Laboratorium Dapur.

g. Kinerja Program SDM

- Tambahkan 1 dosen Prodi SKU lulus dan meraih Certified Hospitality Educator (CHE) yaitu Bapak Nyoman Sunada
- Pelatihan 1 dosen SKU PPB (Bapak Made Purwa Dana Atmaja) : training “Culinary Arts of the Masterclass Network” di International School of Tourism and Hotel Management (IST College, IST Secondary School), Kathmandu, Nepal 2-10 Maret 2024
- 1 orang dosen SKU telah lolos mencapai gelar Doktor (Bapak AA GD Putra KP.Dalem)
- 1 orang dosen Prodi SKU (Ni Putu Eka Trisdayanti) telah lulus menjadi auditor mutu Internal, Dimana 1 dosen SKU telah mengikuti pelatihan SPMI pada tanggal 7-8 Agustus 2024 dan dilanjutkan AMI 9-10 Agustus 2024 di Yogyakarta yang dilaksanakan oleh SPMRU UGM
- 1 orang dosen Prodi SKU (Ni Putu Eka Trisdayanti) telah lulus menjadi asesor BKD yang dilaksanakan oleh Direktorat Kelembagaan dan Sumber Daya Pendidikan Tinggi Vokasi pada 26-27 Agustus 2024

III.3 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan III

1. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan ceramah dosen tamu pada tahun 2024 telah terealisasi 77,2% (Rp 9.231.000 dari total anggaran Rp. 11.952.000). Untuk sisanya akan dilaksanakan pada triwulan III tahun 2024
2. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan kunjungan industry sudah terealisasi PKL Jawa Tengah dan Singaraja. Untuk kegiatan PKL Prodi SKU hingga TW 3 realisasi anggaran 91,5% (Rp. 649.153.000 dari total anggaran Rp. 709.741.000)

3. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan bahan praktek telah terealisasi sebesar 85%, (Rp. 2.810.660.870 dari total anggaran Rp. 3.308.267.000) secara rinci akan dijabarkan oleh Kepala Laboratorium Kitchen.

BAB IV. Penutup

IV.1 Simpulan

1. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan ceramah dosen tamu pada tahun 2024 telah terealisasi 77,2% (Rp 9.231.000 dari total anggaran Rp. 11.952.000). Untuk sisanya akan dilaksanakan pada triwulan III tahun 2024
2. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan kunjungan industry sudah terealisasi PKL Jawa Tengah dan Singaraja. Untuk kegiatan PKL Prodi SKU hingga TW 3 realisasi anggaran 91,5% (Rp. 649.153.000 dari total anggaran Rp. 709.741.000)
3. Kinerja Anggaran Triwulan 3 Prodi SKU untuk kegiatan bahan praktek telah terealisasi sebesar 85%, (Rp. 2.810.660.870 dari total anggaran Rp. 3.308.267.000) secara rinci akan dijabarkan oleh Kepala Laboratorium Kitchen.
4. Kinerja lainnya Prodi SKU yang telah terealisasi yaitu penelitian, PKM, Pelatihan dan pendampingan Lomba Mahasiswa Tingkat Internasional, implementasi Kerjasama, Pelaksanaan program kerja bidang sarpras, kinerja program SDM.

IV.2 Kendala dan Langkah-langkah Perbaikan

Kendala

1. Rasio dosen dengan mahasiswa yang rendah (kurangnya DTSPS) sehingga para dosen yang mengajar khususnya Praktek Seni Kuliner memiliki waktu yang padat dalam bidang pengajaran

Langkah perbaikan

1. Manajemen waktu dengan baik dan meningkatkan kerja sama tim Prodi SKU
2. Membuat strategi "*Collaborative Leadership*" atau kepemimpinan kolaboratif. Dalam konteks ini, dosen muda dapat mengambil peran aktif dalam menggalang kolaborasi antara dosen senior dan anggota tim lainnya dalam melaksanakan tri dharma Perguruan Tinggi (Pendidikan, Penelitian, dan Pengabdian kepada Masyarakat). Para dosen muda menawarkan ide-ide baru, teknologi terkini, dan perspektif segar yang dapat meningkatkan kualitas pengajaran, penelitian, dan kontribusi terhadap masyarakat. Dengan mengadopsi pendekatan kolaboratif, dosen muda dapat

memotivasi dosen senior untuk terus berkembang dan berinovasi dalam melaksanakan tugas-tugas akademik mereka