

**LAPORAN KINERJA TRIWULAN IV  
(1 OKTOBER – 31 DESEMBER 2024)**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER  
POLITEKNIK PARIWISATA BALI**



**KEMENTERIAN PARIWISATA  
POLITEKNIK PARIWISATA BALI  
TAHUN 2024**

## KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa hormat, kami dengan bangga mempersembahkan Laporan Kinerja Program Studi Seni Kuliner untuk Triwulan IV 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 IV 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 Oktober - 31 Desember 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

Diperiksa oleh  
Ketua Jurusan Hospitaliti

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

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

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

<b>Kata Pengantar .....</b>	<b>2</b>
<b>Lembar Pengesahan .....</b>	<b>3</b>
<b>Daftar Isi.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB I. Gambaran Umum Keorganisasian .....</b>	<b>5</b>
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
<b>BAB II. Sasaran Kinerja dan Indikator Kinerja Utama.....</b>	<b>17</b>
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
<b>BAB III. Evaluasi Capaian Kinerja Triwulan &amp; Kinerja Anggaran .....</b>	<b>25</b>
III.1 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran .....	25
III.2 Kinerja Lainnya.....	27
III.3 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan IV .....	56
<b>BAB IV. Penutup .....</b>	<b>57</b>
IV.1 Simpulan.....	57
IV.2 Kendala dan Saran Perbaikan.....	58

## 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 pencapaian 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) Meningkatnya 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. Menjalinkan 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.

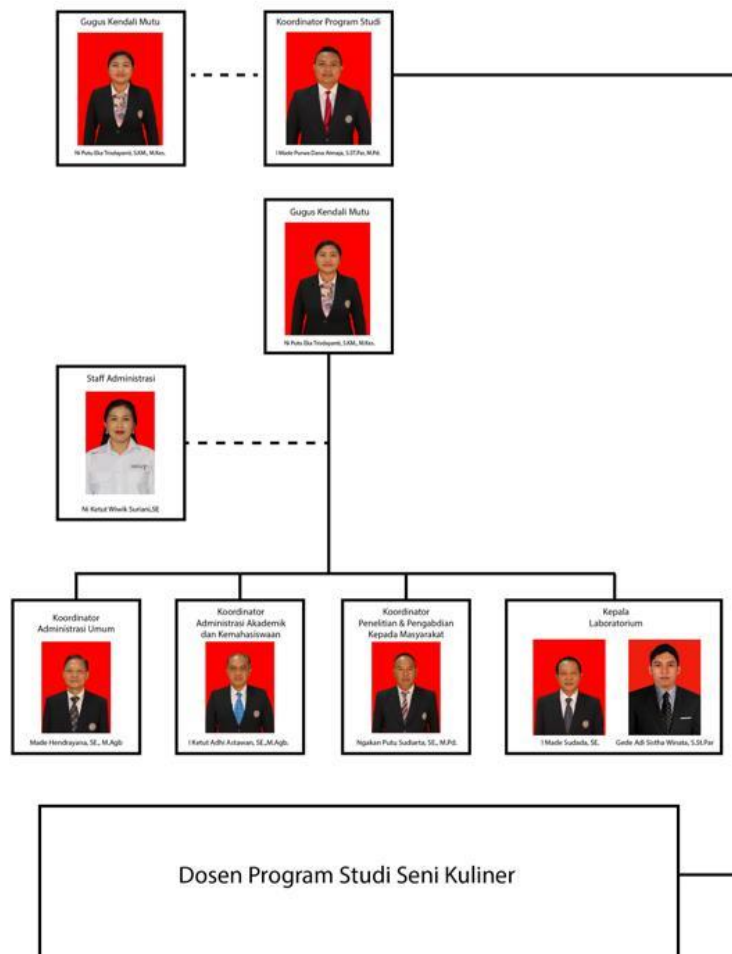
### I.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja

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

- Mengikuti program kerja P3M yaitu pengajuan paten sederhana, penelitian individu dan kelompok, skema rekognisi tugas akhir, pengajuan HKI
- Membentuk kelompok-kelompok kerja (tim peneliti) Prodi SKU untuk mengikuti program kerja P3M
- 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

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

<b>Kinerja Utama Pimpinan yang Diintervensi</b>	<b>Organ</b>	<b>Pelaksana Kegiatan</b>	<b>Kegiatan Dukungan Pencapaian Kinerja Pimpinan</b>	<b>Anggaran</b>
Pelaksanakan pengajaran	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kegiatan perencanaan persiapan proses pembelajaran (penawaran mata kuliah, RPS, logbook perkuliahan, persiapan sarana prasarana kelas teori maupun praktek)</li> <li>2. Kegiatan pengajaran teori dan praktek sesuai jadwal perkuliahan</li> <li>3. Kegiatan monitoring proses pembelajaran (pemantauan logbook dan rekapitulasi mengajar bulanan)</li> <li>4. Kegiatan evaluasi pembelajaran teori dan praktek (UTS, UAS, laporan EDOM, laporan pembelajaran)</li> <li>5. Kegiatan general cleaning lab praktek mingguan, bulanan, dan semester</li> <li>6. Kegiatan penentuan tindak lanjut/perbaikan proses pembelajaran dari hasil evaluasi</li> </ol>	
Pelaksanakan penelitian	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembentukan kelompok penelitian skema paten sederhana</li> <li>2. Pembuatan proposal dan pelaksanaan penelitian skema paten sederhana</li> <li>3. Pengurusan HKI artikel ilmiah para dosen Prodi SKU</li> </ol>	
Pelaksanakan pengabdian kepada masyarakat	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pembentukan panitia PKM Prodi SKU</li> <li>2. Pelaksanaan penjajagan PKM, proposal dan persiapan kegiatan</li> <li>3. Pelaksanaan PKM Prodi SKU, evaluasi kegiatan</li> </ol>	
Pelaksanaan sertifikasi kompetensi mahasiswa	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelaksanaan ujian sertifikasi kompetensi mahasiswa Prodi SKU</li> </ol>	
Pelaksanaan kegiatan manajemen mutu/akreditasi Prodi	Jurusan Hospitaliti	Koprodi SKU dan tim Prodi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelaksanaan sistem manajemen mutu PPEPP Prodi SKU</li> <li>2. Persiapan dokumen akreditasi Prodi SKU dan persiapan visitasi akreditasi tahun 2024</li> </ol>	

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 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	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 <b>Rekrutmen Mahasiswa Baru</b>	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  Dosen tamu dari Conrad Bali	Januari 2024  8 Juli 2024  18-19 Oktober 2024	11.952.000	Januari 2024 (6.231.000)  8 Juli 2024 (3.000.000)  18-19 Okt 2024 (4.500.00)  <b>Total realisasi hingga TW 4 : Rp. 13.731.000 (115%)</b>	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  21.485.000  <b>Total realisasi anggaran hingga TW IV = 670.638.000 (95%)</b>	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	3.031.181.180 (91,6 %)	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

##### **TW 1**

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

##### **TW 3**

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

#### **TW 4**

Pada TW 4 tepatnya Bulan Oktober 2024, telah dilaksanakan kegiatan dosen tamu dengan 2 narasumber dari Conrad Bali yaitu Ibu Ariyanti (Learning & Development Manager) dan Chef Made Semawan (Executive Chef).

##### 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.

Pada TW 4 tepatnya 18-19 Oktober 2024, telah dilaksanakan kegiatan widyawisata lokal mahasiswa SKU semester 1 kelas A,B,C, dan I di Conrad Bali.

##### III.1.3 Kegiatan praktikum (bahan praktek)

Realisasi anggaran bahan praktek hingga TW 4. Total Serapan Bahan Praktikum Rp. 3.031.181.180 atau sebesar 91,6% dari total biaya praktikum, secara rinci pada laporan Kinerja dari Ka.Lab Dapur

### III.2 Kinerja Lainnya

#### a. Penelitian

- Hingga TW 4, laporan penelitian Dosen Prodi SKU secara rinci sebagai berikut

**Tabel Laporan penelitian Dosen Prodi SKU Hingga TW IV  
Tahun 2024**

NO	KETUA PENELITI	NAMA TIM PENELITI	SKEMA	JUDUL	NOMOR SK
1	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	Ni Luh Gde Sri Sadjuni, SE., M.Par Gede Adi Sistha Winata, SST.Par.,M.Par	Paten Sederhana	Kue Lapis Berbahan Tepung Pisang Kepok	SK/765/PT.00/PTP.2/2024
2	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes	I Made Purwa Dana Atmaja, S.St.Par.,M.Pd	Paten Sederhana	Proses Produksi Dan Kualitas Permen Berbahan Dasar Poh (Mangga) Lembongan	SK/766/PT.00/PTP.2/2024
3	I Made Purwa Dana Atmaja, S.St.Par.,M.Pd	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM.,M.Kes	Paten Sederhana	Proses Produksi Dan Kualitas Dodol Berbahan Dasar Buah Kundur (Benincasa Hispida)	SK/767/PT.00/PTP.2/2024
4	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd Hardina, S.Pd, M.Pd	Paten Sederhana	Uji Organoleptik dan Nutrisi Siomay Jamur Tiram	SK/769/PT.00/PTP.2/2024
5	Anak Agung Gd Putra K.P Dalem SE., M.Par.	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M,Par Made Hendrayana, SE., M.Agb	Paten Sederhana	Proses Produksi dan Kualitas Bolu Tepung Ampas Tahu	SK/770/PT.00/PTP.2/2024

NO	KETUA PENELITI	NAMA TIM PENELITI	SKEMA	JUDUL	NOMOR SK
6	I Made Rumadana, SE.,M.Par	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par I Nyoman Sunada, SE., M.Par	Paten Sederhana	Proses Produksi dan Kualitas Fudgy Brownies Dengan Tepung Ganyong	SK/771/PT.00/PTP.2/2024
7	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	Artikel Ilmiah	The Power of Taste: Gastrodiplomacy and the Global Influence of Balinese Cuisine	SK/2903/PT.00/PTP.2/2024
8	Gede Adi Sistha Winata SST.Par., M.Par		Paten Sederhana	Kualitas Luluh Sate Lilit Berbahan Dasar Kulit Bagian Dalam Pisang Raja Matang	SK/760/PT.00/PTP.2/2024
9	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.		Paten Sederhana	Proses Produksi dan Kualitas Manisan Kering Dari Kulit Nanas	SK/761/PT.00/PTP.2/2024
10	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.		Paten Sederhana	Proses Produksi dan Kualitas Selai Ikan Kenyar	SK/762/PT.00/PTP.2/2024
11	Nyoman Sukana Sabudi	Ida Ayu Kalpikawati <b>Ni Pt Eka Trisdayanti</b>	Artikel ilmiah	ANALISIS PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN DAN PRAKTIK HIGIENE SANITASI MAKANAN (STUDI KASUS DI GRAND HYATT BALI)	

## b. Publikasi Dosen Prodi SKU

- Pada tahun 2024, dosen-dosen Program Studi Seni Kuliner (SKU) mencatat pencapaian luar biasa dengan berhasil mengajukan 25 karya cipta yang telah didaftarkan sebagai Hak Kekayaan Intelektual (HKI). Jumlah ini mencerminkan tingkat produktivitas dan inovasi yang tinggi dalam menghasilkan berbagai karya intelektual di bidang seni kuliner. Karya-karya tersebut dapat mencakup resep masakan tradisional maupun hasil modifikasi, teknologi pengolahan makanan, desain pengemasan kuliner, hingga modul pembelajaran dan buku ajar yang mendukung pendidikan gastronomi. Pengajuan HKI dosen SKU pada tahun 2024 **mencapai 25 karya cipta** yang bisa diakses pada [Profil IPR Prodi SKU](#).

**Tabel HKI Prodi SKU Hingga TW 4 Tahun 2024**

NO	NAMA DOSEN	JUDUL KARYA	NO PENCATATAN
<b>KARYA ILMIAH</b>			
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
10	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes	Sehat ala kuliner Bali	EC00202469439
11	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	Enhancing Employee Performance Through Strategic Training: A Study Of The Food And Beverage	EC00202493783

NO	NAMA DOSEN	JUDUL KARYA	NO PENCATATAN
		Kitchen Department In Five-Star Hotel In Nusa Dua	
12	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd	Pemanfaatan Buah Lontar (Borassus Flabellifer ) Sebagai Bahan Dasar Dalam Pembuatan Selai	EC00202471156
13	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	“Ngayah Ring Desa” : Peran Perguruan Tinggi Pariwisata Dalam Membangkitkan Kesadaran Lulusan Untuk Membangun Pariwisata Di Desa Sebagai Pilar Pariwisata Berkelanjutan	EC00202421686
<b>HKI TEKNOLOGI TEPAT GUNA</b>			
14	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd. dan Dr. Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par	BALLCA (Ball of Cassava)	EC002024216766
15	Made Hendrayana, SE., M.Agb Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	BASIX (Bawang Stix)	EC002024216704
16	Made Hendrayana, SE., M.Agb dan I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd	CORN CRISPIES (Keripik Jagung)	EC002024216759
17	Made Hendrayana, SE., M.Agb dan I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd	CRISVA (Crispy Cassava)	EC002024216736
18	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par, Luh Putu Kartini, S.ST.Par. Hardina, S.Pd, M.Pd	PAPAYA POP (Permen Pepaya)	EC002024216518
19	I Made Rumadana, SE.,M.Par dan I Nyoman Sunada,SE., M.Par., CHE	PONDE (Purple Onde-Onde)	EC002024216741
20	Made Hendrayana, SE., M.Agb, Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. I Made Rumadana, SE.,M.Par	DOJER (Dodol Jeruk Kintamani)	EC002024235367
21	Made Hendrayana, SE., M.Agb, Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par	MANISAN JERMAN (Manisan Jeruk Kintamani)	EC002024235386
22	Dr. Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par. dan Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par	SABUJO (Sambah Hijau Labuan Bajo)	EC002024235414
23	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd, I Nyoman Sunada,SE., M.Par. Hardina, S.Pd, M.Pd	SACUJO (Sambal Cumi Labuan Bajo)	EC002024235436
24	Anak Agung Ketut Alit	SARIJO (Sambal Kemiri Labuan	EC002024236145

NO	NAMA DOSEN	JUDUL KARYA	NO PENCATATAN
	Pujawan, SE., M.Pd., Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. ,I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	Bajo)	
25	Made Hendrayana, SE., M.Agb Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.	UTIX (Ubi Ungu Stix)	EC002024236149

- 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** yang akan terbit pada tahun 2025.

Judul Artikel	Author
On Considering Australia: Potentials of Sate Lilit as a Culinary Icon of Bali - Indonesia Gastronomy in Supporting Gastro-Diplomacy	Anak Agung Ketut Alit Pujawan Gede Adi Sistha Winata Ngakan Putu Sudiarta I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya
Unearthing Culinary Wisdom: A Study of Traditional Balinese Cuisine in the Context of Locality	Luh Putu Kartini I Made Rumadana Made Hendrayana Hardina
Bali's Bounty: Exploring the Rich Variety, Culinary Artistry and Nutritional Delights of Authentic Balinese Salads	Ni Putu Eka Trisdayanti I Made Purwa Dana Atmaja AA. GD. Putra K.P. Dalem I Nyoman Sunada
Analysis of Cultural Values in the 153rd Kirab Pusaka Haul Eyang Djoego: A Case Study in Jugo Village, Kesamben Subdistrict, Blitar Regency	Nina Indra Kristiana

- Publikasi Program Studi Seni Kuliner (SKU) mencakup berbagai karya akademik yang menunjukkan kontribusi signifikan dosen dalam pengembangan ilmu seni kuliner dan pariwisata. Dengan penulis utama seperti I Made Rumadana dan NPE Trisdayanti, karya-karya ini mencerminkan keberagaman topik, mulai dari inovasi teknologi pangan

hingga eksplorasi budaya gastronomi. Kolaborasi antar dosen, serta dengan pihak eksternal, menambah kekayaan perspektif dalam penelitian yang dihasilkan. Publikasi-publikasi ini tidak hanya memperkuat posisi SKU sebagai pusat unggulan akademik, tetapi juga memberikan kontribusi nyata pada pengembangan ilmu di tingkat nasional dan internasional.

**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 &#8230;, 2024	PDS Pitanatri, IGAG Witarsana, <b>NLP Kartini</b> , 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 <b>Rumadana</b> , INS Sabudi, IA Kalpikawati, ...
3	Lensa Netnografi: Analisis Sentimen Untuk Peningkatan Engagement Konten Promosi Pariwisata Melalui Film &#8220;The Last of Us 2&#8221;	Jurnal Ilmiah Pariwisata 29 (2), 186-200, 2024	NK Swandewi, IGAPW Indrayani, <b>NPE Trisdayanti</b> , 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	<b>IMPD Atmaja</b> , NI Kristiana, IM <b>Rumadana</b> , <b>AAKA Pujawan</b> , ...
5	Healing Among The Pines: Exploring The Creative Tourism Potential of Glagalinggah Kintamani Pine Forest	THE 4TH INTERNATIONAL HOSPITALITY ENTREPRENEURSHIP AND INNOVATION CONFERENCE &#8230;, 2024	<b>NPE Trisdayanti</b>
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, <b>Hardina</b>
7	Kualitas Organoleptik Kue Bugis Hitam Berbahan Dasar Tepung Kacang Gude Sebagai Substitusi Tepung Ketan Hitam	Jurnal Gastronomi Indonesia 12 (1), 20-36, 2024	<b>NP Sudiarta</b> , KD Prasanti



NO	Judul Artikel	Nama Jurnal	Penulis
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 &#8230;, 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.
13	Eksplorasi Gastronomi Bebetok Sebagai Makanan Khas Lombok yang Memiliki Potensi Wisata Kuliner di Desa Lantan Lombok Tengah	<a href="#">Vol. 2 No. 11 (2024): Jurnal Inovasi Global</a>	Anak Agung Ketut Alit Pujawan
14	UPAYA DALAM Mendukung Potensi Gastronomi Menjadi Daya Tarik Wisata Desa Wisata Sukorejo Kabupaten Sragen Provinsi Jawa Tengah	<a href="#">Jurnal Riset Ekonomi Vol. 4 No. 3: Nopember 2024</a>	hendrayana
15	Organoleptic Test of Fruit Leather Made from Dragon Fruit Peel	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol. 3, No. 6, 2024 : 825 - 836</a>	A.A. GD. Putra K.P. Dalem <sup>2</sup> , Anak Agung Ketut Alit Pujawan <sup>3</sup>
16	Organoleptic Test of Chocolate Chips Cookies Made from Moringa Leaf Flour (Moringa Oleifera)	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6, 2024: 879 -892</a>	I Made Indra Maka Parwitha <sup>1*</sup> , Gede Adi Sista Winata <sup>2</sup>

NO	Judul Artikel	Nama Jurnal	Penulis
17	Organoleptic and Nutritional Quality of Carrot Skin Based Nuggets	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol. 3 No. 5 (2024): September 2024</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Made Gede Trisna Jananta</li> <li>• Luh Putu Kartini</li> <li>• Ni Putu Eka Trisdayanti</li> <li>• I Nyoman Sunada</li> </ul>
18	Organoleptic Test of Breadfruit Nuggets	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 797 -812</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diani Putri Priyanti1*, Luh Putu Kartini</li> </ul>
19	Organoleptic Test of Jelly Candy Made from Starfruit	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 837-850</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Kadek Agus Artha Saputra1*, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya2, Ngakan Putu Sudiarta3</li> </ul>
20	Organoleptic Quality of Semprit Cookies Made from Yellow Corn Flour(Zea Mays L.	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 813 -824</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renatha Marcel Emmanuella de Vries1*, I Made Rumadana2, Hardina3</li> </ul>
21	Organoleptic Test of Choco Cookies Made from Breadfruit Flour	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 905 -916</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Santya Wijaya Putra1*, I Made Purwa Dana Atmaja2</li> </ul>
22	Organoleptic Quality of Dried Candied Siwalan Fruit(Borassus Flabellifer L.	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 867 -878</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I Made Murna Yasa1*, Nina Indra Kristiana2</li> </ul>
23	Organoleptic Test of Rendang Made from Cashew Fruit Flesh	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 917 -928</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surya Elizabeth Tampubolon1*, Made Hendrayana2 ,I Nyoman Sunada3</li> </ul>
24	Organoleptic Test of Jelly Candy Made from Kawa Leaf Water	<a href="#">Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA) Vol.3, No. 6,2024: 893 -904</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kadek Ryan Daneswara1*, Ni Putu Eka Trisdayanti2</li> </ul>

### c. PKM

- Pada tahun 2024, terdapat 90 kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang telah dilaksanakan oleh Prodi SKU yang terbagi dalam skema Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi, Pengabdian Kepada Masyarakat Institusi dan Pengabdian Kepada Masyarakat berbasis Project Based Learning, yang dapat diakses pada Sinta Prodi SKU bagian PKM
- Pada triwulan 1, PKM Prodi SKU di Desa Wisata Bugbug Karagasem yang dilaksanakan 16-18 Mei 2024, dari hasil PKM di Desa Bugbug ini dihasilkan [artikel ilmiah yang diterbitkan di jurnal Makardhi Poltekpar Bali](#)
- Pada 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.
- Pada TW 4 telah dilaksanakan PKM di Desa Bubunan Seririt Buleleng. Dari kegiatan PKM ini dihasilkan 7 HKI teknologi tepat guna, dan 1 draft artikel ilmiah yang disubmit di jurnal Makardhi Poltekpar Bali
- Pada TW 4 Prodi SKU pun terlibat dalam PKM kolaboratif di Desa Kintamani, Manado, dan Labuan Bajo.

**TABEL DAFTAR PKM PRODI SKU TAHUN 2024**

NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
<b>PKM BERBASIS PROJECT BASED LEARNING</b>				
1	KITCHEN MASTERY: PENDAMPINGAN DESAIN DAPUR ORIBINAL BURGER BY KETUMBAR STUDIO, KUTA SELATAN	I Nyoman Sunada,SE., M.Par., CHE		SK/2144/PM.01.02/PTP.2/2024
2	SOSIALISASI SMART KITCHEN DESIGN UNTUK RESTORAN SUSHITOU, SANUR, DENPASAR	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par		SK/2145/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
3	PELATIHAN DESAIN DAPUR KREATIF UNTUK RESTORAN DE JUKUNG, JEMBRANA	Hardina, S.Pd, M.Pd		SK/2146/PM.01.02/PTP.2/2024
4	ELEGANCE IN KITCHEN: PENDAMPINGAN DESAIN DAPUR GRAND D'MEL LUXURY HOMESTAY, NUSA DUA	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.		SK/2147/PM.01.02/PTP.2/2024
5	SOSIALISASI MODERN KITCHEN LAYOUT UNTUK KAYUMANIS RESTO, JIMBARAN, BADUNG	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.		SK/2148/PM.01.02/PTP.2/2024
6	PELATIHAN DESAIN KITCHEN MAKEOVER UNTUK WARUNG BELANTIK, SANUR, DENPASAR	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.		SK/2149/PM.01.02/PTP.2/2024
7	PENDAMPINGAN DESAIN DAPUR YANG EFISIEN DAN ELEGAN DI R&B GRILL PRIME	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.		SK/2150/PM.01.02/PTP.2/2024
8	SOSIALISASI DESAIN DAPUR GELATO DELIGHT DI AMORE GELATO, BADUNG	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.		SK/2151/PM.01.02/PTP.2/2024
9	PELATIHAN DESAIN DAPUR KREATIF POP UP GOURMET DI GIANYAR	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.		SK/2152/PM.01.02/PTP.2/2024
10	PENDAMPINGAN DESAIN DAPUR DI BALICIOUS KITCHEN TANJUNG BENOA	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.		SK/2153/PM.01.02/PTP.2/2024
11	SOSIALISASI DESAIN DAPUR UMKM RENDANG ROLL REVOLUTION DI BALI	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.		SK/2154/PM.01.02/PTP.2/2024
12	PELATIHAN DESAIN DAPUR MODERN DI LIBERDADE KITCHEN BADUNG	I Made Rumadana, SE.,M.Par		SK/2155/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
13	SMART PROCUREMENT: PENDAMPINGAN PENGELOLAAN PEMBELIAN BAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN NASI AYAM KEDEWATAN, RENON	Made Hendrayana, SE., M.Agb		SK/2156/PM.01.02/PTP.2/2024
14	SOSIALISASI DESAIN DAPUR TN CAKE DI CAKE HEAVEN, BADUNG	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	I Nyoman Sunada, SE., M.Par., CHE	SK/2157/PM.01.02/PTP.2/2024
15	EFFICIENT FOOD MANAGEMENT: PELATIHAN PENGELOLAAN BAHAN MAKANAN DI WARUNG NASI AYAM KEDEWATAN IBU MANGKU, RENON	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	I Made Rumadana, SE., M.Par	SK/2158/PM.01.02/PTP.2/2024
16	PENDAMPINGAN PENGELOLAAN MENU YANG EFEKTIF DI EKTA KITCHEN	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.	SK/2159/PM.01.02/PTP.2/2024
17	JFC MARKETING MASTERY: SOSIALISASI PEMASARAN DI FRANCHISE JAYA FRIED CHICKEN, NUSA KAMBANGAN, DENPASAR	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	Hardina, S.Pd, M.Pd	SK/2160/PM.01.02/PTP.2/2024
18	HR EXCELLENCE: PELATIHAN PENGELOLAAN SDM DI RESTAURANT MIE GACOAN, PANJER	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	SK/2161/PM.01.02/PTP.2/2024
19	TECH-SAVVY KITCHEN: PENDAMPINGAN PENGGUNAAN PERALATAN KITCHEN DI WARUNG MAKAN ONGAN ASRI	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.	Made Hendrayana, SE., M.Agb	SK/2162/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
20	HYGIENE HEROES: SOSIALISASI PENERAPAN HYGIENE SANITASI DI HOLIDAY INN BALI, NUSA DUA	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.	SK/2163/PM.01.02/PTP.2/2024
21	PELATIHAN PENGELOLAAN JASA BOGA DAN PEMBELIAN BAHAN MAKANAN DI BALI FRIED CHICKEN, JIMBARAN	I Nyoman Sunada,SE., M.Par., CHE	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	SK/2164/PM.01.02/PTP.2/2024
22	ROOSTERFISH EFFICIENCY: PENDAMPINGAN PENGELOLAAN PERALATAN DAPUR DI RESTORAN ROOSTERFISH	I Made Rumadana, SE.,M.Par	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	SK/2165/PM.01.02/PTP.2/2024
23	DAILY WOKER BALANCE: SOSIALISASI MANAJEMEN SDM DI THE ST. REGIS BALI	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.	SK/2166/PM.01.02/PTP.2/2024
24	MARKETING GENIUS: PELATIHAN PENGELOLAAN PEMASARAN JASA BOGA DI WARUNG NURJAYA	Hardina, S.Pd, M.Pd	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	SK/2167/PM.01.02/PTP.2/2024
25	PELATIHAN PEMASARAN DIGITAL UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN MELALUI MEDIA SOSIAL TIKTOK DAN INSTAGRAM DI UMKM NASI CAMPUR BALI WARUNG ANGGA	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	SK/2168/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
26	PELATIHAN PEMASARAN DAN MENU CARD DI UMKM WARUNG POJOK MEN YANTA	Made Hendrayana, SE., M.Agb	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.	SK/2169/PM.01.02/PTP.2/2024
27	PELATIHAN PEMASARAN DIGITAL, PEMBUATAN CATALOG DAN PEMBUATAN TEMPLATE PROMOTION DI AMORE GELATO	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	SK/2170/PM.01.02/PTP.2/2024
28	MEMBANTU UMKM DALAM MEMASARKAN PRODUK MELALUI APLIKASI GO-FOOD DI UMKM WARUNG BU JHONNY	I Nyoman Sunada, SE., M.Par., CHE		SK/2171/PM.01.02/PTP.2/2024
29	PELATIHAN PEMANFAATAN KONTEN KULINER SEBAGAI PROMOSI UMKM PADA PLATFROM MEDIA TIK TOK DI WARUNG LIBERDADE	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par		SK/2172/PM.01.02/PTP.2/2024
30	PELATIHAN PENGGUNAAN APLIKASI CANVA SEBAGAI UPAYA DALAM PENGEMBANGAN DI UMKM DEWI'S CAKE & BAKERY	Hardina, S.Pd, M.Pd		SK/2173/PM.01.02/PTP.2/2024
31	SOSIALISASI DESAIN TATA LETAK DAPUR GUNA MENINGKATKAN EFISIENSI KEBERHASILAN DALAM BERWIRAUSAHA DI RESTORAN POP UP BALI	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.		SK/2174/PM.01.02/PTP.2/2024
32	PELATIHAN DALAM MENGHITUNG FOOD COST, PENGAMBILAN	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya,		SK/2175/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
	FOTO KATALOG, DAN PEMBUATAN TEMPLATE PROMOTION DI HIPPO CAKE	SE., M.Pd.		
33	PELATIHAN PEMBUATAN MENU CROISSANT DAUN PANDAN SEBAGAI VARIAN MENU BARU YANG SEHAT DI TOKO BREAD BUTTER	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.		SK/2176/PM.01.02/PTP.2/2024
34	PELATIHAN MEMASAK MENU MAKANAN SEHAT YANG PRAKTIS DAN SEDERHANA BAGI PARA MAHASISWI DI INDEKOS KAWASAN NUSADUA	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.		SK/2177/PM.01.02/PTP.2/2024
35	PELATIHAN PEMBUATAN MIE SEHAT RENDAH KALORI DI RESTORAN BAKMI DEMPO 91 SESETAN BALI	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.		SK/2178/PM.01.02/PTP.2/2024
36	PELATIHAN PENGOLAHAN FOOD WASTE (SISA AIR KELAPA TUA) MENJADI KECAP DI PRODUSEN JAJA ULI WARUNG BU KETUT SARI	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.		SK/2179/PM.01.02/PTP.2/2024
37	PELATIHAN PENGOLAHAN MENU DIET HIGH PROTEIN UNTUK MENEMBUS PASAR OLAHRAGAWAN DI NECTAR SPECIALITY COFFEE & VIENNOSERIE	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.		SK/2180/PM.01.02/PTP.2/2024



NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
38	PELATIHAN PENGOLAHAN FOOD WASTE (SISA PUTIH TELUR) MENJADI CLOUD BREAD DI WARUNG KUKURUYUK	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.		SK/2181/PM.01.02/PTP.2/2024
39	PELATIHAN PENGOLAHAN DAUN KELOR MENJADI HIDANGAN PENUTUP ES DAWET AYU BAGI MASYARAKAT DI LINGKUNGAN GOA GONG, JIMBARAN	I Made Rumadana, SE.,M.Par		SK/2182/PM.01.02/PTP.2/2024
40	PELATIHAN PENGOLAHAN HIDANGAN SEHAT (NUGGET HIGH PROTEIN & ES KRIM PISANG) BAGI PARA IBU UNTUK MENGATASI ANAK GTM (GERAKAN TUTUP MULUT) DI KELURAHAN SESETAN, DENPASAR SELATAN	Made Hendrayana, SE., M.Agb		SK/2183/PM.01.02/PTP.2/2024
41	PELATIHAN DIGITAL LEAP: PEMBUATAN APLIKASI ANDROMO DI UMKM PISANG KEJU RATU	I Made Rumadana, SE., M.Par	1. Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par. 2. I Nyoman Sunada,SE., M.Par., CHE 3. Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	SK/2184/PM.01.02/PTP.2/2024
42	PENDAMPINGAN INNOVATIVE MARKETING: APLIKASI ANDROMO DI UMKM BAKSO RM 12	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.	1. Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par. 2. Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par 3. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	SK/2185/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
43	SOSIALISASI GEPREK GO DIGITAL: STUDI KASUS PEMBUATAN APLIKASI ANDROMO DI AYAM GEPREK SANS	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	1. Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par. 2. Made Hendrayana, SE., M.Agb 3. Hardina, S.Pd., M.Pd.	SK/2186/PM.01.02/PTP.2/2024
44	PELATIHAN PEMBUATAN APLIKASI ANDROMO DI UMKM WE SONI, TANJUNG BENOA	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	1. Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par. 2. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par. 3. Hardina, S.Pd, M.Pd	SK/2187/PM.01.02/PTP.2/2024
45	PENDAMPINGAN BAKSO BOMOK BOOST: APLIKASI ANDROMO DI UMKM BAKSO BOMOK, PEMECUTAN	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.	1. Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par. 2. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.	SK/2188/PM.01.02/PTP.2/2024
46	PELATIHAN PENGOLAHAN MIE BASAH MENGUNAKAN SARI WORTEL BAGI REMAJA DI BANJAR GUNUNG, DESA PENATIH DANGIN PURI	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.	1. Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par 2. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par. 3. Hardina, S.Pd, M.Pd	SK/2189/PM.01.02/PTP.2/2024
47	PEMBINAAN SOCIAL MEDIA UNTUK PENGEMBANGAN USAHA PENDAMPINGAN DIGITAL DI CT COFFEE	ANAK AGUNG KETUT ALIT PUJAWAN		SK/4488/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
48	PENDAMPINGAN DIGITAL UNTUK PENGEMBANGAN USAHA PENDAMPINGAN DIGITAL DI POSATRY KITCHEN	I MADE PURWA DANA ATMAJA		SK/4490/PM.01.02/PTP.2/2024
49	PEMBINAAN SOCIAL MEDIA UNTUK PENGEMBANGAN USAHA PENDAMPINGAN DIGITAL DI RUPPA COFFE	ANAK AGUNG KETUT ALIT PUJAWAN		SK/4499/PM.01.02/PTP.2/2024
50	PENDAMPINGAN DIGITAL UNTUK PENGEMBANGAN USAHA PENDAMPINGAN DIGITAL DI MEVUIKBF	HARDINA		SK/4501/PM.01.02/PTP.2/2024
51	PELATIHAN PEMBUATAN SATE LILIT DARI KULIT PISANG RAJA UNTUK PEMBERDAYAAN UMKM DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	1. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par 2. I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd. 3. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	SK/4791/PM.01.02/PTP.2/2024
52	PENGEMBANGAN SELAI IKAN KENYAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN BERGIZI DAN DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL LAUT DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	Made Hendrayana, SE., M.Agb	1. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. 2. Dr. Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par.	SK/4792/PM.01.02/PTP.2/2024
53	PELATIHAN PEMBUATAN DENDENG VEGETARIAN DARI RUMPUT LAUT SEBAGAI IMPLEMENTASI KULINER SEHAT DI	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	1. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. 2. Hardina, S.Pd, M.Pd	SK/4793/PM.01.02/PTP.2/2024

NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
	DESA BUGBUG, KARANGASEM			
54	SOSIALISASI PEMANFAATAN RESEP TRADISIONAL BALI UNTUK INOVASI KULINER DI KAWASAN LEGIAN - KUTA	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	1. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. 2. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. 3. I Nyoman Sunada,SE., M.Par.	SK/4794/PM.01.02/PTP.2/2024
55	SOSIALISASI RESEP TRADISIONAL BALI UNTUK PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DI KAWASAN PECATU - BADUNG	Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par	1. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. 2. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. 3. I Nyoman Sunada,SE., M.Par.	SK/4795/PM.01.02/PTP.2/2024
56	PELATIHAN PENGOLAHAN KULINER BERBASIS RESEP TRADISIONAL UNTUK INOVASI DI KAWASAN GEOPARK BATUR	Made Hendrayana, SE., M.Agb	1. I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd. 2. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. 3. I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	SK/4796/PM.01.02/PTP.2/2024
57	PENDAMPINGAN INOVASI KULINER TRADISIONAL BALI BAGI MASYARAKAT KAWASAN MEDEWI - JEMBRANA	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	1. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. 2. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par 3. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par	SK/4797/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
58	PENDAMPINGAN MASYARAKAT LOVINA - SINGARAJA DALAM PENGEMBANGAN PRODUK KULINER INOVATIF BERBASIS RESEP MAKANAN BALI	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par	1. I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd. 2. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par 3. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	SK/4798/PM.01.02/PTP.2/2024
59	PELATIHAN PEMBUATAN ABON DARI PEPAYA MUDA UNTUK Mendukung UMKM DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	I Made Rumadana, SE.,M.Par	1. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par 2. I Nyoman Sunada,SE., M.Par.	SK/4790/PM.01.02/PTP.2/2024
60	PELATIHAN PEMBUATAN SATE LILIT DARI KULIT PISANG RAJA UNTUK PEMBERDAYAAN UMKM DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.	1. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par 2. I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd. 3. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	SK/4791/PM.01.02/PTP.2/2024
61	PENGEMBANGAN SELAI IKAN KENYAR SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN BERGIZI DAN DIVERSIFIKASI PRODUK HASIL LAUT DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	Made Hendrayana, SE., M.Agb	1. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. 2. Dr. Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par.	SK/4792/PM.01.02/PTP.2/2024
62	PELATIHAN PEMBUATAN DENDENG VEGETARIAN DARI RUMPUT LAUT SEBAGAI IMPLEMENTASI KULINER SEHAT DI DESA BUGBUG, KARANGASEM	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	1. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. 2. Hardina, S.Pd, M.Pd	SK/4793/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
63	SOSIALISASI PEMANFAATAN RESEP TRADISIONAL BALI UNTUK INOVASI KULINER DI KAWASAN LEGIAN - KUTA	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	1. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. 2. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. 3. I Nyoman Sunada, SE., M.Par.	SK/4794/PM.01.02/PTP.2/2024
64	SOSIALISASI RESEP TRADISIONAL BALI UNTUK PENGEMBANGAN KULINER LOKAL DI KAWASAN PECATU - BADUNG	Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par	1. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. 2. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. 3. I Nyoman Sunada, SE., M.Par.	SK/4795/PM.01.02/PTP.2/2024
65	PELATIHAN PENGOLAHAN KULINER BERBASIS RESEP TRADISIONAL UNTUK INOVASI DI KAWASAN GEOPARK BATUR	Made Hendrayana, SE., M.Agb	1. I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd. 2. Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes. 3. I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	SK/4796/PM.01.02/PTP.2/2024
66	PENDAMPINGAN INOVASI KULINER TRADISIONAL BALI BAGI MASYARAKAT KAWASAN MEDEWI - JEMBRANA	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	1. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. 2. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par 3. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par, M.Par	SK/4797/PM.01.02/PTP.2/2024
67	PENDAMPINGAN MASYARAKAT LOVINA - SINGARAJA DALAM PENGEMBANGAN PRODUK KULINER INOVATIF BERBASIS RESEP MAKANAN BALI	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par	1. I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd. 2. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par,	SK/4798/PM.01.02/PTP.2/2024

NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
			M.Par 3. Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	
68	PENDAMPINGAN PENYUSUNAN ANALISIS PEMASARAN DALAM INDUSTRI FOOD & BEVERAGES: STUDI KASUS PADA KB RESTAURAN DI HOTEL AYANA, ULUWATU	I Gusti Made Iwan Dusanta M., SE., M.Pd.	1. Dr. Dra. Ni Desak Made Santi Diwyarthi, M.Si. 2. Ni Luh Gde Sri Sadjuni, SE., M.Par. 3. Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd. 4. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.	SK/5499/PM.01.02/PTP.2/2024
69	PENDAMPINGAN PENYUSUNAN ANALISIS KUALITAS DAGING DALAM PRODUKSI BLACK PEPPER STEAK	Dr. AAG Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.	1. Dr. Dra. Ni Desak Made Santi Diwyarthi, M.Si. 2. Ni Luh Gde Sri Sadjuni, SE., M.Par. 3. Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd. 4. I Nyoman Sunada, SE., M.Par.	SK/5500/PM.01.02/PTP.2/2024
70	PENDAMPINGAN INOVASI LAKLAK BULELENG UNTUK MELESTARIKAN KULINER TRADISIONAL BALI DI WARUNG LAKU, PEMOGAN	Ni Putu Eka Trisdayanti, S.KM., M.Kes.		SK/6430/PM.01.02/PTP.2/2024
71	PELATIHAN PENGEMBANGAN DAN PEMASARAN ERA MODERN DI USAHA TAHU RUMAHAN BAPAK HAJI TRI	I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya, SE., M.Pd.		SK/6431/PM.01.02/PTP.2/2024

<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
72	PENDAMPINGAN PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK DAN VARIASI UNTUK MEMPERKUAT POSITIONING MAKO SEBAGAI BRAND PREMIUM DI GERAI MAKO SIDEWALK, JIMBARAN	Ngakan Putu Sudiarta, SE., M.Pd.		SK/6432/PM.01.02/PTP.2/2024
73	SOSIALISASI DAN PELATIHAN HIGIENITAS BAGI PENGELOLA USAHA DI WARUNG NASI TEKOR KERTALANGU	Anak Agung Ketut Alit Pujawan, SE., M.Pd.		SK/6433/PM.01.02/PTP.2/2024
74	PENDAMPINGAN STRATEGI MARKETING DAN EKSPANSI TARGET PASAR DI SHAKO COFFEE, JIMBARAN	I Made Rumadana, SE.,M.Par		SK/6434/PM.01.02/PTP.2/2024
75	PELATIHAN PEMANFAATAN INSTAGRAM SEBAGAI MEDIA PENGEMBANGAN BISNIS DI UMKM OW PIZZA, PEMOGAN	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.		SK/6435/PM.01.02/PTP.2/2024
76	PENDAMPINGAN STRATEGI DIGITAL: OPTIMALISASI MEDIA SOSIAL DAN GOOGLE MY BUSINESS DI WARUNG NASI CAMPUR SRI REJEKI, JIMBARAN	Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par		SK/6436/PM.01.02/PTP.2/2024
77	PELATIHAN DIGITAL MARKETING UNTUK MENINGKATKAN JANGKAUAN PASAR DI WARUNNG DONG MAYO	I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par, M.Pd.		SK/6437/PM.01.02/PTP.2/2024



<b>NO</b>	<b>JUDUL</b>	<b>KETUA PKM</b>	<b>ANGGOTA PKM</b>	<b>NO SK</b>
78	PENDAMPINGAN STRATEGI KEWIRAUSAHAAN UNTUK MENGEMBANGKAN USAHA PASAR MODERN ERA DIGITAL DI UMKM WARUNG KUE BOLU BU VERA	Made Hendrayana, SE., M.Agb		SK/6438/PM.01.02/PTP.2/2024
79	PENDAMPINGAN PENINGKATAN KONSISTENSI DAN KUALITAS KONTEN MEDIA SOSIAL DI KEDAI RARE & ART SPACE	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.		SK/6439/PM.01.02/PTP.2/2024
80	PELATIHAN STRATEGI PEMASARAN TEH POCI KINAKI UNTUK MENINGKATKAN PENJUALAN DI LINGKUNGAN KAMPIAL	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par.		SK/6440/PM.01.02/PTP.2/2024
81	PENDAMPINGAN IMPLEMENTASI SISTEM POINT OF SALE (POS) UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI OPERASIONAL DI DJP WARUNG GUIK BALI	I Nyoman Sunada, SE., M.Par., CHE		SK/6441/PM.01.02/PTP.2/2024
82	PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK MAKANAN DAN MINUMAN INOVATIF DI PAO PAO KOPI, NUSA DUA	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	1. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par. 2. Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	SK/6442/PM.01.02/PTP.2/2024
83	PENDAMPINGAN STRATEGI PROMOSI DAN PENINGKATAN KUALITAS PELAYANAN DI KEDAI HI, NUSA DUA	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par.	1. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par. 2. Gede Adi Sistha Winata, SST.Par, M.Par	SK/6443/PM.01.02/PTP.2/2024

NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
84	PENDAMPINGAN PENYUSUNAN STRATEGI PELAYANAN UNTUK MENGOPTIMALKAN KONSISTENSI LAYANAN DI RESTORAN MIE KOBAR, DEWI SRI	Hardina, S.Pd, M.Pd		SK/6444/PM.01.02/PTP.2/2024
<b>PKM PROGRAM STUDI</b>				
85	Pelatihan Pengolahan Hasil Laut Untuk Menu Lunch dan Dinner di Desa Bugbug Karangasem	I Nyoman Sunada, SE, M.Par	Seluruh dosen dan pegawai prodi SKU	SK/1496/PM.01.02/PTP.2/2024
86	Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal Menjadi Produk Makanan Berkualitas Dan Berdaya Saing Di Desa Bubunan, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng	Made Hendrayana, SE., M.Agb	Seluruh dosen dan pegawai prodi SKU	SK/3108/PM.01.02/PTP.2/2024
<b>PKM JURUSAN DAN INSTITUSI</b>				
87	Kegiatan PkM Kolaboratif Poltekpar Bali dan Dispar Kab. Tabanan	I Made Rumadana, S.E.,M.Par	Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par. Dr. Anak Agung Gd Putra K.P Dalem, SE., M.Par. Made Hendrayana, SE., M.Agb.	SK/2307/PM.01.02/PTP.2/2024
88	Pengembangan Kapasitas SDM Hospitaliti untuk Mendukung Pengelolaan Pariwisata Berkelanjutan di Kota Tomohon	I Made Rumadana, S.E.,M.Par	Nina Indra Kristiana, S.Pd., M.Par. Gede Adi Sistha Winata, S.St.Par Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par I Made Purwa Dana Atmaja, S.ST.Par., M.Pd.	SK/4309/PM.01.02/PTP.2/2024

NO	JUDUL	KETUA PKM	ANGGOTA PKM	NO SK
			I Nyoman Sunada, SE., M.Par. I Made Sudada, SE. Made Hendrayana, SE., M.Agb	
89	Pendampingan Masyarakat Desa Wisata dalam Peningkatan Quality Assurance dan Kreativitas dalam Pengolahan Produk Lokal di Kawasan Geopark Batur, Bali	Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par.	I Made Sudada, SE. Made Hendrayana, SE., M.Agb	SK/4307/PM.01.02/PTP.2/2024
90	Pengembangan Kapasitas SDM Pariwisata Melalui Pendampingan Tata Kelola Destinasi dan Pemanfaatan Produk Lokal untuk Mendukung Pariwisata Regeneratif di Labuan Bajo	Dr. Putu Diah Sastri Pitanatri, S.ST.Par., M.Par.	Dr. A.A. GD. Putra K.P. Dalem, SE., M.Par. Nyoman Sunada, SE., M.Par., CHE I Made Sudada, SE. Luh Putu Kartini, S.ST.Par., M.Tr.Par.	SK/4686/PM.01.02/PTP.2/2024

#### 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

- **Pada TW 4**, mahasiswa Prodi SKU mendapat prestasi dalam kegiatan The 6th Lacuisine Competition 2024 yang diadakan di Jiexpo Kemayoran Jakarta (SIAL INTERFOOD JAKARTA

**Tabel Prestasi Mahasiswa SKU 13-16 November 2024**

NO	Nama Mahasiswa	Prestasi
1	Nyoman Adi Mahadika	Bronze Medal Medjol Dates-Hot Plated Dessert
2	Nyoman Adi Mahadika	Bronze Medal Embassy Chocolate-Travel Cake
3	I Gede Satria Isvara Putra	Bronze Medal Christmas Cookies
4	Keivin Waisakha A	Bronze Medal Fitrafood-Indonesia Fish Main Course
5	Keivin Waisakha A	Bronze Medal Kikkoman-Sate Nusantara
6	Keivin Waisakha A	Diploma San Remo-Western Penne Pasta with Seafood
7	Ramandhita Andy Wigoena	Bronze Medal San Remo-Western Penne Pasta with Seafood
8	Ramandhita Andy Wigoena	Silver Medal

		Fitrafood-Indonesia Fish Main Course
9	Ramandhita Andy Wigoena	Diploma Kikkoman-Sate Nusantara
10	Putu Ayanna Chandrika Putri	Bronze Medal Medjol Dates-Hot Plated Dessert
11	Putu Ayanna Chandrika Putri	Bronze Medal Rose Brand-Modern jajanan pasar
12	Nicholas Gego Yusuf	Diploma Kikkoman-Asian Fish Main Course
13	Fiola Maulida Nabilla	Diploma San Remo-Western Penne Pasta with Seafood
14	Ni Kadek Rika Pradnyani Putri	Diploma Rose Brand-Modern jajanan pasar
15	Valerius Juanma Gurerro	Bronze Medal Kewpie-Plated Appetizer
16	Solahiro Yasiki I	Diploma San Remo-Western Penne Pasta with Seafood

#### 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.
- Implementasi Kerjasama dengan Desa bubunan, Seririt Buleleng yaitu dengan memberikan pelatihan pengolahan produk makanan berbasis bahan pangan lokal pada tanggal 11-12 Oktober 2024

- Implementasi Kerjasama dengan prodi S1 Pendidikan Tata Boga dan D4 Tata Boga Universitas Negeri Surabaya, dengan melaksanakan benchmarking 3 orang tim Prodi SKU ke Unesa
- Tim Prodi SKU terlibat dalam implementasi Kerjasama dengan China pada tanggal 29 November 2024
- Tim Prodi SKU Bersama Tim STED SWISSCONTACT telah mengadakan joint research terkait IMPLEMENTASI GREEN SKILLS PADA PROJECT BASED LEARNING di Prodi SKU pada tanggal 25 – 28 November 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**

- Tambahan 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 Direktur Kelembagaan dan Sumber Daya Pendidikan Tinggi Vokasi pada 26-27 Agustus 2024
- Ko Prodi SKU telah mengikuti pelatihan SPMI pada tanggal 20-21 November 2024 dan dilanjutkan AMI 22-23 November 2024 di Yogyakarta yang dilaksanakan oleh SPMRU UGM
- 3 orang dosen SKU telah lulus workshop CHE (Certified Hospitality Educator) pada tanggal 10-13 Desember 2024
- 4 orang dosen telah mengikuti workshop SCOPUS CAMP Bacth 2 di Jakarta pada tanggal 2-4 Desember 2024

### III.3 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan IV

1. Kinerja Anggaran Triwulan 4 Prodi SKU untuk kegiatan ceramah dosen tamu pada tahun 2024 telah terealisasi **13.731.000 (115%)** dari total anggaran Rp. 11.952.000.
2. Kinerja Anggaran Triwulan 4 Prodi SKU untuk kegiatan kunjungan industry sudah terealisasi PKL Jawa Tengah, Singaraja, dan Widyawisata Lokal di Conrad Bali. Untuk kegiatan PKL Prodi SKU hingga TW 4 realisasi anggaran Rp. **670.638.000 (95%)** dari total anggaran Rp. 709.741.000.
3. Kinerja Anggaran Triwulan 4 Prodi SKU untuk kegiatan bahan praktek telah terealisasi sebesar Rp. 3.031.181.180 (91,6 %) dari total anggaran Rp. 3.308.267.000) secara rinci akan dijabarkan oleh Kepala Laboratorium Kitchen.



## BAB IV. Penutup

### IV.1 Simpulan

Pada Triwulan IV tahun 2024, Program Studi Seni Kuliner (SKU) berhasil mencatat berbagai capaian signifikan dalam aspek akademik, penelitian, pengabdian kepada masyarakat, dan pengelolaan sumber daya. Beberapa poin utama dapat dirangkum sebagai berikut:

1. Akademik
  - Implementasi kurikulum ASEAN MRA-TP telah diterapkan secara menyeluruh pada proses pembelajaran, dengan dukungan sarana dan prasarana yang memadai.
  - Kegiatan praktikum terlaksana dengan tingkat realisasi anggaran sebesar 91,6%, mencerminkan efisiensi dalam pengelolaan sumber daya.
2. Penelitian:
  - Pengajuan 25 Hak Kekayaan Intelektual (HKI) oleh dosen SKU, yang mencerminkan inovasi tinggi di bidang seni kuliner.
  - Publikasi internasional pada jurnal bereputasi dan kontribusi dalam buku chapter yang terindeks Scopus.
3. Pengabdian kepada Masyarakat:
  - Terselenggaranya 90 kegiatan PKM, termasuk kolaborasi antar daerah seperti Kintamani, Manado, dan Labuan Bajo, menghasilkan produk inovasi berupa 7 teknologi tepat guna dan draft artikel ilmiah.
4. Kolaborasi:
  - Penguatan kerja sama dengan institusi lokal dan internasional melalui MoU/MoA yang berfokus pada peningkatan kompetensi mahasiswa dan dosen.

## IV.2 Kendala dan Langkah-langkah Perbaikan

### 1. Kendala:

- **Rendahnya Partisipasi Tracer Study:** Alumni yang mengisi tracer study masih rendah, menghambat pengumpulan data terkait kepuasan pengguna, waktu tunggu kerja, dan relevansi pekerjaan lulusan.
- **Keterbatasan Motivasi Dosen:** Masih terdapat dosen yang kurang aktif dalam kegiatan publikasi ilmiah dan pengajuan karya intelektual.
- **Keterbatasan Fasilitas:** Beberapa laboratorium memerlukan pengoptimalan, termasuk peralatan di dapur produksi untuk mendukung pengembangan produk kuliner inovatif.

### 2. Langkah Perbaikan:

- **Tracer Study:**
  - Meningkatkan komunikasi dengan alumni melalui media sosial, aplikasi khusus tracer study, dan keterlibatan mahasiswa tingkat akhir untuk menyampaikan pentingnya tracer study.
  - Mengintegrasikan pengisian tracer study sebagai bagian dari proses kelulusan.
- **Penguatan Kinerja Dosen:**
  - Menyediakan pelatihan tentang publikasi ilmiah dan workshop penulisan HKI.
  - Memberikan insentif berbasis capaian kinerja untuk dosen yang aktif berkontribusi dalam publikasi dan pengabdian masyarakat.
- **Pengembangan Fasilitas:**
  - Melengkapi laboratorium dengan peralatan terkini untuk mendukung mata kuliah berbasis aplikasi bisnis kuliner (ABK).
  - Menyusun SOP baru untuk pemeliharaan dan penggunaan peralatan laboratorium guna memastikan efisiensi dan daya tahan alat.

Dengan strategi ini, Program Studi Seni Kuliner berkomitmen untuk meningkatkan kualitas layanan akademik, penelitian, dan pengabdian masyarakat, serta menjawab tantangan yang ada untuk mendukung target strategis di tahun 2025.