

LAPORAN KINERJA TRIWULAN III

(1 JULI – 30 SEPTEMBER 2024)

KEPALA LABORATORIUM KITCHEN HOSPITALITY

POLITEKNIK PARIWISATA BALI



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/BADAN PARIWISATA

DAN EKONOMI KREATIF

POLITEKNIK PARIWISATA BALI

TAHUN 2024

KATA PENGANTAR

Dengan penuh rasa syukur, kami ingin mengucapkan terima kasih kepada Tuhan atas berkat dan rahmat-Nya, penyusunan Laporan Evaluasi Kinerja Tahun 2023 dan Program Kerja Tahun 2024 Kepala Laboratorium Dapur & Pastry Hospitality di Politeknik Pariwisata Bali ini telah berhasil diselesaikan dengan baik. Laporan Evaluasi Tahun 2023 Kalab Dapur dan Pastry Hospitality ini didasarkan pada aktivitas sehari-hari dan situasi saat ini yang mencerminkan kinerja dan karakteristik dari Kalab Dapur dan Pastry Hospitality. Laporan ini berisi data yang mencakup pencapaian indikator kinerja dan program kerja tahun 2024 Kalab Dapur & Pastry Hospitality. Dokumen ini diharapkan dapat digunakan sebagai alat evaluasi dan perbaikan kinerja untuk Kalab Dapur & Pastry Hospitality, baik saat ini maupun di masa yang akan datang.

Kami ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh civitas akademik yang telah berkontribusi dalam meningkatkan standar dan perkembangan Kalab Dapur dan Pastry Hospitality. Kami juga berterima kasih kepada seluruh Tim yang telah bekerja keras dalam mengumpulkan dan menyusun informasi untuk Laporan Evaluasi Kinerja Kalab Dapur & Pastry Hospitality di Politeknik Pariwisata Bali dan Program Kerja Kalab Dapur & Pastry Hospitality Tahun 2024

Kepala Laboratorium
Pastry & Bakery Hospitality



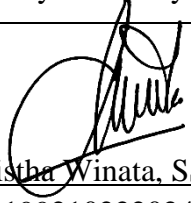


Gede Adi Sistha Winata

Kepala Laboratorium
Dapur Hospitality



I Made Sudada

LEMBAR PERSETUJUAN

Disusun oleh	
Kalab Pastry & Bakery Hospitality	Kalab Dapur Hospitality
 <u>Gede Adi Sistha Winata, SST.Par., M.Par</u> NIP. 199210222024211002	 <u>I Made Sudada, SE</u> NIP. 19721231 199703 1 001
Mengetahui,	
Ketua Jurusan Hospitaliti	
 <u>I Made Rumadana, SE., M.Par.</u> NIP. 19631231 198703 1 003	

Disetujui oleh

Kabag Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Wadir I
Bagian Akademik

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

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	2
Lembar Persetujuan	3
Daftar Isi	4
BAB I. Gambaran Umum Keorganisasian	5
1.1 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Poltekpar Bali	5
1.2 Visi, Misi, Tujuan, Sasaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality	6
1.3 Struktur Organisasi dan Hubungan Kerja	8
1.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian	10
1.5 Target Kualitatif Kinerja Keorganisasian 2024	13
BAB II. Sasaran Kinerja dan Indikator Kinerja Utama	17
2.1 Perjanjian Kinerja dan Kinerja Utama Direktur	17
2.2 Sasaran dan Indikator Kinerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality	18
2.3 Rencana Aksi Kerja Tahun 2024	23
2.4 Budget Komitmen Tahun 2024.....	38
BAB III. Evaluasi Capaian Kinerja Triwulan & Kinerja Anggaran	39
3.1 Matriks IKU Direktur dan IKT	39
3.2 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran.....	41
3.3 Kinerja Lainnya	42
3.6 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan II	43
BAB IV. Penutup	44
4.1 Simpulan	44
4.2 Kendala dan Saran Perbaikan	44

BAB I

GAMBARAN UMUM KEORGANISASIAN

1.1 Visi, Misi, Tujuan dan Sasaran Poltekpar Bali

1.1.1 Visi

Politeknik Pariwisata Bali merupakan salah satu dari enam perguruan tinggi dibawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi kreatif/Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif yang berkedudukan di Bali. Politeknik Pariwisata Bali atau yang disingkat dengan Poltekpar Bali telah mengalami perjalanan yang cukup panjang, dimulai sebagai Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata Bali (P4B), kemudian menjadi Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP), bertransformasi menjadi Sekolah Tinggi Pariwisata Nusa Dua Bali di tahun 2019, hingga saat ini yang telah beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Bali (Poltekpar Bali) sejak tahun 2019. Saat ini Poltekpar Bali memiliki 2 jurusan dengan 7 Program Studi dan 1 Pasca Sarjana. Sebagai lembaga pendidikan, Poltekpar Bali memiliki tugas utama untuk menyelenggarakan Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Dalam penyelenggaraannya, Poltekpar Bali berpatokan pada tujuannya yang tertuang pada Visi Poltekpar Bali yaitu “Menjadi perguruan tinggi di bidang kepariwisataan berstandar internasional, unggul, dan berkepribadian Indonesia”.

1.1.2 Misi

Untuk mewujudkan visi Poltekpar Bali, Poltekpar Bali melaksanakan misi yaitu:

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

1.1.3 Tujuan

Tujuan Poltekpar Bali terdiri atas:

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; dan
5. Mewujudkan tata kelola birokrasi yang baik.

1.1.4 Sasaran

1. Terwujudnya Tridharma Perguruan Tinggi di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali
2. Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali
3. Meningkatnya kompetensi mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali sesuai dengan skema kualifikasi
4. Terwujudnya Politeknik Pariwisata Bali menjadi perguruan tinggi yang terakreditasi
5. Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di Politeknik Pariwisata Bali

1.2 VISI, MISI, TUJUAN, SASARAN KEPALA LABORATORIUM KITCHEN HOSPITALITI

Kepala Laboratorium Kitchen yang disingkat dengan Kalab Kitchen terdiri dari dua bagian yaitu Kepala Laboratorium Pastry & Bakery Hospitality dan Kepala Laboratorium Dapur Hospitality. Kalab Kitchen Hospitality merupakan bagian dari sub organ Kepala Jurusan, dimana Kalab Kitchen Hospitality bertanggung jawab kepada Kepala Jurusan Hospitality dan membawahi 2 staff laboran. Area tanggung jawab Kalab Kitchen Hospitality mencakup Dapur Nusantara, Dapur Continental, Dapur Saraswati, Kitchen Stadium, Dapur Hotel Kamala, Pastry & Bakery Continental, Dapur Hotel Langon dan Pastry Hotel Kamala.

Kehadiran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality yang merupakan suatu unit pendukung pendidikan menjadi suatu wadah untuk memfasilitasi bagi mahasiswa dan dosen dalam melaksanakan penelitian, pengabdian masyarakat dan pembelajaran praktikum. Fasilitas laboratorium kitchen hospitality merupakan salah satu penciri khas dari pendidikan tinggi vokasi yang menjadi media pemenuhan capaian luaran mahasiswa. Mengacu pada standar nasional pendidikan tinggi yang membahas tentang standar sarana dan prasarana pembelajaran, fasilitas laboratorium kitchen hospitality harus mampu memberikan pelayanan yang sesuai dengan kebutuhan isi dan proses pembelajaran dalam rangka pemenuhan capaian lulusan.

Laboratorium Kitchen Hospitality juga sebah mampu memberikan standar keamanan pada saat praktikum dan mampu menciptakan lingkungan yang aman bagi mahasiswa pada saat pengolahan produk. Pelayanan Laboratorium Hospitality tersebut, sebagai contoh visual bagi mahasiswa yang menggunakan laboratorium kitchen hospitality untuk menumbuhkan rasa kepedulian terhadap keamanan kerja dan keamanan pengolahan makanan. Laboratorium kitchen hospitality didesain dengan pendekatan *work integrated learning* dimana fasilitas alat – alat dapur, standar desain dan kitchen appliance relevan dengan perkembangan industri terkini. Adapun dasar hukum yang menjadi landasan kami bekerja untuk memenuhi kondisi keamanan pangan, keamanan bekerja, dan memenuhi capaian lulusan sebagai berikut:

1. UU No.1 Tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja
2. UU No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan
3. Peraturan Kementerian Kesehatan tentang Hygiene dan Santasi.
4. Permenristekdikti 44 2015 tentang SN Dikti Pasal 32
5. Permendikbudristek Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi.

Program kerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality mengacu pada visi dan Indikator Kinerja Utama (IKU) Poltekpar Bali tahun 2020-2024 dan Kebijakan dari Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality diturunkan dari:

1. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
2. Renstra dan Statuta Poltekpar Bali

1.2.1 Visi Unit Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality

Visi Misi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality yang disusun berdasarkan pedoman penyusunan visi misi institusi dan dengan merujuk serta diselaraskan dengan visi misi institusi yang dimuat dalam Rencana Strategis (Renstra) Politeknik Pariwisata Bali tahun 2020 – 2024. Adapun Visi Misi Kepala Laboratorium Dapur & Pastry Hospitality sebagai berikut; “Menjadikan Laboratorium yang memiliki sarana dan prasarana praktikum bertaraf internasional pada tahun 2028”. Visi ini selaras dengan Visi Politeknik Pariwisata Bali untuk memajukan bidang pendidikan pariwisata dengan menghasilkan sumber daya manusia bidang kuliner yang berdaya saing internasional.

1.2.2 Misi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality

- 1) Memfasilitasi pendidikan vokasi bidang jasa boga yang berorientasi pada peningkatan kualitas sesuai standar kebersihan dan keamanan bertaraf internasional.
- 2) Menciptakan *work integrated learning* pada lingkungan laboratorium dapur & pastry.
- 3) Menciptakan sistem *management quality control* pada aspek kebersihan, keamanan dan keselamatan kerja.
- 4) Memfasilitasi penelitian terapan pada bidang jasa boga.
- 5) Menciptakan optimalisasi pemanfaatan laboratorium dapur dan pastry sebagai sarana dan prasarana praktikum pada bidang jasa boga.

1.2.3 Tujuan

Diturunkan dari Visi Misi Poltekpar Bali, dan agar lebih terarah dalam bekerja maka Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality memiliki tujuan untuk:

- 1) Mewujudkan lingkungan kerja yang aman dan nyaman bagi mahasiswa dan dosen Politeknik Pariwisata Bali.
- 2) Mewujudkan lulusan yang berdaya saing internasional.
- 3) Mewujudkan sarana dan prasarana yang sesuai dengan kebutuhan kurikulum dan kebutuhan industri.
- 4) Mewujudkan laboratourium kitchen hospitality sebagai sentral sarana penelitian kuliner di lingkungan Politeknik Pariwisata Bali.

1.2.4 Sasaran

Pencapaian tujuan diatas, diturunkan dengan cara menetapkan tujuan yang dapat terukur dengan cara pembuatan sasaran Kelapa Laboratoium Kitchen Hospitality sebagai berikut:

1. Meningkatkan *Usage Rate* laboratorium untuk keperluan Pengabdian Kepada Masyarakat.
2. Meningkatkan *Usage Rate* laboratorium untuk keperluan penelitian.
3. Meningkatkan *Usage Rate* Laboratorium untuk keperluan pembelajaran.
4. Meningkatkan *Usage Rate* Laboratorium untuk keperluan pengembangan/inovasi produk makanan baik oleh dosen, mahasiswa dan pihak luar
5. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi pencapaian kompetensi mahasiswa
6. Mendapatkan pengakuan atau sertifikasi internasional pada laboratorium kitchen hospitality.
7. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengoperasikan teknologi pengolahan makanan.
8. Meningkatkan pemahaman tim laboratorium kitchen hospitality tentang standar keamanan pangan dan keselamatan kerja.
9. Meningkatkan kesadaran mahasiswa dan para pemangku kepentingan akan kebersihan laboratorium kitchen hospitality.

1.3 STRUKTUR ORGANISASI DAN HUBUNGAN KERJA

Organisasi dan tata kerja dari kepala laboratoium kitchen hospitality mengacu pada Renstra dan Statuta Poltekpar Bali.

1.3.1 Atasan Langsung

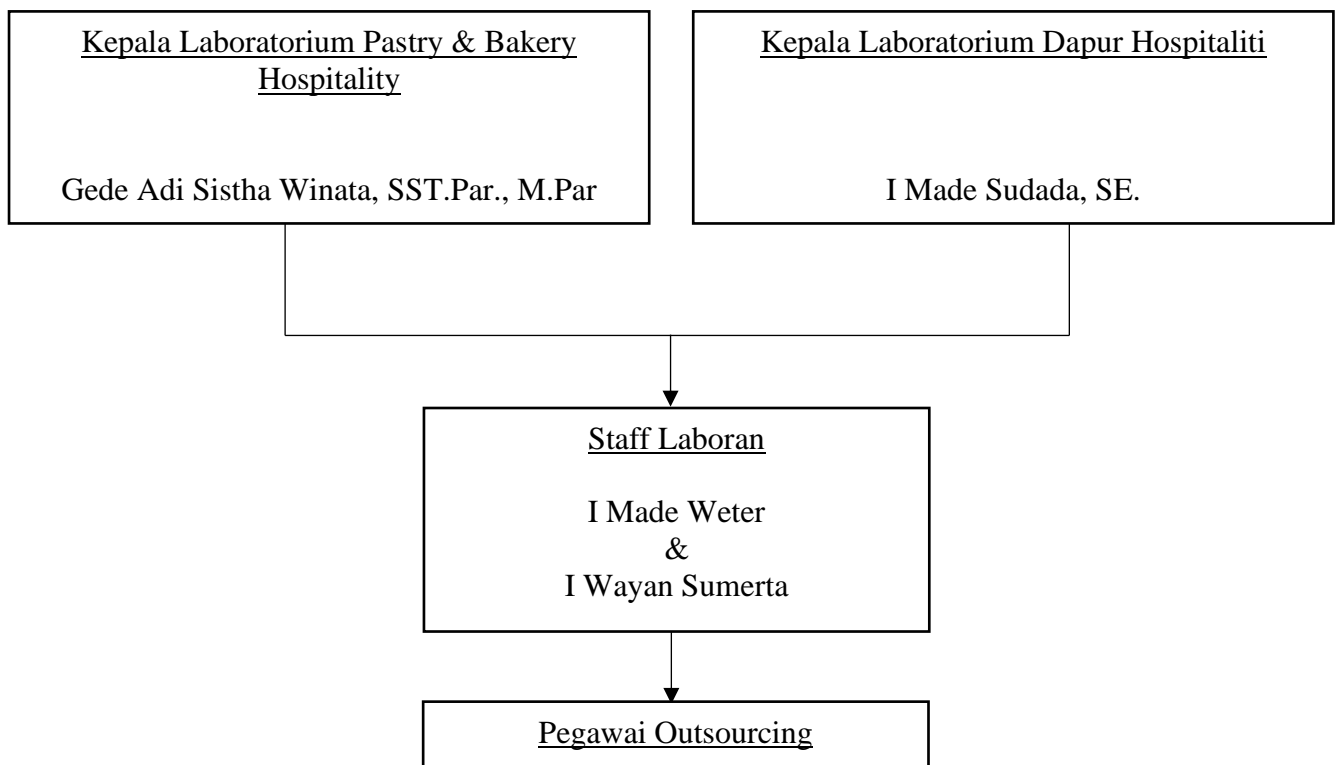
Kepala laboratorium kitchen hospitality yang secara langsung berada di bawah kepala jurusan hospitality yang diawasi langsung oleh Wakil Direktur I bidang Akademik dan Kemahasiswaan mengingat program kerja kalab kitchen hospitality mencakup pemenuhan kebutuhan pembelajaran di lingkungan Polteknik Pariwisata Bali. Kepala Laboratorium Kitchen hospitality juga bertugas dalam merencanakan kebutuhan anggaran operasional laboratorium, sehingga kepala laboratorium juga menjadi bagian yang dibawah pengawasannya oleh Wakil Direktur II bidang keuangan. Adapun pelaporan kegiatan dan penanggung jawab kegiatan unit adalah sebagai berikut

1. Pelaporan kepada Wakil Direktur I Bidang Akademik terkait dengan pemenuhan capaian luaran pembelajaran dan anggaran yang digunakan untuk pemenuhan kebutuhan pembelajaran.
2. Pelaporan kepada Wakil Direktur II Bidang Keuangan terkait dengan anggaran pemeliharaan fasilitas dapur dan kebersihan dapur.
3. Berkaitan dengan pelaksanaan penyerpan anggaran, kepala laboratorium kitchen hospitality bertanggung jawab kepada Kajur Hospitality dengan sepenuhnya diawasi oleh Wakil Direktur I dan Wakil Direktur II.

1.3.2 Struktur Organisasi

Struktur Organisasi laboratorium kitchen hospitality cukup kecil dan hanya terdiri dari Kepala laboratorium pastry & bakery dan kepala laboratorium dapur hospitality dan dibantu oleh 2 orang staff laboran. Struktur organisasi Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality dapat dilihat seperti pada Gambar 1.

Gambar 1. Struktur Organisasi Laboratorium Kitchen Hospitality



1.4 Tugas dan Fungsi Keorganisasian

Tugas dari struktur organisasi dijabarkan agar tidak ada tugas yang *overlapping* atau tumpang tindih.

1.4.1 Tugas

1. Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.
 - a. Merencanakan dan mengajukan rencana kegiatan praktikum mahasiswa setiap awal semester.
 - b. Bersama - sama Ketua Jurusan menyusun jadwal kegiatan praktikum mahasiswa dilaboratorium.
 - c. Bersama - sama instruktur menyusun kebutuhan bahan pratikum mahasiswa setiap semester.
 - d. Menyerahkan daftar kebutuhan praktikum kepada Ketua Jurusan pada tiap awal semester.
 - e. Mengkoordinir jalannya kegiatan praktikum mahasiswa di laboratorium.
 - f. Bertanggung jawab atas pengelolaan kegiatan praktikum mahasiswa dilaboratorium
 - g. Mengontrol dan memonitor evaluasi praktikum mahasiswa.
 - h. Mengontrol kegiatan instruktur, terutama yang yang berhubungan dengan kegiatan pengajaran / praktikum.
 - i. Mengawasi pemakaian peralatan agar sesuai dengan kegiatan praktikum mahasiswa.
 - j. Mengawasi pemakaian bahan praktikum seefisien mungkin
 - k. Mengontrol dan bertanggung jawab atas selesainya job – job kegiatan praktikum mahasiswa.
 - l. Mengawasi pelaksanaan kompensasi mahasiswa untuk keperluan laboratorium
 - m. Bertanggung jawab terhadap kebersihan, ketertiban dan keamanan laboratorium
 - n. Mengadakan rapat evaluasi kegiatan praktikum serta bersama sama instruktur memikirkan pengembangan materi praktikumnya.
 - o. Membuat dan menyerahkan laporan kegiatan praktikum mahasiswa kepada Ketua Jurusan setiap akhir semester.
2. Staff Laboran Kitchen Hospitaliti
 - a) Mengoperasikan tempat cuci di dapur praktikum, termasuk membersihkan
 - b) tempat cuci serta perlengkapan yang perlu dicuci di dalamnya.
 - c) Mencuci sampai bersih semua peralatan masak dan peralatan makan di dapur praktikum.

- d) Menangani peralatan makan dengan baik dan benar serta hati-hati agar tidak mudah rusak sekaligus terawat dengan baik.
- e) Mengatur persediaan detergen untuk mencuci piring dan peralatan dapur sekaligus membersihkan persediaan yang masih ada.
- f) Mendistribusikan atau mengantar menu makanan dari dapur menuju ke meja perjamuan tamu praktikum.
- g) Membantu mencuci bahan – bahan praktikum seperti sayur dan buah – buahan sebelum ditransfer kedalam dapur.
- h) Mengantarkan dan mengatur persediaan bahan makanan di dapur praktikum
- i) untuk mendukung kinerja para Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

3. Pegawai *Outsourcing*

- a) Membantu pemeliharaan kebersihan area dapur
- b) Membuang sampah hasil produksi praktikum ke area pembuangan sampah
- c) Membantu membersihkan area Gudang penyimpanan bahan makanan
- d) Membantu membersihkan *chiller & freezer*
- e) Membuka gas dan memastikan seluruh peralatan dapur dan kompor bisa beroperasi sebelum praktikum dimulai
- f) Menutup gas dan memastikan seluruh dapur bersih setelah kegiatan praktikum
- g) Mengecek suhu *chiller dan freezer* untuk memastikan kondisi bahan praktikum masih tersimpan dalam keadaan baik.

1.4.2 Fungsi Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

Lingkup kerja kepala laboratorium kitchen hospitality adalah peningkatan pelayanan kemasiswaan khususnya pada penyediaan sarana dan prasarana praktikum mahasiswa, selain itu fungsi dari kalab laboratorium kitchen hospitaliti adalah peningkatan pelayanan penggunaan fasilitas pengabdian kepada masyarakat serta penyediaan pelayanan penelitian kuliner dosen dan mahasiswa. Untuk mendukung bentuk kegiatan utama dari kepala laboratorium kitchen hospitaliti, maka unit memiliki fungsi untuk melaksanakan:

- 1) Menyusun jadwal penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti untuk praktik regular dan team teaching di Hotel Kamala & Langon
- 2) Memberikan sosialisasi kepada seluruh team terkait dengan *hazard analysis critical control point*.

- 3) Mendesain pengembangan diri bagi seluruh team laboratorium kitchen hospitaliti.
- 4) Mengoptimalkan fungsi dari laboratorium kitchen hospitaliti.
- 5) Mengoptimalkan *work integrated learning* sehingga pelayanan laboratorium relevan dengan perkembangan industri terkini.
- 6) Memberikan pelayanan penggunaan sarana dan prasarana untuk keperluan Pegabdian kepada Masyarakat.
- 7) Memberikan layanan sarana dan prasarana untuk keperluan penelitian kuliner oleh dosen dan mahasiswa.
- 8) Memberdayakan laboratorium kitchen hospitaliti sebagai sentral penelitian kuliner di Bali, melalui fungsi ini laboratorium mampu menyediakan sarana dan prasarana yang dibutuhkan untuk melakukan uji nutrisi dan uji organoleptic.

1.5 Target Kualitatif Kinerja Keorganisasian 2024 / Rencana Kerja

Target kualitatif dan kuantitatif telah diprogramkan pada program kerja laboratorium kitchen hospitaliti. Sebelum membuat target dan rencana kerja maka dibutuhkan analisa *performance gap* terlebih dahulu sehingga dapat menentukan kinerja yang sesuai dengan standar untuk pencapaian target.

1.5.1 Analisa Performance Gap

Hingga saat ini, belum ada standar *performance* yang benar-benar dapat diukur dari Laboratorium kitchen hosppitaliti, sehingga perlu dibuat standar *performance* agar arah dan tujuan dari Unit ini dapat berjalan sesuai dengan standar dan target yang ada. Dapat disampaikan, posisi laboratorium kitchen hospitaliti saat ini adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Situasi Saat Ini Dan Situasi Ideal

Current Situation	Ideal Situation
Pencatataan <i>usage rate</i> laboratorium kitchen hospitaliti sebagai sarana dan prasarana pembelajaran sudah mulai dilakukan.	Ada pengukuran <i>usage rate</i> sebagai sarana pembelajaran sehingga memiliki kemampuan dalam melakukan pemetaan <i>carrying capacity</i> penggunaan lab.
Pencatatan <i>usage rate</i> laboratotium sebagai sarana dan prasarana pengabdian masyarakat sudah mulai dilakukan.	Ada pengukuran <i>usage rate</i> untuk pengabdian masyarakat.
Pencatatan <i>usage rate</i> laboratorium sebagai sarana dan prasarana penelitian	Ada pengukuran <i>usage rate</i> sebagai sarana dan prasarana penelitian sehingga mampu mengidentifikasi kekurangan laboratorium

oleh dosen dan mahasiswa sudah mulai dilakukan.	dapur dalam memberikan pelayanan fasilitas penelitian.
Laboratorium Pastry & Bakery Saraswati dan Laboratorium pangan tidak bisa difungsikan. Laboratorium Pastry & Bakery Nusantara sedang dalam proses pengajuan perbaikan.	Seluruh fasilitas berfungsi dengan baik untuk menghindari <i>density</i> saat penggunaan laboratorium.
Mulai dilakukan serangkaian aksi untuk menciptakan <i>quality control</i> terkait dengan <i>Hazard Critical Control Point</i> .	Sebaiknya dibuatkan mekanisme penjaminan mutu yang menggunakan pendekatan <i>hazard analisis critical control point</i> .
Mulai dilakukan pendataan terkait dengan <i>risk management control</i> .	Pendataan <i>risk management control</i> perlu dilakukan untuk menghindari terjadinya kecelakaan kerja.
Tidak ada penghitungan rasio kebutuhan <i>kitchen utensil</i> dengan jumlah mahasiswa dan intensitas penggunaan.	Dibuatkan penghitungan rasio kebutuhan <i>kitchen utensil</i> dengan jumlah mahasiswa dan intensitas penggunaan sehingga kebutuhan pembelajaran mahasiswa terakomodir.
Tidak adanya dosen dan pengelola lab yang bersertifikasi Nasional/ Internasional	Belum adanya sertifikasi nasional/ Internasional terkait dengan kredibilitas pengelola Lab.
Tidak adanya sertifikasi Standar Lab Praktikum bertaraf Nasional/ Internasional.	Belum adanya sertifikasi internasional terkait dengan kredibilitas standar laboratorium secara internasional.

Tabel 2. SWOT Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality

STRENGTH	WEAKNESS
<ol style="list-style-type: none"> Memiliki laboratorium yang memiliki luas yang memadai sehingga memberikan ruang mobilitas bagi 30 mahasiswa. Dukungan dari manajemen dalam menyediakan pendanaan bahan praktikum yang memadai. Memiliki alat – alat dapur yang terupdate dengan kebutuhan industri. Memiliki 4 laboratorium praktikum. 	<ol style="list-style-type: none"> Laboratorium Pastry & Bakery Nusantara, Pastry & Bakery Saraswati belum memadai untuk dioperasikan. Laboratorium uji pangan tidak bisa digunakan, dikarenakan tidak ada fasilitas uji nutrisi dan uji organoleptic. Minimnya administrasi terkait dengan <i>hazard analysis critical control point</i>. Minimnya administrasi terkait dengan <i>risk management</i> sehingga akan menghambat kredibilitas standar sertifikasi internasional dan nasional. Rasio yang rendah survey kepuasan mahasiswa, dosen dan tenik serta survey kesadaran mahasiswa terhadap kebersihan laboratorium.

OPPORTUNITIES	THREAT
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ketersediaan anggaran yang mumpuni membuka peluang mahasiswa untuk mendapatkan bahan – bahan praktikum yang berkualitas berstandar internasional. 2. Ketersediaan <i>kitchen utensil</i> yang lengkap menunjang kelancaran mahasiswa dalam melaksanakan praktikum, 3. Tempat penyimpanan bahan makanan membuat mahasiswa lebih leluasa bagi mahasiswa untuk melakukan experiment pengawetan bahan makanan. 4. Memiliki kualitas alat – alat yang baik 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurangnya pemanfaatan laboratorium dapur di hotel kamala dan hotel langon yang membuat <i>teaching factory</i> belum bisa beroperasi dengan baik. 2. Kurangnya sumber daya manusia dalam menjaga kelancaran operasional laboratorium membuat pengawasan terhadap penggunaan kitchen appliance tidak intensif sehingga banyak kitchen appliance yang berpotensi rusak. 3. Sering terjadinya penyesuaian proses pembelajaran sehingga kebutuhan ketersediaan alat – alat dapur tidak sesuai dengan pembelajaran. 4. Birokrasi yang memiliki banyak tingkatan membuat proses penyediaan alat dan kebersihan dapur sering terhambat. 5. Adanya perubahan regulasi dan kebijakan pemerintah terkait kurikulum 6. Laboratorium dapur hotel langon tidak layak digunakan.

1.5.2 Target (KPI's)

Berdasarkan SWOT dan kondisi saat ini, terjadi gap yang besar pada kepala laboratorium kitchen hospitality, sehingga inisiatif yang dapat diberikan yaitu menyusun KPI kepala laboratorium kitchen hospitality, antara lain:

1. Laboratorium dapat dioperasikan 100% dengan aman dan nyaman untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas praktikum mahasiswa.
2. Penggunaan laboratorium untuk keperluan penelitian minimal 10 Penelitian setiap semester dan meningkat 5% setiap tahunnya.
3. Penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian masyarakat minimal 1 kegiatan pada 1 tahun dan meningkat 1 pengabdian masyarakat setiap tahunnya.
4. Penggunaan laboratorium sebagai fasilitas *teaching factory* minimal 2 kegiatan dalam 1 tahun dan meningkat 1 kegiatan setiap tahunnya.
5. Kegiatan general cleaning minimal dilakukan sebanyak 10 kali dalam 1 semester.

6. Hasil survey kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik terhadap fasilitas dapur memiliki kepuasan yang baik dengan rasio minimal 80% responden dari total jumlah mahasiswa.
7. Memiliki sertifikasi bertaraf internasional minimal 1 dalam 5 tahun.

BAB II

SASARAN KINERJA DAN INDIKATOR KINERJA UTAMA

2.1 Perjanjian Kinerja Dan Kinerja Utama Direktur

Pada bulan Januari 2024, seluruh bagian, jurusan, pusat, kaunit, wadir, kasubbag, koprodi dan kalab menandatangani perjanjian kinerja yang diturunkan dari indikator kinerja direktur yang dijabarkan sebagai berikut.

Tabel 3. Sasaran, Indikator dan Target Kinerja Direktur Poltekpar Bali

Sasaran Program	Indikator Kinerja Direktur yang Diintervensi	Target
Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	3
	Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	80
	Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	90
Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produkti di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	90
Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	600
Terwujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata baali yang terakreditasi (program studi)	9
Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di Politeknik Pariwisata bali	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total kerjasama yang disepakati (85%)	85

Selain visi poltekpar bali, Indikator kinerja direktur menjadi patokan dan pedoman kepala laboratorium kitchen hospitaliti dalam melaksanakan kegiatan dan menentukan visi, misi, tujuan dan sasaran.

2.2 Sasaran dan Indikator Kinerja Utama Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

2.2.1 Sasaran

Sasaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan *usage rate* laboratorium untuk keperluan penelitian
2. Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.
3. Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan *teaching factory*.
4. Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.
5. Memiliki pengakuan atau sertifikasi laboratorium berstandar internasional/nasional.
6. Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.
7. Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium,. (*Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms*)

2.2.2 Indikator Kinerja Utama (IKU) Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

Berdasarkan IKU yang ditetapkan oleh Poltekpar Bali, maka berikut adalah target yang diturunkan kepada Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti dalam tiap tahun adalah sebagai berikut:

**Tabel 4. Indikator Kinerja Utama
Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti**

NO	BIDANG	INDIKATOR	BASE LINE	TARGET/ TAHUN				
				2024	2025	2026	2027	2028
A	Laboratorium Pastry, Bakery & Dapur Hospitality	Meningkatkan <i>usage rate</i> laboratorium untuk keperluan penelitian	50%	50%	60%	70%	75%	80%
		Meningkatkan penggunaan	1	1	2	3	4	5

		laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.						
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan teaching factory	1	2	3	4	5	6
		Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.	50%	50%	60%	70%	80%	90%
		Kegiatan general cleaning minimal.	10 Keg	10	10	10	10	10
		Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.	80%	80%	85%	90%	95%	100%
		Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium,. <i>(Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms)</i>	80%	80%	85%	90%	95%	100%

2.2.3 Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja

Matriks sasaran dan indicator kinerja secara detail ditampilkan pada Tabel 5, dimana anggaran tersebut hanya berfokus pada anggaran Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti.

Tabel 5. Matriks Sasaran dan Indikator Kinerja Berdasarkan Anggaran

NO	Sasaran	Indikator	Uraian /Kegiatan Dukungan Pencapaian Kinerja Pimpinan	Anggaran (Rp)	Target	Persentase	PJ.
1	Terwujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	<ul style="list-style-type: none"> Dilaksanakan dalam bentuk bekerjasama peminjaman lab dengan pihak industri dalam melaksanakan <i>trial recruitment</i> melalui Program Studi SKU. 	0	0		Koprodi SKU, Kajar hospitaliti, Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality, Wadir III.
		Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan fasilitas laboratorium yang memadai untuk kebutuhan penelitian 	0	0		P3M, KPS SKU, Kalab Kitchen Hospitality, Kajar Hospitaliti
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan sarana dan prasarana dari laboratorium untuk kebutuhan pengabdian kepada masyarakat 	0	0		P3M, KPS SKU, Kalab Kitchen Hospitality

2	Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan fasilitas bimbingan terkait penggunaan alat – alat dapur dan fasilitas penggunaan lab sebagai sarana penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa 				Akademik, KPS SKU, Kajur, Kalab Kitchen Hospitality.
3	Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan bahan praktikum yang memiliki kualitas terbaik. • Menyediakan alat – alat dapur (<i>kitchen utensil</i>). • Menyediakan data rasio kebutuhan alat – alat dapur dengan jumlah mahasiswa 	• 3.308.267.000	• 3.308.267.000	100%	Wadir II, Kajur Hospitaliti, Kalab Kitchen Hospitaliti
4	Terwujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	<ul style="list-style-type: none"> • Pengakuan/ Sertifikasi Penjamin Mutu Eksternal Bertaraf Internasional / nasional. 	Rp.199.000.000	Rp. 199.000.000	100%	Wadir II , Kajur Hospitaliti, Kalab Kitchen Hospitaliti

			<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan Sarana dan Prasarana bertaraf internasional • Membuat skema atau serangkaian strategi terkait dengan keamanan pangan dan keselamatan kerja menggunakan pendekatan HACCP. 				
			<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium. (<i>Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms</i>) 	0	0	0	Wadir I , Wadir II. Kajur Hospitaliti dan Kalab Dapur Hospitaliti.
5	Terselenggaranya kerjasama kepariwisataan di	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total	<ul style="list-style-type: none"> • Membangun kerjasama dengan Industri untuk 	0	0		Kajur Hospitaliti, Wadir III dan Kalab

	Politeknik Pariwisata bali	kerjasama yang disepakati (85%)	<p>pengembangan mutu laboratorium.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Benchmarking ke Industri dan kerjasama dengan industri untuk mewujudkan <i>work integrated learning</i> 				Kitchen Hospitaliti.
--	-------------------------------	------------------------------------	--	--	--	--	----------------------

Dari 7 kinerja utama pimpinan, kinerja yang paling bersinggungan dengan Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti adalah meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi

Adapun target kerjasama dengan pihak industri diturunkan dari visi Poltekpar Bali terkait berstandar internasional, maka target kerja sama laboratroium kitchen hospitality pada tahap awal akan menysasar industri berikut:

1. Intertek SAI Global HACCP
2. Holiday Inn Resort Baruna Bali
3. Sucofindo
4. PT. Nayati Indonesia

2.3 Rencana Aksi Kerja Tahun 2024

2.3.1 Rencana Aksi

Rencana Aksi atau program kerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti secara kualitatif dibuat berdasarkan konsep PDCA (plan, do, check, act) yang dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 6. Rencana Aksi Laboratorium Kitchen Hospitaliti

TARGET	PLAN (Perencanaan Program)	DO (Pelaksanaan)	CHECK (Pemeriksaan)	ACT (Evaluasi dan Perbaikan)
Meningkatkan jumlah penggunaan laboratorium untuk keperluan penelitian	<ul style="list-style-type: none"> Menyediakan kebutuhan sarana dan prasarana terkait penelitian biang kuliner 	<ul style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi kebutuhan penelitian di bidang kuliner Melakukan inventarisasi ketersediaan alat – alat dapur (<i>kitchen utensil</i>) yang dibutuhkan untuk penelitian Mapping inventarisasi kitchen appliance yang dibutungkan untuk penelitian Melakukan sosialisasi terkait kesiapan laboratorium untuk penelitian di bidang kuliner. Mendata jumlah penelitian yang menggunakan fasilitas laboratorium kitchen hospitaliti . 	<ul style="list-style-type: none"> Jumlah surat yang masuk untuk peminjaman laboratorium sebagai sarana penelitian. Listing dan mapping alat – alat dapur dan kitchen appliance berdasarkan jenis penelitian yang bisa dilakukan. Melakukan survey keterbatasan sarana pendukung penelitian 	<ul style="list-style-type: none"> Pelaporan pelaksanaan penelitian di laboratorium dan rencana tindak lanjut Hasil kepuasan mahasiswa dan dosen terkait dengan sarana dan prasaranan penelitian di laboratorium kitchen hospitality

<p>Jumlah kerjasama industri Lembaga audit mutu terkait dengan pengakuan/ sertifikasi mutu internasional laboratorium kitchen hospitaliti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Penjalinan Kerja Sama dengan Pihak Industri atau Lembaga HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Listing industri & Lembaga audit mutu HACCP dan Komunikasi intensif dengan pihak tersebut untuk mengembangkan standar laboratorium bertandar internasional. • Komunikasi internal dengan Wadir III untuk pembuatan draft MoU atau MoA 	<ul style="list-style-type: none"> • Adanya list target kerjasama • Adanya draft kerjasama dan pelaksanaan pendandatanganan MoU atau MOA 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelaporan jumlah dokumen kerjasama yang dihasilkan • Pelaporan implementasi kerjasama, analysis hambatan dan rencana tindak lanjut • Hasil Kepuasan pencapaian standar mutu laboratorium dan rencana pengembangan lanjutan.
<p>Mengkikatkan jumlah penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan kebutuhan sarana dan prasarana terkait Pengabdian kepada masyarakat biang kuliner 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengidentifikasi kebutuhan pengabdian kepada masyarakat di bidang kuliner • Melakukan inventarisasi ketersediaan alat – alat dapur (kitchen utensil) yang dibutuhkan untuk pengabdian kepada masyarakat 	<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah surat yang masuk untuk peminjaman laboratorium sebagai sarana pengabdian kepada masyarakat. • Listing dan mapping alat – alat dapur dan kitchen appliance berdasarkan jenis 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelaporan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di laboratorium dan rencana tindak lanjut • Hasil kepuasan mahasiswa dan dosen terkait dengan sarana dan prasaranan

		<ul style="list-style-type: none"> • Mapping inventarisasi kitchen appliance yang dibutungkan untuk pengabdian kepada masyarakat • Melakukan sosialisasi terkait kesiapan laboratorium untuk pengabdian kepada masyarakat di bidang kuliner. • Mendata jumlah pengabdian kepada masyarakat yang menggunakan fasilitas laboratorium kitchen hospitaliti 	<p>pengabdian kepada masyarakat yang bisa dilakukan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan survey keterbatasan sarana pendukung pengabdian kepada masyarakat 	<p>pengabdian kepada masyarakat di laboratorium kitchen hospitality</p>
<p>Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan fasilitas yang memadai untuk perkuliahan praktikum regular 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat jadwal general cleaning yang rutin untuk meningkatkan kesadaran kebersihan dapur • Membuat mekanisme pendataan terkait dengan standar mutu melalui pendekatan HACCP. • Memberikan pelayanan yang cepat 	<ul style="list-style-type: none"> • Jumlah complain tertulis yang ditujukan kepada kepala laboratorium kitchen hospitaliti 	<ul style="list-style-type: none"> • Pelaporan kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik terkait dengan beban kerja, pelayanan laboratorium kitchen hospitaliti.

		<p>dan tanggap kepada mahasiswa dan dosen terkait dengan penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • sistem indisign • Pengeluaran surat peminjaman laboratorium kitchen dalam waktu 1x24 jam . 		
<p>Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan jadwal penggunaan lab yang bagi mahasiswa praktikum yang regular sehingga pelaksanaan kegiatan perkuliahan praktikum terkaomodir dengan baik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pemetaan ketersediaan lab dengan kebutuhan matakuliah praktikum . • Merevitaliasi lab pastry & bakery nusantara, pastry & bakery saraswati dan lab uji pangan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Daftar permasalahan yang terjadi pada lab pastry & bakery nusantara, lab pastry & bakery saraswati dan lab uji pangan. • Daftar ketersediaan lab yang bisa digunakan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hasil evaluasi tingkat kepadatan (<i>carryng capacity</i>) penggunaan lab dan rencana tindak lanju.

<p>Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium., (<i>Establish Record Keeping and Documentation Procedures</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat rekaman dokumen yang menyangkut tentang keamanan pangan dan keselamatan kerja dengan pendekatan HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan Audit pencatatan <i>record keeping and documentation procedures.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Documents supporting the HACCP plan and hazard analysis • Written sanitation standard operating procedures (SSOPs) • Process flow diagrams • List of HACCP team members and their qualifications • Data supporting critical limits, including laboratory analyses • Outline of PRPs and preliminary steps • Employee training records • Supplier guarantees, certificates of compliance, COAs, or importer verification • Shelf-life studies 	<ul style="list-style-type: none"> • Pencatatan yang terdokumentasi dengan baik.
--	---	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none">• Consultant reports• Records of laboratory analyses (for example, pyrogen testing, water phase salt, pH, microbial challenge studies)• Packaging design and validation records	
--	--	--	---	--

2.3.1 Jadwal Kegiatan

Jadwal penggunaan laboratorium kitchen hospitality dan tingkat kepadatan penggunaan secara rinci dilaksanakan pada waktu yang tertera pada tabel 8.

Tabel 8. Jadwal Penggunaan Laboratorium Kitchen Hospitality dan tingkat kepadatan penggunaan lab.

<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density														
Kitchen Stadium	SKU SEMESTER 5													
<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density						OVERLOAD HOURS								
Dapur Saraswati	PPH SEMESTER 1						SKU SEMESTER 3							
<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density														
Pastry & Bakery Saraswati	OUT OF ORDER													
<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density	OVERLOAD HOURS													
Dapur Continental	SKU SEMESTER 1						SKU SEMESTER 1							
<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density	OVERLOAD HOURS													
Pastry & Bakery Continental	SKU SEMESTER 3 SKU SEMESTER 1						SKU SEMESTER 1							
	PPH SEMESTER 1						SKU SEMESTER 5							
<i>time</i>	8:00 AM	9:00 AM	10:00 AM	11:00 AM	12:00 PM	1:00 PM	2:00 PM	3:00 PM	4:00 PM	5:00 PM	6:00 PM	7:00 PM	8:00 PM	9:00 PM
Density														
Dapur Nusantara	OUT OF ORDER													
Pastry & Bakery Continental	OUT OF ORDER													
Lab Pangan & Nutrisi	OUT OF ORDER													

2.3.2 Sumber Daya

Sumber daya yang diperlukan berupa 5M + 1I, yang diantaranya adalah:

1. *Man* atau Sumber daya manusia, dalam hal ini berupa kolaborasi antara manajemen, program studi, tenaga administrasi dan industri
2. *Money* atau sumber daya finansial berupa dukungan finansial dalam segala kegiatan di kepala laboratorium kitchen hospitality
3. *Material*, yang digunakan pada saat proses meningkatkan mutu laboratorium kearah standar internasional
4. *Machine*, berupa sumber daya teknologi *food production* yang digunakan menunjang pembelajaran di dapur.
5. *Method*, berupa metode yang aka digunakan untuk mendukung kinerja kepala laboratorium kitchen hospitality.
6. *Information*, berupa informasi yang transparan, yang dapat berasal dari pihak manajemen, dosen dan juga industri

233 Manajemen Risiko

Tabel 9. Manajemen Risiko

Penanggung Jawab	Sasaran	Indikator	Proses Bisnis	Resiko	Akar Penyebab	Dampak	Pengendalian yang sudah dilakukan
Wadir I	Terwujudnya Trichama perguruan tinggi di lingkup Poltekpar Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	Dilaksanakan dalam bentuk bekerjasama peminjaman lab dengan pihak industri dalam melaksanakan trial recruitment melalui Program Studi SKU.	Resiko minimnya industri yang melaksanakan <i>trial recruitment</i> di Lab kitchen Hospitality	Tidak sadamya industri akan keberadaan lab kitchen hospitality.	Menutup kesempatan Poltekpar Bali untuk meyakinkan industri bahwa ketrampilan mahasiswa Poltekpar Bali selalu didukung dengan fasilitas praktikum yang lengkap dan sesuai dengan kebutuhan industri, sehingga layak untuk direkrut di Industri.	Melakukan promosi melalui media elektronik terkait fasilitas lab kitchen hospitaity
		Rasio penelitian kepariwisataan	Menyediakan fasilitas	Resiko tidak tercapainya	Tidak bisa dioperasionalkannya	Para dosen atau	Untuk memperoleh

		yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	laboratorium yang memadai untuk kebutuhan penelitian	target minimal penggunaan laboratorium sebagai sentral penelitian kuliner.	labroatorium uji pangan, banyak fasilitas lainnya yang mengalami disfungsi.	mahasiswa akan menggunakan jasa lab lainnya diluar kampus untuk kepentingan penelitian. Rendahnya hasil tingkat kepercayaan penelitian mahasiswa dan dosen akibat sarana dan prasarana terbatas, khususnya pada uji organoleptic dan uji pangan.	minimal penggunaan laboratorium sebagai fasilitas penelitian kuliner, kalab mengakomodir kebutuhan uji coba produk (diluar uji nutrisi dan uji organoleptic).
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	Menyediakan sarana dan prasarana dari laboratorium untuk kebutuhan pengabdian kepada masyarakat	Resiko terhadap minimnya jumlah penggunaan laboratorium kitchen hospitaliti	Kurangnya pengabdian terkait pengolahan atau modifikasi makanan sehingga mempengaruhi intensitas penggunaan sarana	Rendahnya pengabdian kepada masyarakat yang berdampak pada	Bekerjasama dengan program studi dengan memudahkan birokrasi penggunaan saran dan

				untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat	dan prasarana laboratorium kitchen hospitaliti.	akreditasi program studi	prasarana lab kitchen hospitaliti sehingga memotivasi para dosen untuk melakukan pengabdian terkait kuliner.
Wadir I	Terwujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produktif di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	Memberikan fasilitas bimbingan terkait penggunaan alat – alat dapur dan fasilitas penggunaan lab sebagai sarana penyusunan Tugas Akhir Mahasiswa	Kurangnya pemahaman penggunaan fasilitas dapur sehingga membuat mahasiswa memiliki ide terbatas untuk menyelesaikan tugas akhir sehingga jumlah lulusan menjadi terhambat.	Kurang pemahaman penggunaan alat – alat dapur. Saran adan prasarana dapur tidak mendukung proyek akhir yang menggunakan metode uji organoleptic dan uji nutrisi sehingga berdampak pada penyelesaian tugas akhir yang melebihi masa kuliah	Penyelesaian tugas akhir terlambat dan menghambat peningkatan jumlah kelulusan.	Menyediakan manual guide penggunaan alat – alat dapur.
Wadir I	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertiikasi	• Menyediakan bahan praktikum yang memiliki kualitas terbaik.	Tidak tercapainya kompetensi mahasiswa yang diharapkan.	Rasio kebutuhan alat – alat tidak memadai.	Membuat jumlah sertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi	Mengatur jadwal sebaik mungkin agar pelaksanaan sertifikasi sesuai dengan

	yang tersertifikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan alat-alat dapur (kitchen utensil). • Menyediakan data rasio kebutuhan alat – alat dapur dengan jumlah mahasiswa 			yang dilakukan di laboratorium kitchen hospitality terbatas. Menghambat perkuliahan praktikum sehingga kompetensi mahasiswa tidak tercapai dan menghambat sertifikasi kompetensi.	skema kualifikasi.
Wadir I	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	Jumlah prodi di politeknik pariwisata Bali yang terakreditasi (program studi)	<ul style="list-style-type: none"> • Pengakuan/ Sertifikasi Penjamin Mutu Eksternal Bertaraf Internasional • Menyediakan Sarana dan Prasarana bertaraf internasional • Membuat skema atau serangkaian 	Tidak mendukungnya standar sarana dan prasarana pembelajaran (laboratorium) mempengaruhi akreditasi program studi.	Belum pernah dilakukan sertifikasi/ pengakuan standar laboratorium baik skala nasional maupun internasional.	Output prodi tidak sesuai dengan CPL	Koordinasi dengan kajar dan Wadir I untuk mendapatkan pengarahannya terkait program sertifikasi internasional.

			strategi terkait dengan keamanan pangan dan keselamatan kerja menggunakan pendekatan HACCP.				
	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti terhadap total kerjasama yang disepakati (85%)	<ul style="list-style-type: none"> • Adanya dokumen MoU atau MoA serta implementasi dari MoU dan MoA dari Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti • Kegiatan penjajagan 	<ul style="list-style-type: none"> • Membangun kerjasama dengan Industri untuk pengembangan mutu laboratorium. • Benchmarking ke Industri dan kerjasama dengan industri untuk mewujudkan work integrated learning 	Rendahnya kolaborasi, akreditasi, dan lambatnya informasi, tidak ada implementasi	Lambatnya birokrasi, kesibukan industri	Tidak adanya kerjasama kepala laboratorium dengan industri/ Lembaga sertifikasi mutu.	Menyusun program bersama Kepala Jurusan Hospitaliti

2.3.4 Mekanisme Kontrol

Kegiatan yang ada pada kepala laboratorium kitchen hospitality dimonitor secara langsung oleh Wadir III, Wadir I, Kepala Jurusan Hospitality, mitra kerjasama industri serta pemerintahan dan mahasiswa dengan hasil berupa laporan kepuasan mahasiswa, dosen dan tendik serta laporan kepuasan mitra industri/ lembaga/asosiasi.

2.4 Budget Komitmen Tahun 2024

No	Kegiatan	Jadwal Pelaksanaan Kegiatan	Jadwal Serapan Anggaran Kegiatan	Anggaran Kegiatan	Realisasi Anggaran	Keterangan
1	Belanja Kitchen Utensil	Mei & Oktober	Mei & Oktober	Rp. 279.875.000	278.287.875	Kegiatan Sudah terlaksana seluruhnya
2	Belanja Praktikum mSKU	Januari & Desember	Januari & Desember	Rp. 2.019.286.000	Rp. 1.926.443.100	Periode Triwulan 3 Telah Dilaksanakan
3	Belanja Bahan Material & Supplies	Februari & Agustus	Februari & Agustus	Rp. 83.014.000	Rp. 48.380.750	Sudah Dilakukan, sebagian direvisi untuk mendukung kebutuhan bahan praktikum
4	Belanja Bahan Praktikum Beverage for Cooking	Juli	Juli	Rp. 9.747.000	0	Direvisi untuk mendukung praktikum reguler
5	Belanja Chef Program	Juli	Desember	Rp. 855.132.000	556.576.145	Sedang berjalan

						hingga akhir november
6	Belanja Praktiku mlainnya	Februari Oktober	- -	Februari -Oktober	Rp. 61.212.000	Rp. 19.520.000
	TOTAL ANGGARAN				Rp. 3.308.266.00 0	

BAB III
EVALUASI CAPAIAN KINERJA TRIWULAN
DAN KINERJA ANGGARAN

3.1 Matriks IKU Direktur dan Kepala Lab Kitchen Hospitality

No.	Sasaran Program	Indikator Kinerja Direktur yang Diintervensi	Target
1	Tewujudnya Tri Dharma Perguruan Tinggi di Lingkungan Politeknik Pariwisata Bali	Waktu tunggu maksimal lulusan Politeknik Pariwisata Bali untuk terserap di sector pariwisata (bulan)	3
		Rasio penelitian kepariwisataan yang dimanfaatkan terhadap total penelitian yang dihasilkan (%)	80
		Rasio Pengabdian kepada masyarakat yang dimanfaatkan terhadap total pengabdian yang dihasilkan (%)	90
2	Tewujudnya pelaksanaan program pendidikan yang produkti di Politeknik Pariwisata Bali	Rasio lulusan (output) teradap mahasiswa baru (input) (%)	90
3	Meningkatnya kompetensi mahasiswa politeknik pariwisata bali sesuai skema kualifikasi	Jumlah mahasiswa pendidikan vokasi politeknik pariwisata bali yang tersertiikasi kompetensi sesuai skema kualifikasi (mahasiswa)	600
4	Tewujudnya politeknik pariwisata bali menjadi perguruan tinggi yang bermutu	Jumlah prodi di politeknik pariwisata baali yang terakreditasi (program studi)	9
5	Terselenggaranya kerjasamakepariwisataan di PoliteknikPariwisata bali	Rasio kerjasama yang ditindaklanjuti teradap total kerjasama yang disepakati (85%)	85

Dari IKU ditekstur yang diturunkan ke unit dan berkaitan dengan capaian indicator kinerja, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 12. Capaian Triwulan berdasarkan Indikator Kinerja Unit Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality

NO	BIDANG	INDIKATOR	BASELINE	TARGET	Realisasi Triwulan ke-			
				2024	1	2	3	4
A	Laboratorium Pastry, Bakery & Dapur Hospitality	Meningkatkan usage rate laboratorium untuk keperluan penelitian	50%	50%	10%	20%	30%	-
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan pengabdian kepada masyarakat.	1 keg	1 keg	-	1	12	-
		Meningkatkan penggunaan laboratorium untuk keperluan teaching factory	1 keg	2 keg	-	-	1	-
		Meningkatkan efektivitas dan efisiensi praktikum mahasiswa dengan melakukan revitalisasi laboratorium yang tidak dapat beroperasi secara maksimal.	50%	50%	5%	10%	30%	-

	Meningkatkan kepuasan dosen, mahasiswa dan tenaga pendidik terkait dengan fasilitas laboratorium.	80%	80%	-	90%	90%	-
	Meningkatkan kesadaran keseluruhan pemangku kepentingan terhadap kebersihan laboratorium, Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms	80%	80%	-	5%	10%	-

Berdasarkan indikator diatas, menunjukan beberapa kegiatan sudah berjalan untuk mengejar target yang telah ditentukan pada tahun 2024. Progress yang sudah berjalan signifikan adalah terkait dengan penggunaan lab sebagai sentral penelitian di Politeknik Pariwisata Bali. Indikator berikutnya yang sudah berjalan bertahap adalah pemanfaatan laboratorium kitchen hospitality untuk mencapai efisien dan efektivitas pelaksanaan praktikum sebesar 5%. Peningkatan efektivitas praktikum mahasiswa juga sudah terlaksana dengan mengadakan kontrak kebutuhan bahan praktikum dengan supplier sehingga bahan praktikum terjamin ketersediaannya. Perbaikan laboratorium sedang dilaksanakan secara bertahap mulai dari laboratorium nusantara, untuk direvitalisasi agar bisa dioperasikan kembali.

3.2 Kinerja Kegiatan Berbasis Anggaran

Berdasarkan anggaran yang terdapat pada Kepala Laboratorium Kitchen Hospitality, terdapat 6 anggaran dengan total sebesar Rp. 3.308.266.000 yang dijabarkan pada tabel berikut:

Tabel 13. Kinerja Berbasis Anggaran

NO	Jenis Kegiatan	Jumlah Anggaran	Pengawas	Penanggung Jawab	Eksekutor
1	Belanja Kitchen Utensil	4,312,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
2	Belanja Praktikum SKU	44,543,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
3	Belanja Bahan Material & Supplies	69,684,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
4	Belanja Bahan Praktikum Beverage for Cooking	533,916,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
5	Belanja Chef Program	319,891,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
6	Belanja Praktikum lainnya	88,955,000	Wadir II	Kajur Hospitaliti	Kalab Dapur & Kalab Pastry
	TOTAL ANGGARAN	Rp. 3.308.266.000			

Dalam triwulan pertama di tahun 2024, terdapat beberapa kegiatan yang telah dilaksanakan. Kegiatan dalam triwulan pertama didominasi dengan kegiatan internal untuk pengembangan kompetensi mahasiswa. Adapun kegiatan yang berkaitan dengan kinerja anggaran adalah sebagai berikut; 1) Pengadaan bahan praktikum untuk menunjang perkuliahan praktikum mahasiswa Program Studi SKU dan Program Studi PPH dan 2) kegiatan pengadaan alat – alat dapur untuk hotel kamala untu kebutuhan

teaching factory dan alat – alat praktikum reguler sebagai penunjang pencapaian kompetensi mahasiswa.

3.3 Kinerja Lainnya

Kinerja lain dari kepala laboratorium kitchen hospitality yang selalu kontinyu terselenggara adalah:

1. Kegiatan *general cleaning* yang diselenggarakan secara rutin oleh team laboran dengan kolaborasi mahasiswa.
2. Kegiatan *deep cleoning* yang telah diselenggarakan pada awal tahun dan akan direncanakan untuk dilaksanakan pertengahan tahun 2024.
3. Kegiatan revitalisasi laboratorium nusantara agar bisa digunakan untuk perkuliahan praktikum.
4. Melaksanakan perekaman *Establish Record Keeping and Documentation Procedures – 20 types of recording forms* pendekatan HACCP.

3.4 Simpulan Kinerja Anggaran Triwulan II

Berdasarkan data, kinerja anggaran yang telah dilaksanakan berjumlah Rp. 1.166.509.800 atau sebesar 37% dari total anggaran yang dimiliki untuk kegiatan yang bersinggungan dengan anggaran akan secara perlahan-lahan dieksekusi pada bulan Mei hingga November 2024 sesuai dengan program kerja kalab kitchen hospitaliti.

BAB IV PENUTUP

4.1 Simpulan

Adapun simpulan yang dapat dilaporkan dalam triwulan ini berdasarkan indicator kinerja Kepala Laboratorium Kitchen Hospitaliti antara lain adalah:

1. Pelaksanaan kontrak bahan praktikum semester genap telah berjalan sesuai dengan ketersediaan anggaran yang ditetapkan dan juga sesuai dengan kebutuhan pengembangan kompetensi mahasiswa. Daftar kedatangan barang dapat di lihat pada link berikut ini [Daftar Kontrak Bahan Praktikum](#).
2. Optimalisasi pemanfaatan dan revitalisasi laboratorium secara perlahan sudah mulai dilakukan seperti dapur nusantara, tahap perbaikan dapur khususnya dapur nusantara dapat dilihat pada [link](#).
3. Pelaksanaan pengadaan alat – alat dapur untuk menunjang pelaksanaan penelitian, pengabdian kepada masyarakat, penunjang kompetensi mahasiswa (perkuliahan praktikum, sertifikasi kompetensi, Tugas Akhir) dan pelaksanaan *team teaching* pada [link berikut](#).
4. Pelaksanaan kegiatan *general cleaning* dan *deep cleaning* telah dilakukan untuk meningkatkan kesadaran akan kebersihan lingkungan yang dapat dilihat pada [link berikut](#).
5. Jumlah anggaran yang terserap pada triwulan 1 sebesar Rp. 1.166.509.800.
6. Pendataan penggunaan laboratorium terkait penelitian pada triwulan 1 sebanyak 4 kegiatan penelitian
7. Pendataan penggunaan laboratorium dalam kegiatan pengabdian masyarakat pada triwulan 1 sebanyak 1 kegiatan.

4.2 Kendala dan Langkah-langkah perbaikan

Kendala dan langkah-langkah perbaikan yang dihadapi dalam tiap kegiatan telah dilaporkan pada laporan kegiatan pada simpulan, namun terdapat kendala lain yang diluar kegiatan antara lain:

1. Minimnya jumlah SDM yang berada di Laboratorium Kitchen Hospitality, hal ini menyebabkan distribusi beban kerja tidak berjalan baik.
2. Minimnya pemahaman SDM terkait dengan penjaminan mutu laboratorium berstandar internasional, sehingga diperlukan pelatihan bagi para laboran terkait dengan HACCP.
3. Birokrasi yang memperlambat proses komunikasi dan administrasi dengan industri dan lembaga pemerintahan.