

## **Relevansi Kurikulum Hospitality Politeknik Pariwisata Makassar Terhadap Restoran di Sulawesi Selatan**

**Muhammad Arifin\*<sup>1</sup>, Muh Zainuddin Badollahi <sup>2</sup>**

Politeknik Pariwisata Makassar, Indonesia<sup>1,2</sup>

Email: arifinmuhammad77@yahoo.com; muhammadzainuddinb@poltekiparmakassar.ac.id

### **Abstract**

The curriculum has a position and a very important position in the education process, the curriculum is a requirement and an inseparable part of the education itself. Through the curriculum can provide the competencies needed by the world of work to students, so it is necessary for students to graduate they will be easily absorbed in the world of work in accordance with the competencies that they got during college. The purpose of this research is to see the relevance of the curriculum in the management of study programs for restaurants in South Sulawesi. The method used in this study is a quantitative approach. Based on the results of the study found that the existing curriculum is relevant to restaurants this can be measured by the absorption of alumni who work in the hotel and restaurant sector as much as 98.94%. in addition, the waiting time for alumni to get an average job is 3-6 months. Relevant competence, it is expected that the Department of Hospitality Management Study Program of Makassar Tourism Polytechnic produces good products that are ready for work. Materials that are highly relevant to the needs of work must be maintained or improved because competition in the workforce is very fierce.

**Keywords:** Tourism Development; Tourism Policies; National and International Level; Tourism Product and Market.

### **Abstrak**

Kurikulum memiliki posisi dan posisi yang sangat penting dalam proses pendidikan, kurikulum merupakan syarat dan bagian yang tidak terpisahkan dari pendidikan itu sendiri. Melalui kurikulum dapat memberikan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja kepada siswa, sehingga perlu bagi siswa untuk lulus mereka akan mudah terserap dalam dunia kerja sesuai dengan kompetensi yang mereka dapatkan selama kuliah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat relevansi kurikulum dalam pengelolaan program studi untuk restoran di Sulawesi Selatan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif. Berdasarkan hasil penelitian ditemukan bahwa kurikulum yang ada relevan dengan restoran ini dapat diukur dengan penyerapan alumni yang bekerja di sektor hotel dan restoran sebanyak 98,94%. selain itu, waktu tunggu bagi alumni untuk mendapatkan pekerjaan rata-rata adalah 3-6 bulan. Kompetensi yang relevan, diharapkan Program Studi Manajemen Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar menghasilkan produk yang baik yang siap untuk bekerja. Bahan yang sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan harus dipertahankan atau ditingkatkan karena persaingan dalam tenaga kerja sangat ketat.

**Kata Kunci** Relevansi, Kurikulum, Restoran, Politeknik Pariwisata Makassar.

## **A. PENDAHULUAN**

Restoran saat ini mengalami perkembangan yang pesat, hal ini disebabkan oleh semangat masyarakat Sulawesi Selatan untuk usaha kuliner dan pemerintah daerah di provinsi Sulawesi Selatan dalam mendorong sektor pariwisata, meningkatkan bisnis dan restoran, membuat persaingan bisnis restoran semakin kompetitif. Hal ini menyebabkan manajer restoran berusaha keras untuk memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak mungkin. Terkait dengan ini, perencanaan komunikasi pemasaran untuk menjadi sukses harus didasarkan pada konsep komunikasi yang baik untuk

\* Corresponding author

Received: January 03, 2019; Revised: March 05, 2019; Accepted: June 21, 2019

memenangkan hati konsumen, tidak hanya mengandalkan kualitas atau kualitas produk yang baik tetapi juga harus mengkomunikasikan produknya. Ini karena konsumen semakin pintar dalam membuat pilihan. Fenomena itu berkembang di dunia industri dan organisasi adalah bahwa para profesional cenderung lebih berkomitmen pada profesi daripada perusahaan tempat mereka bekerja. Karyawan yang berkomitmen pada profesi tidak selalu merujuk ke organisasi, sehingga karyawan seperti ini selalu pindah ke pekerjaan lain. (Kusherdiana, 2017)

Pengembangan pariwisata adalah bagian integral dalam pengembangan nasional dilakukan di sistematis, terencana, terpadu, berkelanjutan, dan menjadi bertanggung jawab untuk terus memberikan perlindungan terhadap nilai-nilai agama, budaya yang hidup dalam masyarakat, keberlanjutan dan kualitas lingkungan, serta kepentingan nasional. Pengembangan pariwisata diperlukan untuk mendorong pemerataan peluang yang dicari dan memperoleh manfaat hingga mampu menghadapi tantangan perubahan lokal, nasional, dan global (Sutadi & Marsongko, 2017). Kurikulum memiliki posisi dan posisi yang sangat penting dalam proses pendidikan, kurikulum merupakan syarat mutlak dan bagian yang tidak terpisahkan dari pendidikan itu sendiri. Melalui kurikulum dapat memberikan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja kepada siswa, sehingga jika siswa lulus mereka akan dengan mudah terserap dalam dunia kerja sesuai dengan kompetensi yang bisa mereka dapatkan di perguruan tinggi. Namun, kompetensi yang diajarkan juga harus relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja, karena setiap tempat bisnis telah menetapkan standar kompetensi, sehingga relevansi kompetensi ini sangat penting bagi siswa untuk diserap dalam dunia kerja.

Lulusan program studi harus menguasai keahlian mereka dan menguasai kompetensi yang diharapkan oleh program studi. Kompetensi dalam bidang keahlian ini ditentukan, direncanakan dan dikembangkan oleh program studi. Program studi perlu menentukan apa saja kompetensi utama yang harus dikuasai oleh mahasiswa Manajemen dalam Manajemen sehingga lulusan dapat disebut lulusan yang berkualitas. Lulusan Standar Kompetensi adalah kualifikasi lulusan dalam bentuk pengetahuan dan keterampilan yang tercermin dalam cara mereka berperilaku dan berpikir. Standar kompetensi lulusan ini digunakan sebagai kriteria untuk sekolah sebagai dasar untuk pertimbangan kelulusan siswa. Standar Kompetensi Lulusan di perguruan tinggi juga bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, karakter mulia, dan keterampilan sehingga siswa dapat hidup mandiri mengikuti pendidikan lanjutan.

Dalam konteks restoran, faktor yang paling dipengaruhi oleh inisiatif atau pemikiran karyawan secara berurutan adalah layanan, rasa makanan, dan lingkungan fisik. Selain itu, ada pengaruh kepuasan melalui efek moderasi, antara lain, ada atribut utama restoran yaitu makanan, lingkungan, dan layanan (Zhang, 2013). Selain itu, ada ilmuwan yang menyarankan bahwa terkait dengan pengalaman makan baru atau inovasi harus disediakan oleh restoran dengan menawarkan hidangan unik dan merevisi hidangan secara teratur (Ramanathan, 2015). Selain itu, tidak hanya kualitas makanan tetapi kualitas layanan juga diukur. Pandangan yang menarik dinyatakan bahwa 'kualitas layanan biasanya didasarkan pada peringkat pelanggan sehubungan dengan keunggulan keseluruhan atau keunggulan layanan yang diberikan (Qin, 2009). Jadi, pada dasarnya, kualitas layanan berpengaruh dan terkait dengan kepuasan pelanggan (Qin, 2009). Beberapa studi berdasarkan data dari The European Customer Satisfaction Index dan para Indeks Kepuasan Pelanggan Amerika juga menganggap bahwa kualitas layanan merupakan salah satu hal yang mempengaruhi kepuasan pelanggan. (Rijal et al., 2019)

Berdasarkan dugaan tersebut, maka perlu dilakukan penelitian terkait dengan jenis Restoran di Hotel yang lebih dominan disukai oleh tamu yang perlu makan dan minum serta jenis layanan yang lebih dominan digunakan dalam layanan makanan dan minuman di restoran sehingga peneliti mengambil judul "Relevansi Politeknik Perhotelan Kurikulum Perhotelan Makassar Terhadap Restoran di Sulawesi Selatan".

## B. METODE PENELITIAN

Pendekatan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif yang lebih mementingkan metode pengukuran dan pengambilan sampel karena menggunakan pendekatan deduktif yang menekankan prioritas terperinci dalam pengumpulan dan analisis data (Hair et al, 2009). Penelitian dilakukan di Kota Makassar, Kabupaten Bulukumba, Toraja dan P adalah pare. Responden dari penelitian ini adalah alumni Program Studi Manajemen.

## C. HASIL DAN ANALISIS

Keberhasilan Politeknik Pariwisata Makassar tidak hanya diukur dari prestasi dalam bentuk nilai, tetapi jumlah siswa yang terserap dalam dunia kerja juga merupakan salah satu indikator keberhasilan Politeknik Pariwisata Makassar. Pemerintah saat ini memiliki program di bidang pendidikan, yaitu rasio jumlah lulusan Politeknik Pariwisata Makassar dan lulusan yang terserap di dunia kerja restoran. Program ini bertujuan untuk mengurangi jumlah pengangguran Pariwisata Makassar Politeknik yang berada pada kenyataannya, lulusan SMK.

Lulusan yang siap bekerja adalah tanggung jawab Politeknik Pariwisata Makassar sehingga lulusan akan dengan mudah memasuki dunia kerja yang relevan dengan bidang studi mereka. Untuk alasan ini, desain pendidikan diperlukan seperti yang ditetapkan dalam Politeknik Pariwisata Makassar kurikulum perhotelan karena kurikulum merupakan komponen penting dalam keberhasilan pendidikan, yang menyediakan ketentuan dalam bentuk kompetensi kepada siswa. yang relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja. Sesuai dengan Standar Pendidikan Nasional yang terdiri dari standar konten, proses, kompetensi lulusan, tenaga kependidikan, sarana dan prasarana, manajemen, pembiayaan, dan penilaian pendidikan yang harus ditingkatkan secara terencana dan berkala, sehingga siswa sudah memiliki kompetensi sesuai ke departemen yang mereka ambil.

### 1. Gaji Diterima

Gaji umumnya dibayarkan kepada karyawan tetap atau mereka yang memiliki tingkat jabatan tertentu setiap bulan (Mulyadi, 1993). Di perusahaan atau agen pembayaran kepada karyawan termasuk gaji, tunjangan keluarga, tunjangan transportasi, dan lainnya. tetapi yang paling penting bagi karyawan adalah penerimaan gaji karena gaji adalah imbalan jasa yang dilakukan secara teratur dalam jumlah tertentu (Basuswasta, 2005). Di bawah ini disajikan data jumlah gaji yang diterima oleh alumni ketika mereka pertama kali bekerja.

**Tabel 1 Jumlah Gaji Program Studi Manajemen Lulusan ketika Bekerja Pertama**

Tidak.	Gaji	Frekuensi	Persentase
1	1.000.000-2.000.000	5	5,1%
2	2.000.000-3.000.000	64	65,28%
3	3,000,000-4,000,000	23	23,46%
4	≥ 5.000,0000	10	10,2%
<b>Total</b>		102	100%

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

Berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa 64 responden atau sekitar (65,28%) mengaku memiliki gaji sebesar Rp. 2.000.000-3.000.000, 23 responden (23,46%) mengaku memiliki gaji sebesar Rp3.000.000 - 4.000.000, 10 responden (10,2%) mengaku memiliki penghasilan di atas Rp. 5.000.000 per bulan dan 5 responden (5,1%) memiliki gaji Rp. 1.000.000-2.000.000. untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada diagram di bawah ini;

## 2. Periode Menunggu Panjang

Setelah lulus dari perguruan tinggi, para alumni tentu akan mencari pekerjaan baik sesuai dengan pendidikan yang telah mereka peroleh maupun yang tidak sesuai dengan pendidikan yang mereka terima di pendidikan tinggi. Ketika mulai mencari pekerjaan, responden memiliki cara berbeda untuk menemukan informasi pekerjaan sehingga masa tunggu pekerjaan juga berbeda, lamanya waktu menunggu dalam 3 (tiga) bulan, menunggu 3 hingga 6 bulan, menunggu 7 bulan hingga 1 tahun dan ada juga yang menunggu dari 1 tahun hingga 2 tahun.

Lamanya waktu menunggu alumni dalam mendapatkan pekerjaan adalah karena berbagai faktor termasuk tidak adanya lowongan kerja yang sesuai dengan minat alumni, dan ada juga alumni yang mengajukan lamaran kerja tetapi belum dipanggil dan berbagai faktor lainnya.

**Tabel 2. Lamanya Masa Tunggu Pekerjaan**

Tidak.	Lama Menunggu Kerja	Frekuensi	Persentase
1	Kurang dari 3 Bulan	25	25,5%
2	3 bulan-6 bulan	67	68,34%
3	7 bulan - 1 tahun	7	7,14%
4	1-2 tahun	3	3,06%
<b>Total</b>		102	100%

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

Dari tabel 2 dapat dilihat bahwa waktu tunggu bagi alumni untuk bekerja setelah lulus kuliah tentu sangat bervariasi, ada yang langsung bekerja, kurang dari 3 bulan, 3 hingga 6 bulan, 7 hingga 1 tahun, dan yang antara 1 hingga 2 tahun baru saja bekerja. 67 responden atau sekitar 68,34% mengatakan butuh 3 bulan-6 bulan untuk mendapatkan pekerjaan, 25 (25,5%) alumni yang mendapat pekerjaan kurang dari sebulan, 7 alumni atau sekitar (7,14%) mendapat pekerjaan setelah 7 bulan menjadi 1 tahun, dan 3 alumni atau sekitar (3,06%) yang mendapat pekerjaan antara 1 dan 2 tahun. Untuk lebih jelasnya, perhatikan diagram di bawah ini;

## 3. Tidak adanya Alumni di Dunia Kerja

Dalam proses pendidikan selama mereka di Pendidikan Tinggi, porsi kurikulum kursus pendidikan lebih dari pengetahuan manajemen pemerintahan. Selama studi alumni di perguruan tinggi, mereka telah memperoleh berbagai jenis materi atau kursus yang nantinya dapat bermanfaat dalam dunia kerja. Namun faktanya ada subjek yang tidak / kurang mendukung di dunia kerja. Untuk ini, keluaran Manajemen Program Studi diharapkan memiliki kompetensi yang menghasilkan lulusan yang kompeten di bidangnya.

Setelah lulusan alumni dan memasuki dunia kerja, tidak semua alumni bekerja di dunia perhotelan dan restoran. Tidak sedikit lulusan yang bekerja sebenarnya bukan di bidang lain. Banyak lulusan tidak menjadi pelayan tetapi di bidang yang tidak ada hubungannya dengan perhotelan dan restoran tetapi masih tidak dapat dipisahkan dalam ekonomi. Apakah kompetensi lulusan Program Studi Manajemen relevan atau tidak dapat dilihat dari profil pekerjaan mereka yang meliputi jenis pekerjaan, jumlah jam kerja, posisi mereka, dan gaji / gaji mereka.

**Tabel 3. Penyerapan Alumni di dunia kerja**

Tidak.	Penyerapan Alumni	Frekuensi	Persentase
1.	Perhotelan dan Restoran	97	98,94%
2.	Di Perhotelan dan Restoran	5	1,06%
<b>Total</b>		<b>102</b>	<b>100%</b>

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

Berdasarkan tabel 3 diketahui bahwa Alumni Manajemen 98,94% bekerja di sektor hotel dan restoran dan 1,06% bekerja di sektor non-perhotelan dan restoran. Ini menekankan bahwa alumni manajemen dalam pekerjaan administrasi sesuai dengan kompetensi mereka. Untuk lebih jelasnya, lihat diagram di bawah ini; Penyerapan output (alumni) di dunia kerja akan menjadi sumber kepercayaan publik (sumber akuntabilitas sosial) ke universitas atau program studi. Apalagi jika setiap output mampu menjadi revisi dan pemberdayaan nilai-nilai budaya lokal yang sesuai dengan perkembangan dan tuntutan global (Yana, 2002: 2).

Dilihat dari data tracer studi pada tahun 2017 daya serap alumni Prodi Manajemen Tata Hidang pada restoran di hotel berbintang cukup tinggi. Hal ini dibuktikan dengan terserapnya alumni pada 20 hotel berbintang di Makassar antara lain: Zona Cafe & Resto, Hotel Sahid Jaya Makassar, The Level, Star Buck Caffe Trans Studio, The Rindra Hotel, Gamara Hotel, Hotel Santika, Amaris Panakukang, Singgasana, Hotel Makassar Golden, Hotel Pantai Gapura, Swiss Belt Pantai Losari, Kenari Tower Hotel, Aswin Hotel & Spa, Hotel Melia Makassar, Best Western Plus Makassar Beach, Miko Hotel and Convention Centre Makassar, Ibbis Style Makassar Sam Ratulangi Makassar, Hotel Novotel Makassar Grand Shaela, Golden Tulip Essential (Borang Akreditasi MTH, 2017:49)

Dari data di atas, dapat disimpulkan bahwa lulusan yang Program Studi Manajemen diserap dengan baik di dunia kerja di sektor restoran. Itu artinya kurikulum yang diajarkan di bangku kuliah sudah sesuai dengan kebutuhan industri.

Kurikulum memiliki posisi dan posisi yang sangat penting dalam proses pendidikan, kurikulum merupakan syarat mutlak dan bagian yang tidak terpisahkan dari pendidikan itu sendiri. Melalui kurikulum, Program Studi Manajemen Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar dapat memberikan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja kepada siswa, sehingga jika siswa lulus mereka akan dengan mudah terserap dalam dunia kerja sesuai dengan kompetensi yang bisa mereka dapatkan saat kuliah. Namun, kompetensi yang diajarkan juga harus relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja, karena setiap tempat bisnis telah menetapkan standar kompetensi, sehingga relevansi kompetensi ini sangat penting bagi siswa untuk diserap dalam dunia kerja.

#### 4. Relevansi Kepuasan Pelanggan

Menurut Oka. A Yoeti (1999: 1), layanan (*service*) adalah produk yang tidak nyata (*tidak berwujud*) dari hasil kegiatan timbal balik antara penyedia layanan (*produsen*) dengan penerima layanan (*pelanggan*) melalui satu atau beberapa kegiatan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Kegiatan ini memungkinkan para penilaian atau pelanggan tanggapan terhadap Kinerja karyawan yang tidak secara langsung berdampak pada valuation tempat usaha tersebut, sehingga pelayan atau karyawan harus memiliki keterampilan yang dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan.

Dari tabel 4 dapat dilihat bahwa relevansi tertinggi kepuasan pelanggan adalah lokasi restoran yang mudah dicapai sebesar 4,01%, kemudahan dalam mendapatkan kursi sebesar 3,99%, kemudahan dalam mendapatkan layanan sebesar 3,97%, kebersihan makanan dan minuman sebesar 3,97%, kelezatan makanan dan minuman sebesar 3,92%, kesesuaian harga dengan kualitas makanan sebesar 3,81%, keamanan kendaraan yang parkir sebesar 3,81%, kemudahan pembayaran sebesar 3,76%, informasi

tentang menu yang disajikan adalah 3.62%, kesiapan karyawan dalam melayani konsumen sebesar 3.55%, perhatian terhadap keinginan pelanggan sebesar 3.53% dan yang terendah adalah kesamaan suasana di restoran sebesar 3.33%.

Nilai kepuasan yang belum terpenuhi dapat disebabkan oleh perbedaan tingkat kepentingan dan kinerja atribut yang dinilai oleh masing-masing konsumen karena setiap konsumen memiliki penilaian terhadap minat dan kinerja yang berbeda. Dengan demikian, restoran perlu mengetahui tingkat kepentingan dan kinerja atribut restoran untuk perbaikan secara mendalam. Konsumen memiliki kepentingan tinggi terhadap lokasi restoran karena konsumen menginginkan restoran yang mudah diakses oleh kendaraan apa pun. Lokasi restoran yang dapat dilewati oleh kendaraan baik kendaraan roda empat atau dua, sehingga kinerja memudahkan pelanggan untuk dinilai baik oleh konsumen maupun nilai kinerja rata-rata berada di atas kinerja restoran.

**Tabel 4. Relevansi Kepuasan Pelanggan terhadap Keahlian diperoleh oleh siswa saat kuliah**

PERNYATAAN	Termohon (N)	Hasil (%)	Kriteria
Keamanan kendaraan yang diparkir	102	3.81	Cukup relevan
Kemudahan mendapatkan layanan	102	3.97	Cukup relevan
Kemudahan pembayaran	102	3.76	Cukup relevan
Kemudahan mendapatkan tempat duduk	102	3.99	Cukup relevan
Lokasi restoran mudah dijangkau	102	4.01	Relevan
Kebersihan makanan dan minuman	102	3.97	Cukup relevan
Harga sesuai dengan kualitas makanan	102	3.81	Cukup relevan
Makanan dan minuman yang lezat	102	3.92	Cukup relevan
Memberikan diskon untuk pembelian tertentu	102	3.39	Cukup relevan
Suasana nyaman di restoran	102	3.33	Cukup relevan
Readiness karyawan dalam melayani konsumen	102	3.55	Cukup relevan
Informasi tentang menu disajikan	102	3.62	Cukup relevan
Perhatian pada keinginan pelanggan	102	3.53	Cukup relevan
<b>Jumlah total</b>	102	56.64	
<b>Rata-rata</b>	102	4.31	

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

Kebersihan restoran, secara umum, sudah bagus. Hal ini menggambarkan restoran telah diberikan dengan kinerja yang melebihi rata-rata kinerja restoran. Meskipun beberapa konsumen menyatakan bahwa terkadang ada nyamuk yang mengganggu saat konsumen menikmati restoran kuliner. Namun, konsumen secara keseluruhan menilai kebersihan restoran, yaitu, tidak ada sampah di meja, kursi, lantai, dan pemilihan fasilitas ikan dan toilet bersih, tetapi kadang-kadang lantai berdebu. Pihak restoran harus menjaga kinerja kebersihan restoran yang penting di mata konsumen. Restoran harus selalu membersihkan fasilitas umum di restoran meskipun fasilitas ini jarang digunakan oleh konsumen. Selain fasilitas restoran umum, ruang makan restoran harus dibersihkan dari kotoran dan debu sebelum konsumen menggunakannya, termasuk memelihara kolam yang sehat dengan cara *pengasapan* berkala.

Harga makanan dan minuman yang dimaksud adalah sejauh mana harga makanan dan minuman yang ditawarkan oleh restoran tertentu sesuai dengan layanan, kualitas, dan rasa yang diberikan. Konsumen restoran merasa harga yang ditawarkan oleh restoran tidak sesuai dengan layanan, kualitas, dan rasa restoran, sehingga peringkat kinerja konsumen rendah pada atribut ini, bahkan lebih

rendah dari rata-rata kinerja restoran. Ini menunjukkan bahwa kinerja atribut ini tidak bisa dikatakan baik.

Menurut konsumen, jika dibandingkan dengan restoran lain di luar Sulawesi Selatan, harga restoran makanan dan minuman di Sulawesi Selatan cenderung lebih mahal. Ini masuk akal karena konsumen tidak memperhitungkan bahan baku yang digunakan oleh restoran, terutama yang menggunakan bahan baku makanan laut. Namun, untuk memudahkan konsumen yang tidak puas dengan atribut ini, restoran harus memperhatikan kisaran rata-rata makanan laut kuliner. Selain itu, restoran dapat memberikan diskon khusus, paket promosi, atau diskon kartu anggota kepada konsumen.

Hal lain yang dikeluhkan adalah konsep menyajikan makanan, terutama makanan laut mentah, yang membutuhkan waktu lama untuk mengolah bahan makanan laut mentah menjadi makanan siap saji. Namun, konsumen memiliki kepentingan tinggi terhadap kecepatan waktu presentasi, karena aktivitas konsumen berbeda-beda. Ini tidak sebanding dengan kinerja restoran yang tidak dapat dikatakan baik oleh konsumen karena nilai atribut kinerja lebih rendah dari nilai rata-rata kinerja restoran. Menurut konsumen, selain pesanan membutuhkan waktu lama untuk dikirim ke meja konsumen, menu juga tidak dikirimkan secara bersamaan, sehingga konsumen tidak bisa makan seluruh menu pesanan secara bersamaan.

Sebagian besar konsumen mengatasi waktu pemesanan dengan mengobrol dengan kolega atau kerabat, menikmati pemandangan di sekitarnya. Restoran masih harus meningkatkan dan meningkatkan kinerja atribut kecepatan presentasi dengan mempercepat proses memasak melalui pembagian tugas koki. Selain itu, proses memasak juga harus bersamaan, sehingga pesanan bisa dilayani secara bersamaan. Dengan demikian, kinerja konsumen pada atribut kecepatan presentasi dapat ditingkatkan.

Dari tabel 5 dapat dilihat bahwa relevansi tertinggi dari kualitas layanan adalah kecepatan makanan yang dipesan sebesar 4,37 %, fasilitas pendukung yang memadai (TV dan musik) sebesar 4,12 %, kursi yang tersedia sebesar 3,97%, kecepatan layanan dalam melayani 3,92%, jaminan kenyamanan yang diberikan oleh restoran 3,84%, mengenal pelanggan jauh melampaui 3,87%, membawa tamu ke kursi sebesar 3,82%, sikap ramah karyawan terhadap konsumen sebesar 3,76%, selalu di sekitar konsumen sebesar 3,71%, kecepatan makanan olahan sebesar 3,67%, restoran yang tidak menggunakan bahan makanan tidak berbahaya sebesar 3,64%, menyapa konsumen 3,64%, layanan yang diberikan kepada semua pelanggan tanpa memandang status sosial 3,58%, responsif dalam membersihkan meja konsumen sebesar 3,6%, kebersihan di kamar restoran sebesar 3,6%, memperhatikan kebutuhan masing-masing pelanggan sebesar 3,3%, merasa aman ketika etika berada di restoran sebesar 3,49%, keakuratan pengaturan tata letak yang menarik sebesar 3,47%, kerapian dari dengan penampilan karyawan sebesar 3,45 %, karyawan responsif dalam penanganan keluhan sebesar 3,33% dan yang terendah adalah keindahan interior sebesar 3,33%. Berdasarkan tabel di atas relevansi rata-rata kualitas layanan yang diterima oleh pelanggan termasuk dalam kategori yang sangat relevan yaitu 3,74%.

**Tabel 5 Relevansi Kualitas Layanan kepada Pelanggan**

<b>PERNYATAAN</b>	<b>Responden (N)</b>	<b>Persentase (%)</b>	<b>Ket</b>
Kecepatan makanan dipesan	102	3.67	Cukup relevan
Ketepatan memesan makanan	102	4.37	Relevan
Fasilitas pendukung cukup mendukung (TV, musik)	102	4.12	Relevan
Tempat duduk tersedia	102	3.97	Cukup relevan
Kecepatan layanan dalam melayani	102	3.92	Cukup relevan

F Sikap riendly karyawan terhadap konsumen	102	3.76	Cukup relevan
Karyawan responsif dalam menangani keluhan	102	3.33	Cukup relevan
Respon cepat dalam membersihkan meja konsumen	102	3.56	Cukup relevan t
Kebersihan di ruang restoran	102	3.56	Cukup relevan
Keakuratan tata letaknya menarik	102	3.47	Cukup relevan
Dan n makan penampilan karyawan	102	3.45	Cukup relevan
Keindahan interior restoran ini	102	3.27	Cukup relevan
Merasa aman saat berada di dalam restoran	102	3.49	Cukup relevan
Kenyamanan terjamin disediakan oleh restoran	102	3.84	Cukup relevan
Restoran Tidak Menggunakan Bahan Makanan berbahaya bagi Kesehatan Konsumen	102	3.64	Cukup relevan
Kirim tamu ke kursi	102	3.82	Cukup relevan
Katakan halo kepada konsumen	102	3.64	Cukup relevan
Memperhatikan kebutuhan setiap pelanggan	102	3.53	Cukup relevan
Layanan diberikan kepada semua pelanggan tanpa memandang Status Sosial	102	3.58	Cukup relevan
Selalu di sekitar konsumen	102	3.71	Cukup relevan
Kenali pelanggan dengan baik	102	3.87	Cukup relevan
<b>jumlah</b>	102		78.57
<b>Rata-rata</b>	102		3.74

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

##### 5. *Peningkatan Kompetensi dan Kurikulum Perhotelan*

Kompetensi adalah kinerja ( rasio ) yang memuaskan memenuhi tujuan dan sesuai dengan kondisi yang diharapkan. Serdamayanti (2004: 43) menunjukkan sejumlah gagasan kompetensi, yaitu kemampuan atau kesediaan untuk melakukan pekerjaan, kemampuan dasar dan yang kualitas kinerja yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan dengan baik.

Kurikulum Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar juga fleksibel yang memberikan siswa kebebasan untuk memilih program pendidikan dalam kelompok spesialisasi. Prinsip kurikulum pendidikan seumur hidup yang harus menanamkan nilai dan norma bagi siswa Program Studi Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar telah menyediakan fasilitas ini dengan keberadaan mata pelajaran agama dan moral.

Pengembangan kurikulum selalu perlu dikaji, karena selalu dinamis dan pasti akan berkembang seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta tuntutan masyarakat. Para ahli kurikulum berpendapat bahwa kurikulum adalah instrumen untuk mencapai tujuan pendidikan dan pembelajaran, tetapi kurikulum bukan satu-satunya tujuan akhir dari pendidikan itu sendiri.

Menurut akun salah satu responden, "Saat ini ada banyak lulusan yang bekerja tidak sesuai dengan latar belakang pendidikan mereka. Ada lulusan otomotif, bekerja di hotel atau lulusan perhotelan, bekerja di bank. Di belakangnya ".



Dapat ditemukan bahwa lulusan kejuruan tidak bekerja sesuai dengan latar belakang pendidikan mereka karena kompetensi lulusan yang diperoleh di perguruan tinggi tidak diperlukan oleh industri. Hasil pelacakan ini penelitian menunjukkan bahwa lulusan Hidang Program Manajemen Tata memiliki kelemahan utama dalam hal kemampuan beradaptasi dengan lingkungan kerja dan penguasaan bahasa Inggris yang masih perlu s menjadi meningkat, sementara hal-hal lain relatif baik, profesionalisme, disiplin dan keahlian / kemampuan yang merupakan keunggulan lulusan PS. Manajemen Pengaturan adalah sebagai berikut:

- a. Mampu mengatur / merencanakan dan menyajikan makanan
- b. Mampu mengembangkan penyajian makanan yang inovatif
- c. Mampu merancang dan mengatur hidangan
- d. Mampu mengelola Restoran dan Bar di hotel, restoran, catering, barista, dan industri catering lainnya
- e. Mampu memimpin organisasi di bidang penyajian makanan dan minuman
- f. Mampu melamar di bidang penyajian makanan dan minuman
- g. Mampu membuka pekerjaan dan bisnis di bidang penyajian makanan dan minuman
- h. Mampu menjadi asisten pengajar / penyelia praktik di bidang Manajemen Manajemen

**Tabel 6 Relevansi Kompetensi dan kesesuaian kurikulum**

<b>PERNYATAAN</b>	<b>Responden (N)</b>	<b>Persentase (%)</b>	<b>Ket</b>
Kesesuaian Kurikulum dan Dunia Kerja	102	4. 57	Relevan
Kesesuaian antara keahlian dosen dengan mata kuliah yang diajarkan	102	4. 39	Relevan
kursus-kursus praktis menggunakan dasar-dasar pendidikan dan pengajaran dalam pengajaran	102	4. 28	Relevan
hubungan dosen dan mahasiswa	102	4. 22	Relevan
Fasilitas / fasilitas dan infrastruktur yang mendukung pembelajaran praktis	102	4. 49	Relevan
Kegiatan belajar mengajar	102	4. 44	Relevan
Metode Kuliah	102	4. 15	Relevan
Kuliah	102	4. 35	Relevan t
Praktek Kuliah	102	4. 19	Relevan
Sumber Daya Guru	102	4. 19	Relevan
Materi pelatihan yang mengarah pada kesepakatan terpadu tentang kebutuhan dan persaingan pasar	102	4. 21	Relevan
Manajemen Sumber Daya Manusia	102	4. 20	Relevan
Fasilitas Pelatihan Fisik	102	4. 19	Relevan
Peningkatan berbagai standar	102	4. 38	Relevan
Kegiatan pengajaran dan pelatihan mengarah pada penguatan identitas nasional, serta pengembangan konsep multikultural seperti penguasaan bahasa internasional.	102	4. 29	Relevan
Persiapan Peralatan	102	4. 13	Relevan
Bumbu dan bahan	102	4. 12	Relevan
Teknik pengolahan makanan	102	4. 19	Relevan
Terminologi / syarat dan prosedur untuk pengolahan makanan	102	4. 13	Relevan

Kriteria dan koreksi makanan	102	4. 47	Relevan
Keamanan makanan	102	4. 21	Relevan
Bekerja sama	102	4. 12	Relevan
dis cipline	102	4. 19	Relevan
Bertanggung jawab	102	4. 21	Relevan
Kesediaan diberikan saran dan kritik	102	4. 12	Relevan
The s Ouled inisiatif, kreatif dan menerima kekurangan orang lain	102	4. 19	Relevan
Mengolah menu hidangan daging, unggas makanan laut, dan sayuran	102	4. 21	Relevan
Mengolah hidangan nasi dan pasta	102	4. 24	Relevan
Mengolah Makanan Pembuka, hidangan utama , dan hidangan penutup	102	4. 39	Relevan
Mengolah kaldu dan saus	102	4. 38	Relevan
Buat hiasan dan salad	102	4. 24	Relevan
Sajikan masakan	102	4. 31	Relevan
Mengolah makanan sesuai standar	102	4. 33	Relevan
Lakukan kebersihan dan keamanan pangan	102	4. 23	Relevan

Sumber: hasil pengolahan data kuesioner

Berdasarkan tabel 6, akan diketahui bahwa relevansi kurikulum dan kompetensi tertinggi adalah kesesuaian kurikulum dengan dunia kerja sebesar 4, 57 %, diikuti oleh sarana dan prasarana yang mendukung pembelajaran praktis sebesar 4,49%, kriteria dan koreksi untuk 4,47%, kegiatan pengajaran dan pelatihan sebesar 4,44 %, kesesuaian antara keahlian dosen dan kursus yang diajarkan oleh 4,39 %, pengolahan hidangan pembuka, corse utama dan hidangan penutup sebesar 4,39%, perbaikan berbagai standardisasi sebesar 4,38 %, memproses kaldu dan saus dengan 4 . 38%, materi kuliah 4,35%, mengolah makanan sesuai standar 4,33 %, melayani makanan dengan 4,31% kegiatan pengajaran dan pelatihan mengarah pada penguatan identitas nasional sambil mengembangkan konsep multikultural seperti penguasaan bahasa internasional sebesar 4,29%, praktis kursus yang menggunakan dasar-dasar pendidikan dan pengajaran dalam pengajaran sebesar 4,28%, saya memproses nasi dan pasta sebesar 4,24 %, membuat garasi dan salad sebesar 4,24 %, melakukan kebersihan dan keamanan makanan sebesar 4,3 %, hubungan dosen dan mahasiswa sebesar 4,22 %, mentransfer materi yang mengarah pada kesepakatan terpadu dengan kebutuhan pasar dan persaingan sebesar 4,21 %, ketahanan pangan sebesar 4,1 %, bertanggung jawab atas 4,1 %, mengolah daging, unggas, seafod dan sayuran piring dengan 4. 21%, manajemen sumber daya manusia dengan 4. 20 %, fasilitas fisik dan pelatihan oleh 4. 19%, inisiatif-minded, kreatif dan menerima kekurangan orang lain dengan 4. 19%, praktek kuliah oleh 4. 19%, Guru Resources oleh 4. 19%, teknik pengolahan pangan dengan 4. 19 % , disiplin di 4. 19%, metode kuliah di 4. 15%, persiapan peralatan di 4. 13%, teknologi / syarat dan prosedur pengolahan makanan di 4. 13%, dan kurikulum terendah dan relevansi kompetensi dalam penguasaan herbal dan bahan 4.12%, kerjasama 4.12 %, bersedia diberi saran dan kritik 4.12 %. Berdasarkan hasil rata-rata pada masing-masing kompetensi di atas, dapat disimpulkan bahwa kompetensi yang diajarkan di Program Studi Perhotelan Politeknik Pariwisata termasuk dalam kategori yang sangat relevan.

Lulusan Politeknik Pariwisata Makassar yang bekerja juga menyatakan bahwa keterampilan yang dibutuhkan oleh bidang pekerjaan mereka relevan dengan pelajaran yang telah mereka pelajari di Pariwisata Politeknik Makassar. Fakta ini menunjukkan bahwa pekerjaan bagi lulusan Politeknik Pariwisata Makassar sebagian besar sesuai dengan apa yang diperoleh saat belajar di Politeknik Pariwisata Makassar. Temuan ini sejalan dengan apa yang diinginkan oleh dunia industri, yaitu

produktivitas tinggi, dan efisiensi kerja, yang secara langsung berdampak pada dunia pendidikan yang sebenarnya semakin banyak digunakan sebagai instrumen sosialisasi dan regenerasi untuk proses anonim dunia industri.

Menurut responden, ada beberapa aspek penting yang menyebabkan alumni direkrut oleh lembaga / perusahaan. Aspek penting ini adalah keterampilan bahasa Inggris, kepribadian, dan penampilan serta keterampilan komputer. Subjek yang Mendukung Pekerjaan; Menurut responden, mata pelajaran yang mendukung pekerjaan di lapangan termasuk kursus yang berkaitan dengan pendidikan dan pengajaran dan bidang studi. Namun, ada beberapa bidang studi yang paling dipertimbangkan untuk mendukung pekerjaan alumni, yaitu: (1) operasi restoran 1, (2) operasi restoran 2, (3) operasi restoran 3, (4) operasi bar 1, (5) bar operasi 2, (6) peralatan penanganan, (7) pengetahuan tentang menu, (8) pengetahuan tentang catering, (9) pengawasan tata letak, (10) barista A rtscap, (11) mixologi.

Subjek yang terkait dengan operasi restoran dianggap paling mendukung, yaitu: (1) desain menu perencanaan, (2) manajemen restoran dan bar, (3) manajemen restoran dan bar, (4) Kontrol biaya perhotelan 1, (5) kontrol keramahan 2, (6) Kebersihan, sanitasi dan keselamatan kerja. Kursus yang berkaitan dengan teori tari dirasakan memiliki dukungan besar, yaitu: (1) mediator pariwisata perhotelan, (2) psikologi layanan, (3) kewirausahaan, (4) bisnis perhotelan, (5) manajemen sumber daya, (6) dasar-dasar akuntansi perhotelan, (7) pemahaman lintas budaya, (8) pemasaran perhotelan, (9) statistik hotel. Pelajaran yang terkait dengan dengan praktek adalah: (1) aplikasi komputer, (2) bahasa asing, (3) Bahasa Inggris, (4) metode penulisan laporan

Penyerapan alumni Program Studi Manajemen sangat dibutuhkan di dunia kerja. Dampak yang bisa dirasakan dengan melakukan sejumlah upaya tersebut adalah lulusan masa studi (median 36 bulan), rata-rata IPK relatif tinggi (3,62), dan waktu yang dibutuhkan untuk mendapatkan pekerjaan terlebih dahulu juga relatif singkat (3). bulan), bahkan sebagian besar dari mereka telah bekerja di semester akhir. Pernyataan yang relevan dan cukup relevan dari data yang diperoleh sebagian besar dikatakan oleh lulusan yang bekerja. Sedangkan yang mengatakan kurang relevan adalah lulusan yang juga bekerja di luar bidang perhotelan dan alumni yang tidak / belum bekerja.

Kriteria sangat relevan untuk jangka panjang materi yang diajarkan masih harus disesuaikan dengan kebutuhan hotel. Ini terkait dengan pengembangan kurikulum yang belum mampu mengimbangi perkembangan teknologi di perusahaan yang berubah sangat cepat. Karena perkembangan teknologi di perusahaan adalah permintaan akan permintaan konsumen yang perkembangannya dari hari ke hari selalu ingin lebih baik. Tentu saja, ini sangat sulit untuk diikuti oleh Politeknik Pariwisata Dimiliki Program Studi Manajemen Held, karena kurikulum di Politeknik Pariwisata Makassar dirancang untuk jangka waktu 5 tahun.

Dengan kriteria yang sangat relevan, kurikulum Program Studi Manajemen Politeknik Pariwisata Makassar perlu diseimbangkan dengan kualitas dosen dan staf pengajar, peralatan dan fasilitas sehingga kurikulum tidak hanya seperti apa yang tertulis dalam buku kurikulum tetapi dapat diimplementasikan baik. Keberhasilan pelatihan magang perhotelan juga tidak terlepas dari peran dosen yang mengajarkan keterampilan perhotelan.

Relevansi kompetensi lulusan dengan pekerjaan yang akan dilakukan sangat penting ini akan membantu lulusan mendapatkan pekerjaan lebih cepat dan membangun karir mereka di tempat mereka bekerja. Relevansi Menurut Rhiza S. Sadjad (2002): "Relevansi adalah komponen yang paling penting karena merupakan faktor yang menentukan keberadaan institusi pendidikan yang relevan". Perguruan tinggi dapat dikatakan sebagai universitas yang baik dan keberadaannya dapat diakui baik oleh masyarakat dan perusahaan atau dunia bisnis jika semua atau sebagian besar lulusannya dapat dengan cepat diserap oleh pekerjaan sesuai dengan bidang dan peringkat mereka, baik di tingkat lokal, tingkat nasional dan internasional. Menurut Brojonegoro dalam Tritjahjo (2005: 57) "Kebijakan program untuk

meningkatkan kualitas dan relevansi pendidikan mencakup empat aspek, yaitu: kurikulum, staf pendidikan, fasilitas pendidikan, dan kepemimpinan unit pendidikan".

## 6. Analisis Swot

### Analisis Visi

- a. Kekuatan: Dari sisi Visi Prodi Manajemen Tata Hidang dirumuskan secara realistis dan fleksibel yang didasarkan pada pengkajian untuk kurun waktu tertentu sekarang dan dimasa yang akan datang, yang disesuaikan dengan perkembangan ilmu dan teknologi, serta kenyataan tuntutan kompetensi yang harus dimiliki oleh para lulusan untuk menghadapi persaingan global, pada masa datang dalam perkembangan dunia kuliner masyarakat nasional dan global.
- b. Kelemahan: sebagian besar mahasiswa belum sepenuhnya dapat mengimplementasikan visi program studi.
- c. Peluang: Prodi Manajemen Tata Hidang memiliki potensi dan kemampuan untuk berperan secara efektif dalam pembangunan khususnya dalam bidang kepariwisataan sebagai barista dan mixology.
- d. Tantangan: Banyaknya sekolah Pariwisata di Makassar yang mencetak banyak lulusan menjadi tantangan bagi alumni Manajemen tata Hidang dalam mencari pekerjaan.

### Analisis Misi

- a. Kekuatan: Prodi Manajemen Tata Hidang diuraikan secara jelas dan lengkap sesuai dengan upaya yang akan dilakukan dalam merealisasikan atau mewujudkan visi program studi.
- b. Kelemahan: dukungan SDM terutama kualitas dosen masih perlu ditingkatkan untuk memanfaatkan perkembangan IPTEK dan pengembangan keilmuan khususnya yang berhubungan dengan dunia kepariwisataan.
- c. Peluang: tersedia dana untuk mengembangkan IPTEK dari institusi nasional maupun internasional untuk mendukung pengembangan profesionalisme tenaga edukatif.
- d. Tantangan: persaingan global menuntut setiap tenaga edukatif proaktif memanfaatkan peluang yang ada.

### Analisis SWOT Lulusan

#### Analisis SWOT Kemahasiswaan Prodi Manajemen Tata Hidang

- a. Kekuatan: Tingginya minat lulusan SMA yang ingin melanjutkan pendidikan jenjang D3 pada Prodi Manajemen Tata Hidang. Tersedianya beberapa wadah kegiatan untuk menyalurkan minat, bakat dan kreativitas mahasiswa, sehingga dapat meningkatkan kemandirian mahasiswa baik dalam proses belajar mengajar maupun berbagai kegiatan di luar kampus.
- b. Kelemahan: Belum lengkapnya sarana dan prasarana penunjang kegiatan kemahasiswaan. Masih terbatasnya jaringan kemahasiswaan dengan lembaga-lembaga lain yang dapat bekerjasama.
- c. Peluang: Banyaknya lembaga/perusahaan-perusahaan yang mempercayai dan menyediakan beasiswa bagi mahasiswa yang berprestasi. Tingginya minat pemerintah baik pemerintah daerah maupun provinsi dan pelaku usaha pariwisata untuk melakukan kerjasama dengan Prodi Manajemen Tata Hidang. sehingga akan menanamkan rasa percaya terhadap kualitas dari lulusan Prodi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata Makassar
- d. Tantangan: Banyaknya sekolah tinggi atau perguruan tinggi lain yang memiliki program studi pariwisata, menjadi saingan dari alumni Prodi Manajemen Tata Hidang.

### Analisis SWOT Kurikulum

- a. Kekuatan: Substansi kurikulum Prodi Manajemen Tata Hidang sudah sesuai dengan kebutuhan lapangan kerja, karena dalam penyusunan melibatkan *stakeholder* dalam bidang kepariwisataan, Kurikulum didesain secara “*concurrent*” berorientasi pada kebutuhan lapangan, merupakan kombinasi antara pendekatan disiplin ilmu dan pendekatan kompetensi serta bersifat fleksibel. Peninjauan kurikulum dilakukan secara berkala, khusus updating materi perkuliahan dilakukan setiap tahun sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan Teknologi serta tuntutan kebutuhan pasar kerja selain itu IPK rata-rata mahasiswa 3,62.
- b. Kelemahan: Implementasi kurikulum bertentangan dengan kompetensi yang harus dimiliki karena dibatasi oleh jumlah sks, waktu, dan jumlah pertemuan sedangkan beban SKS yang harus ditempuh mahasiswa hanya 119 SKS, dan adanya mata kuliah praktek kerja lapangan yang dilaksanakan paling lama 2 bulan yang dirasakan berat berat bagi mahasiswa agar dapat menyelesaikan pendidikan dengan waktu 3 tahun (6 semester), menyebabkan mahasiswa menyelesaikan studi dalam 6 semester.
- c. Peluang: mahasiswa telah dibekali kemampuan yang komprehensif dalam ilmu kepariwisataan khususnya mengenai manajemen tata hidang, sehingga mahasiswa dapat berkarya sesuai dengan bidangnya baik bekerja maupun menciptakan lapangan kerja. Penataan sebaran mata kuliah sehingga tidak terjadi penumpukan mata kuliah praktek pada semester tertentu.
- d. Tantangan: tuntutan kecenderungan global menuntut kurikulum dengan pembaharuan mutu (*benchmarking*) terhadap standar yang bertaraf global dan perubahan kebutuhan pasar kerja pariwisata yang relatif cepat, seperti adanya tuntutan sertifikasi dalam kompetensi.

### Analisis SWOT Pembelajaran

- a. Kekuatan: Prodi Manajemen Tata Hidang didukung oleh tenaga pengajar yang memiliki kualifikasi S2 dan S3, serta para pakar dan praktisi dalam bidang kepariwisataan. Dosen menyiapkan rencana pengajaran berupa silabi, deskripsi materi perkuliahan, satuan acara perkuliahan (SAP), handout, modul, dan pengadaan fasilitas LCD, sumber bahan ajar, fasilitas internet tersedia di laboratorium, dan sistem penilaian hasil belajar dilakukan dengan transparan. Motivasi belajar dari mahasiswa yang terus meningkat yang dapat dilihat dari peningkatan pencapaian IPK.
- b. Kelemahan: Monitoring perkuliahan baru pada kehadiran dosen, belum pada substansi isi perkuliahan. E-learning belum dikembangkan secara optimal. Belum cukupnya media pembelajaran yang memadai, Tenaga dosen tetap program studi yang masih sangat terbatas.
- c. Peluang: Monitoring substansi perkuliahan bisa dilakukan melalui diskusi internal bidang studi, review secara sistematis yang dilihat dari komponen kedalaman isi dan kesesuaian dengan tujuan pengajaran, peningkatan kualitas buku bahan ajar. Ketersediaan dari narasumber yang berasal dari para pakar dan praktisi bidang kepariwisataan. Terbukanya kerjasama mahasiswa dengan berbagai perusahaan dalam bidang kepariwisataan untuk melakukan observasi, penelitian dan praktek kerja lapangan.
- d. Tantangan: Peningkatan teknologi informasi dan komunikasi untuk memudahkan mengakses informasi baru sehubungan dengan peningkatan kualitas pendidikan dan ketepatan studi mahasiswa, evaluasi efektifitas pembelajaran yang akan memacu semua dosen program studi untuk mewujudkan kompetensi yang telah ditetapkan. Adanya sistem pembelajaran yang lebih baik dari perguruan tinggi lain yang bergerak dalam kepariwisataan yang telah terlebih dulu berdiri. Kepuasan *stakeholder* yang belum dapat dievaluasi secara pasti. Tidak terpenuhinya persyaratan kebutuhan untuk memasuki dunia kerja khususnya dalam bidang kepariwisataan.

#### D. SIMPULAN

Sangat penting untuk membangun jejaring dengan lembaga swasta dan pemerintah, hal ini dimaksudkan sebagai salah satu sosialisasi kemampuan lulusan Program Studi Manajemen sehingga lembaga terkait dapat menjadi salah satu lembaga yang menjadikan lulusan Manajemen Program Studi sebagai staf dapat mereka serap. Manajemen Program Studi Lapangan harus terus mengoptimalkan jalinan kerja sama dengan para pemangku kepentingan untuk mendapatkan informasi tentang kebutuhan dan permintaan pasar dunia, terutama yang terkait dengan kompetensi yang diharapkan.

Adanya kompetensi yang relevan, diharapkan Jurusan Program Studi Manajemen Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar menghasilkan produk-produk bagus yang siap kerja. Bahan yang sangat relevan dengan kebutuhan pekerjaan harus dipertahankan atau ditingkatkan karena persaingan dalam tenaga kerja sangat ketat. Berdasarkan penelitian ini menunjukkan bahwa kompetensi yang diajarkan di Program Studi Manajemen Perhotelan Politeknik Pariwisata Makassar sangat relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan oleh dunia kerja sesuai dengan pekerjaan lulusan yang meliputi hotel, restoran. Jika untuk mengetahui tingkat relevansi dengan dunia kerja secara sempit yang sesuai dengan karakteristik yang diinginkan, diperlukan penelitian lebih lanjut untuk melihat relevansi masing-masing karakteristik industri ini.

#### DAFTAR REFERENSI

- Basusawsta dan irawan. 2005. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Borang Manajemen Tata Hidang tahun 2017 Politeknik Pariwisata Makassar
- Brojonegoro, Bambang dan Jorge Martinez-Vazques. 2005.
- Hair, et.al. 2014. *Multivariate Data Analysis*. New International Edition. New Jersey: Pearson.
- Mulyadi. 1993. *Sistem Akuntansi edisi ketiga*. Yogyakarta: YPKN.
- Qin Hong and Victor R. Prybutok. 2009. *Service quality, customer satisfaction, and behavioral intentions in fast-food restaurant, International Journal of Quality and Service Sciences* Vol. 1 No. 1, 2009 pp. 78-95.
- Kusherdyana. (2017). *Komitmen Organisasi Karyawan Plate For Me Restaurant Bandung Kusherdyana*. 1, 36-45. <https://doi.org/10.34013/jk.v1i1.5>
- Ramanathan Ramakrishnan, Yun Di, and Usha Ramanathan. 2015. *Moderating roles of customer characteristics on the link between service factors and satisfaction in a buffet restaurant*, *Benchmarking: An International Journal* Vol. 23 No. 2, 2016 pp. 469-486.
- Riza S.Sajad. 2002. *Paradigma Baru Pendidikan Tinggi Untuk Menciptakan Sumberdaya Manusia Unggulan*. Makassar: Pustaka Kayutangan.
- Rijal, S., Sukarana, M., & Zainuddin, M. (2019). *The Role of Income Audit against the Internal Control at Hotel Gammara Makassar*. 9(6), 116-125.
- Sutadi, T., & Marsongko, E. P. (2017). *Studi Kebijakan Pengembangan Kawasan Pangandaran Sebagai Kawasan Strategis Pariwisata Nasional*. 1, 1-9. <https://doi.org/10.34013/jk.v1i1.1>
- Serdamayanti. 2004. *Sumberdaya Manusia dan Produktivitas Kerja*. Bandung: Mandar Maju.
- Tritjahjo Danny Soesilo dan Setyorini. 2005. *Kinerja Alumni BK FISIP UKSW dan Faktor Yang Melatarbelakangi*. Satya Widya Vo.I No.I Juni.
- Yoeti, Oka.A. 1991. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa.
- Zhang Zhang, Zili Zhang, and Rob Law. 2013. *Regional effects on customer satisfaction with restaurants, International Journal of Contemporary Hospitality Management* Vol. 25 No. 5, 2013 pp. 705-722.