



**IBM ASMI
PENGEMBANGAN PROGRAM KULIAH**

**“PROGRAM MENUMBUHKAN MINAT BISNIS KULINER
PADA MAHASIWA IBM ASMI”**

Disusun oleh :

Indria Sukma Sektiyaningsih, S.Kom, M.Si

NIDN : 0329048007

**PROGRAM STUDI S1 ADMINISTRASI BISNIS
FAKULTAS ILMU ADMINISTRASI DAN SEKRETARI
INSTITUT BISNIS DAN MULTIMEDIA asmi
JAKARTA, 2024**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala nikmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan pengembangan program kuliah dengan judul **“Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiwa IBM ASMI”**.

Dalam era globalisasi dan perkembangan teknologi informasi yang pesat, penting bagi kita untuk terus berinovasi dan menyesuaikan diri dengan perubahan yang terjadi di sekitar kita. Salah satu aspek yang semakin penting untuk dipahami dan dikuasai adalah dunia bisnis, khususnya bisnis kuliner. Dalam konteks ini, penulis dengan bangga mempersembahkan program yang bertujuan untuk menumbuhkan minat bisnis kuliner pada mahasiswa IBM ASMI.

Program ini merupakan langkah konkret dalam mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi tantangan dan peluang di dunia bisnis kuliner. Mengingat pentingnya sektor ini dalam perekonomian global, kami percaya bahwa mahasiswa perlu dilengkapi dengan pengetahuan dan keterampilan yang memadai untuk dapat bersaing dan berkontribusi secara positif dalam industri kuliner.

Program menumbuhkan minat bisnis kuliner ini dirancang dengan tujuan utama untuk memberikan pemahaman yang komprehensif tentang berbagai aspek bisnis dalam industri makanan dan minuman. Melalui kegiatan seperti bimbingan, kunjungan lapangan, serta pelatihan praktis, kami berharap dapat membangun fondasi yang kuat bagi mahasiswa untuk memahami dinamika pasar, manajemen operasional, pemasaran, dan inovasi dalam bisnis kuliner.

Selain itu, program ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk melakukan studi banding dengan pelaku-pelaku usaha yang relevan dengan dunia bisnis kuliner. Hal ini bertujuan untuk memperluas wawasan mereka serta mengasah keterampilan yang dibutuhkan dalam merancang, mengelola, dan mengembangkan usaha kuliner.

Kami percaya bahwa melalui program ini, mahasiswa IBM ASMI akan semakin termotivasi dan terinspirasi untuk mengeksplorasi potensi diri mereka di

bidang bisnis kuliner. Dengan adanya dukungan dan kerjasama dari berbagai pihak, kami yakin bahwa program ini akan memberikan dampak yang positif bagi perkembangan karir dan kontribusi mahasiswa dalam industri kuliner di masa depan.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih atas dukungan dan partisipasi dari semua pihak yang telah berperan dalam penyelenggaraan program ini. Semoga program ini dapat menjadi langkah awal yang baik dalam perjalanan mahasiswa untuk meraih kesuksesan di dunia bisnis kuliner.

Jakarta, 07 Maret 2024

Penulis,

Indria Sukma Sektiyaningsih

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
A. LATAR BELAKANG	1
B. MAKSUD DAN TUJUAN KEGIATAN	2
C. SASARAN DAN LUARAN	3
D. URAIAN PENGEMBANGAN PROGRAM KULIAH	3
E. SIMPULAN DAN SARAN	9

PENGEMBANGAN PROGRAM KULIAH “PROGRAM MENUMBUHKAN MINAT BISNIS KULINER PADA MAHASIWA IBM ASMI”

A. LATAR BELAKANG

Latar belakang permasalahan yang mendorong pembuatan Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI sangatlah penting dan krusial dalam konteks perkembangan ekonomi, sosial, dan pendidikan. Beberapa faktor yang mendorong inisiatif ini di antaranya adalah:

1. **Perubahan Preferensi Konsumen:** Di tengah perubahan pola hidup dan tren konsumsi, terjadi peningkatan minat masyarakat terhadap kuliner. Semakin banyak orang yang tertarik untuk menjelajahi berbagai jenis makanan dan minuman dari berbagai budaya dan negara. Hal ini menciptakan peluang besar bagi individu yang tertarik untuk terlibat dalam bisnis kuliner, baik sebagai koki, pemilik restoran, catering, atau pelaku usaha makanan dan minuman lainnya.
2. **Pertumbuhan Industri Kuliner:** Industri kuliner menjadi salah satu sektor ekonomi yang terus berkembang secara signifikan. Tidak hanya di tingkat lokal, tetapi juga secara global. Hal ini tercermin dari banyaknya restoran baru, kafe, warung makan, hingga usaha makanan berbasis online yang bermunculan setiap tahunnya. Dengan demikian, terdapat peluang besar untuk berkarir dan berwirausaha di sektor ini.
3. **Perubahan Paradigma Pendidikan:** Pendidikan tinggi saat ini semakin menekankan pentingnya pengembangan keterampilan praktis dan profesional yang relevan dengan dunia kerja. Mahasiswa tidak hanya perlu memiliki pengetahuan akademis, tetapi juga keterampilan yang dapat langsung diterapkan dalam dunia industri. Oleh karena itu, penting bagi perguruan tinggi untuk menyediakan program-program yang dapat meningkatkan kesiapan mahasiswa dalam menghadapi pasar kerja yang kompetitif.
4. **Tantangan dalam Menyongsong Revolusi Industri 4.0:** Revolusi industri 4.0 membawa perubahan besar dalam berbagai sektor, termasuk industri kuliner. Perkembangan teknologi, seperti aplikasi pemesanan makanan online, robotika, dan kecerdasan buatan, telah mengubah cara bisnis kuliner beroperasi. Mahasiswa perlu memahami dinamika ini dan memiliki keterampilan yang sesuai dengan tuntutan zaman.

Berdasarkan latar belakang tersebut, muncul ide untuk membuat Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI. Program ini diharapkan dapat menjadi wadah bagi mahasiswa untuk mengembangkan minat, pengetahuan, dan keterampilan dalam bisnis kuliner. Dengan demikian, mereka akan lebih siap dan termotivasi untuk terlibat dalam industri ini setelah lulus dari perguruan tinggi. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi perkembangan industri kuliner lokal serta meningkatkan daya saing mahasiswa di pasar kerja yang semakin kompetitif.

B. MAKSUD DAN TUJUAN KEGIATAN

Berikut adalah maksud dan tujuan dari Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI:

1. Maksud Kegiatan

Maksud dari program ini adalah untuk menginspirasi dan memotivasi mahasiswa IBM ASMI untuk mengembangkan minat dan keahlian dalam bisnis kuliner. Melalui serangkaian kegiatan yang menarik dan bermanfaat, program ini bertujuan untuk membuka wawasan mahasiswa tentang peluang dan tantangan dalam industri kuliner serta memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang berbagai aspek bisnis yang terkait.

2. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan Minat Mahasiswa: Memperkenalkan mahasiswa pada keindahan dan kompleksitas dunia bisnis kuliner sehingga mereka dapat mengembangkan minat yang lebih dalam terhadap industri ini.
- b. Memperluas Wawasan: Memberikan wawasan yang luas tentang berbagai aspek bisnis dalam industri kuliner, termasuk manajemen operasional, pemasaran, inovasi produk, dan analisis pasar.
- c. Mengembangkan Keterampilan Praktis: Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan keterampilan praktis yang relevan dengan bisnis kuliner, seperti keterampilan memasak, manajemen restoran, dan keahlian dalam mengelola usaha makanan.
- d. Mendorong Kewirausahaan: Mendorong semangat kewirausahaan di kalangan mahasiswa dengan memberikan pemahaman tentang proses memulai dan mengelola usaha kuliner serta memperkenalkan mereka pada peluang-peluang bisnis yang ada.

- e. Menyiapkan Mahasiswa untuk Dunia Kerja: Memberikan mahasiswa bekal pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk menjadi profesional yang kompeten dan sukses di industri kuliner, baik sebagai karyawan maupun sebagai pengusaha mandiri.
- f. Memperkuat Kemitraan: Memperkuat hubungan antara perguruan tinggi, industri kuliner, dan komunitas lokal melalui kolaborasi dalam penyelenggaraan program ini, sehingga memberikan manfaat yang lebih luas bagi semua pihak yang terlibat.

Dengan mencapai tujuan-tujuan ini, diharapkan bahwa program ini dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi mahasiswa IBM ASMI serta mendorong perkembangan industri kuliner di tingkat lokal dan nasional.

C. SASARAN DAN LUARAN

Berikut adalah rincian mengenai sasaran dan luaran dari Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI:

1. Sasaran

Sasaran dalam kegiatan ini adalah mahasiswa semester enam Program Studi S1 Administrasi Bisnis Fakultas Ilmu Administrasi dan Sekretariat Institut Bisnis dan Multimedia Asmi Jakarta

2. Luaran

Luaran dalam kegiatan ini adalah tumbuhnya minat dan ide bisnis kuliner pada mahasiswa IBM ASMI.

D. URAIAN PENGEMBANGAN PROGRAM KULIAH

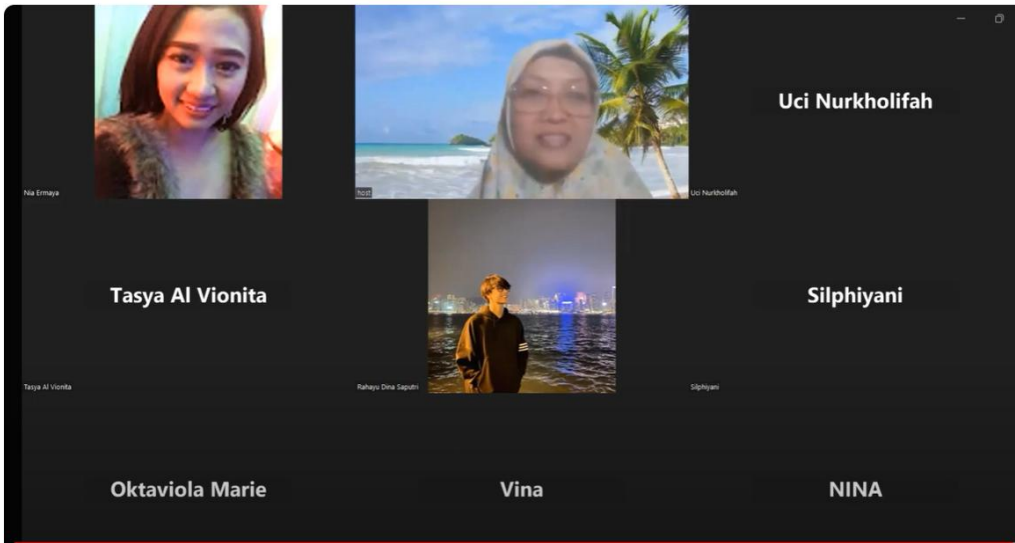
Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner ini sangat penting untuk menumbuhkan motivasi, minat, kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam berbisnis. Berikut adalah program kerja dan kegiatan dalam menumbuhkan minat bisnis kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI dengan fokus pada mengembangkan ide kreatif berbisnis:

1. Memberikan Bimbingan

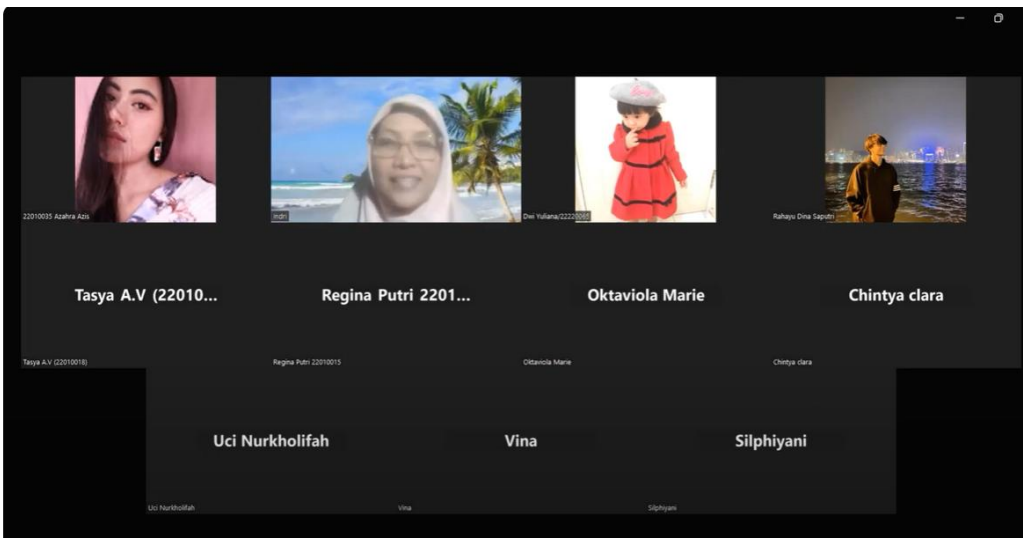
- Memberikan bimbingan terkait wawasan, dan inspirasi tentang bisnis kuliner.
- Memberikan pemahaman yang mendalam tentang tren terkini dalam industri kuliner dan peluang-peluang bisnis yang ada.

- Membimbing mahasiswa dalam menyusun rencana bisnis yang komprehensif untuk ide bisnis kuliner mereka, termasuk analisis pasar, perencanaan keuangan, dan strategi pemasaran.
- Memberikan bimbingan dan mentoring selama proses pengembangan ide, serta memberikan feedback konstruktif untuk memperbaiki dan mengoptimalkan konsep bisnis.
- Memberikan feedback dan konsultasi secara individu untuk membantu mahasiswa mengoptimalkan rencana bisnis mereka.

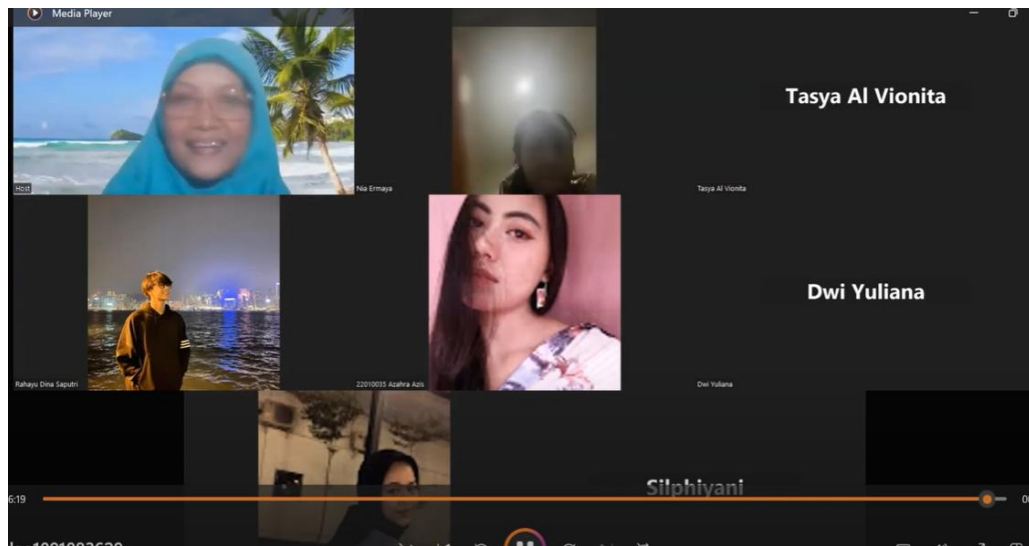
Gambar 1.
Bimbingan Strategi Manajemen Operasi dalam Berbisnis
Tgl 4 September 2023



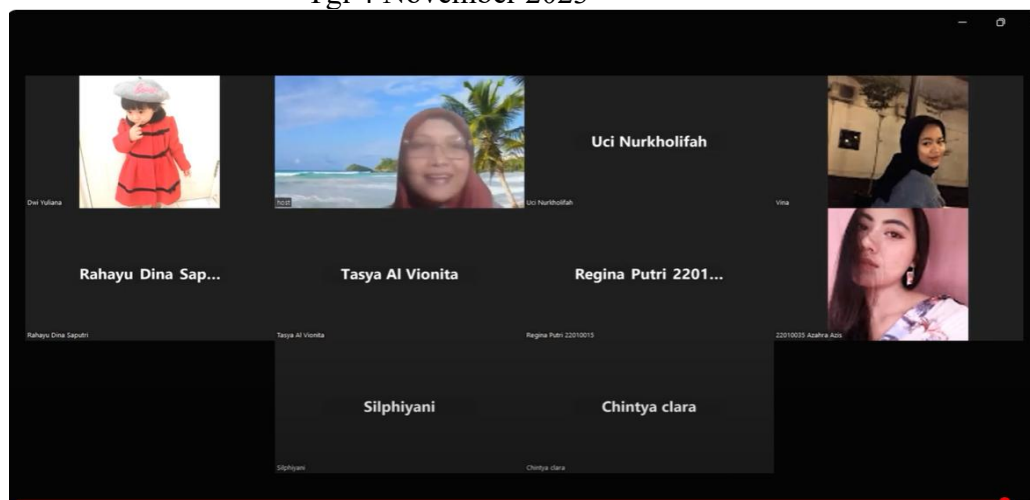
Gambar 2.
Bimbingan Peramalan dalam Bisnis dan Peluang-peluang Bisnis
Tgl 12 September 2023



Gambar 3.
Bimbingan Strategi Proses Bisnis
Tgl. 9 Oktober 2023



Gambar 4.
Bimbingan Pentingnya Menjaga Kualitas Produk
Tgl 4 November 2023



2. Kunjungan Lapangan

- Studi banding atau kunjungan ke berbagai tempat usaha kuliner, restoran, kafe, food truck, atau pasar tradisional, untuk memberikan wawasan langsung tentang berbagai model bisnis dan praktik yang berbeda.
- Wawancara langsung dengan pelaku bisnis untuk mengetahui awal merintis bisnis, strategi bisnis yang dijalankan, proses bisnis, pemasaran dan lainnya.

Gambar 5.
Kunjungan Lapangan / Survei ke Tempat Usaha Kuliner

			
Nama Usaha : Nasi dan Mi Goreng Rombong Biru Tgl Survei: 25 Desember 2023		Lokasi : Jl. Wiyung, Kec. Lakarsantri Surabaya (mobile)	
 		 	
Nama Usaha : Angkringan Retjeh Tgl Survei: 26 Desember 2023		Lokasi : Jl Remaja I Cempaka Baru Jakarta Pusat 10640	
		 	
Nama Usaha : Pempek Bu Melly Tgl Survei: 15 Desember 2023		Lokasi : Kelapa Gading-Jakarta	

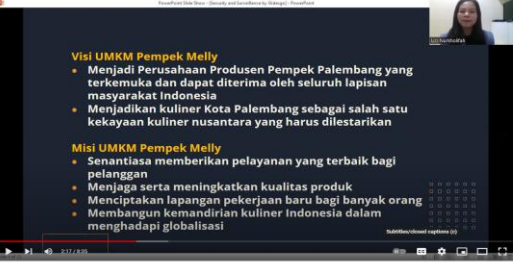
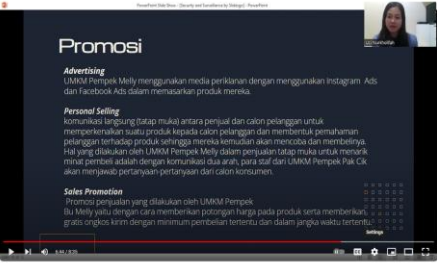
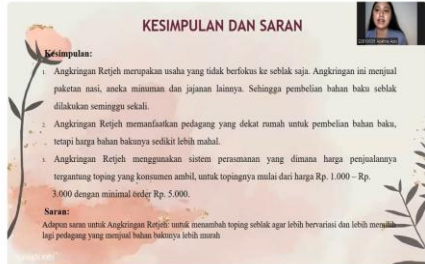
3. Pelatihan Praktis

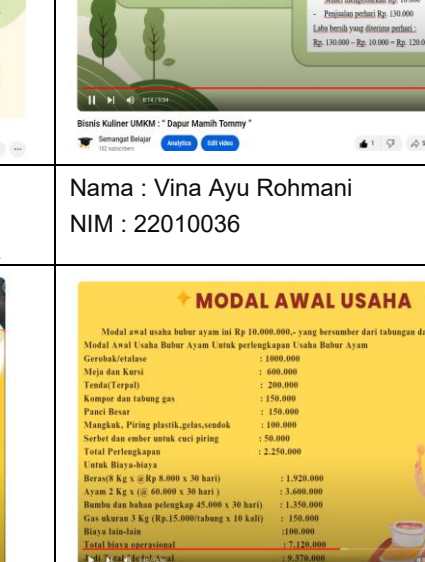
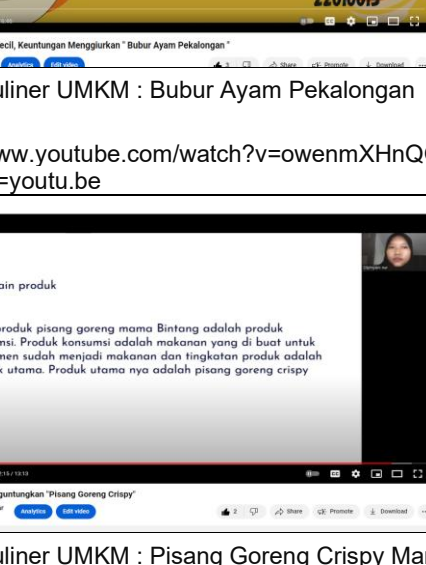
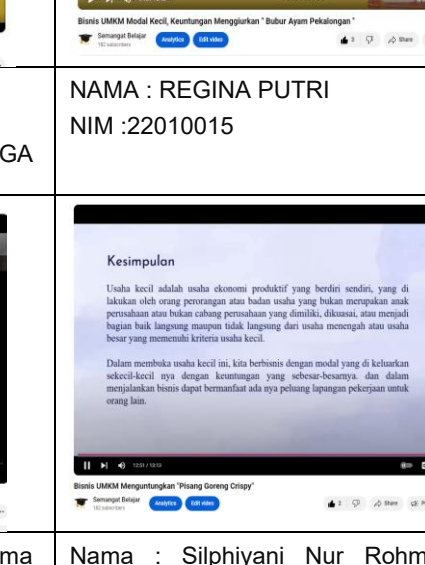
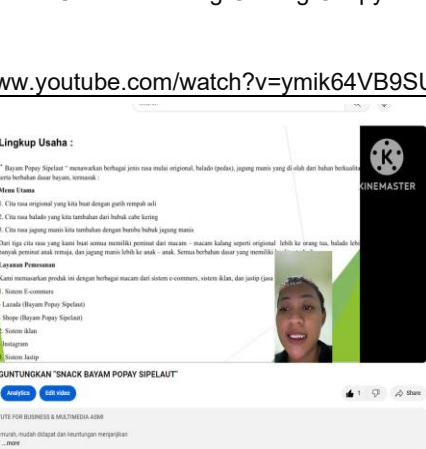
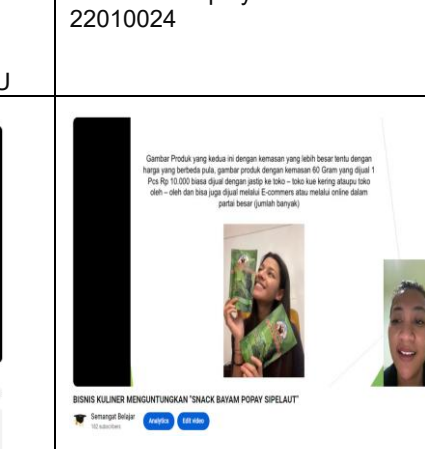
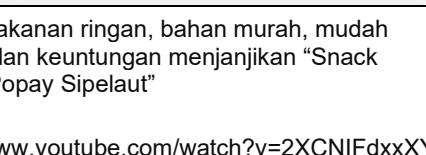
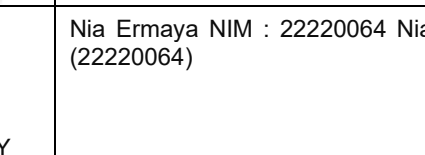
- Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar langsung dari koki atau pengusaha kuliner yang berpengalaman pada saat studi banding atau kunjungan lapangan.
- Mempraktekkan ilmu yang diperoleh

4. Membuat Laporan Bisnis

Mahasiswa membuat laporan kunjungan lapangan, inovasi dan kreativitas dari suatu ide bisnis.

Gambar 6.
Laporan Bisnis Kuliner

	
Bisnis Kuliner UMKM - Nasi Goreng dan Mie Goreng Keliling Link : https://www.youtube.com/watch?v=qAQNod0srl8	Nama : Dwi Yuliana NIM : 22220065
	
Bisnis Kuliner UMKM - Kue Pasar Mbak Dewi LINK : https://www.youtube.com/watch?v=W4yUQGmDhR0	Nama : Rahayu Dina Saputri NIM : 22010016
	
Bisnis Kuliner UMKM "Pempek Melly" LINK : https://www.youtube.com/watch?v=4He_Eqw8CJg	Nama : Uci Nurkholifah NIM : 22010043
	
Bisnis Kuliner "SEBLAK ANGKRINGAN RETJEH" Link : https://www.youtube.com/watch?v=Bd_x6SLiADc	NAMA : AZAHRA AZIS NIM : 22010035

 Jenis & Perkembangan Usaha Jenis usaha pada Dapur Mamih Tommy adalah Perusahaan Perseroan. Perusahaan perseroan merupakan bentuk bisnis yang dimiliki dan dijalankan oleh satu orang. Pemilik ini bertanggung jawab atas keseluruhan aspek bisnis, termasuk keuangan, operasional dan manajemen. Dalam Dapur Mamih Tommy perkembangan usaha yang dilakukan saat ini adalah ingin menambah SDM karena cukup banyak customer yang membeli sehingga kewalahan dalam bekerja sendiri. Saat ini Dapur Mamih Tommy memiliki 13 Menu makanan dan 9 menu minuman. Bisnis Kuliner UMKM : "Dapur Mamih Tommy" Link : https://www.youtube.com/watch?v=6RleJjTnm6E	 Profit atau Keuntungan Perhitungan profit Dapur Mamih Tommy yang telah dijalankan dari 13 menu makanan dan 9 menu minuman adalah: - Model bahan baku 13 menu makanan sebesar Rp. 2.000.000 (dalam 1 bulan) - Selanjutnya keuntungan Rp. 67.000 - Pengeluaran untuk makanan perhari Rp. 200.000 - Laba bersih yang diterima perhari: Rp. 200.000 - Rp. 67.000 - Rp. 133.000 Untuk menu minuman: - Model bahan baku 9 minuman sebesar Rp. 300.000 (dalam 1 bulan) - Selanjutnya keuntungan Rp. 10.000 - Pengeluaran perhari Rp. 150.000 - Laba bersih yang diterima perhari: Rp. 150.000 - Rp. 10.000 - Rp. 120.000 Bisnis Kuliner UMKM : "Dapur Mamih Tommy" Nama : Vina Ayu Rohmani NIM : 22010036																																
 BUBUR AYAM PEKALONGAN REGINA PUTRI 22010015 Bisnis UMKM Modal Kecil, Keuntungan Menggiatkan "Bubur Ayam Pekalongan" Link : https://www.youtube.com/watch?v=owenmXHnQGA&feature=youtu.be	 MODAL AWAL USAHA Modal awal usaha bubur ayam ini Rp.10.000.000,- yang bersumber dari tabungan dan bantuan dari keluarga. Modal Awal Usaha Bubur Ayam Untuk perlengkapan Usaha Bubur Ayam <table border="1"> <tr><td>Grocery/ritelase</td><td>: 1.000.000</td></tr> <tr><td>Meja dan Kursi</td><td>: 400.000</td></tr> <tr><td>Tenda(Topli)</td><td>: 200.000</td></tr> <tr><td>Kompas dan tabung gas</td><td>: 150.000</td></tr> <tr><td>Panci Besar</td><td>: 150.000</td></tr> <tr><td>Mangkuk, Piring plastik, gelas, sendok</td><td>: 100.000</td></tr> <tr><td>Serbet dan ember untuk cuci piring</td><td>: 50.000</td></tr> <tr><td>Total Perlengkapan</td><td>: 2.250.000</td></tr> <tr><td>Untuk Biaya-biaya</td><td></td></tr> <tr><td>Beras 6 Kg x @ Rp.8.000 x 30 hari</td><td>: 1.920.000</td></tr> <tr><td>Ayam 2 Kg x @ (Rp. 60.000 x 30 hari)</td><td>: 3.600.000</td></tr> <tr><td>Bumbu dan bahan pelengkap 45.000 x 30 hari</td><td>: 1.350.000</td></tr> <tr><td>Gas skunkan 3 Kg (Rp.15.000/tabung x 10 kali)</td><td>: 450.000</td></tr> <tr><td>Biaya lain-lain</td><td>: 100.000</td></tr> <tr><td>Total biaya operasional</td><td>: 7.420.000</td></tr> <tr><td>Total Permodalan</td><td>: 9.670.000</td></tr> </table> Bisnis UMKM Modal Kecil, Keuntungan Menggiatkan "Bubur Ayam Pekalongan" NAMA : REGINA PUTRI NIM : 22010015	Grocery/ritelase	: 1.000.000	Meja dan Kursi	: 400.000	Tenda(Topli)	: 200.000	Kompas dan tabung gas	: 150.000	Panci Besar	: 150.000	Mangkuk, Piring plastik, gelas, sendok	: 100.000	Serbet dan ember untuk cuci piring	: 50.000	Total Perlengkapan	: 2.250.000	Untuk Biaya-biaya		Beras 6 Kg x @ Rp.8.000 x 30 hari	: 1.920.000	Ayam 2 Kg x @ (Rp. 60.000 x 30 hari)	: 3.600.000	Bumbu dan bahan pelengkap 45.000 x 30 hari	: 1.350.000	Gas skunkan 3 Kg (Rp.15.000/tabung x 10 kali)	: 450.000	Biaya lain-lain	: 100.000	Total biaya operasional	: 7.420.000	Total Permodalan	: 9.670.000
Grocery/ritelase	: 1.000.000																																
Meja dan Kursi	: 400.000																																
Tenda(Topli)	: 200.000																																
Kompas dan tabung gas	: 150.000																																
Panci Besar	: 150.000																																
Mangkuk, Piring plastik, gelas, sendok	: 100.000																																
Serbet dan ember untuk cuci piring	: 50.000																																
Total Perlengkapan	: 2.250.000																																
Untuk Biaya-biaya																																	
Beras 6 Kg x @ Rp.8.000 x 30 hari	: 1.920.000																																
Ayam 2 Kg x @ (Rp. 60.000 x 30 hari)	: 3.600.000																																
Bumbu dan bahan pelengkap 45.000 x 30 hari	: 1.350.000																																
Gas skunkan 3 Kg (Rp.15.000/tabung x 10 kali)	: 450.000																																
Biaya lain-lain	: 100.000																																
Total biaya operasional	: 7.420.000																																
Total Permodalan	: 9.670.000																																
 5. Desain produk Jenis produk pisang goreng mama Bintang adalah produk konsumsi. Produk konsumsi adalah makanan yang di buat untuk konsumen sudah menjadi makanan dan tingkatan produk adalah produk utama. Produk utama nya adalah pisang goreng crispy Bisnis UMKM Menguntungkan "Pisang Goreng Crispy" Link : https://www.youtube.com/watch?v=ymik64VB9SU	 Kesimpulan Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil. Dalam membuka usaha kecil ini, kita berbisnis dengan modal yang di keluarkan sekecil-kecil nya dengan keuntungan yang sebesar-besarnya dan dalam menjalankan bisnis dapat bermanfaat ada nya peluang lapangan pekerjaan untuk orang lain. Bisnis UMKM Menguntungkan "Pisang Goreng Crispy" Nama : Silphiyani Nur Rohmi NIM : 22010024																																
 Lingkup Usaha : "Snack Bayam Popay Sipelaut" merupakan berbagai jenis makanan original, halal, higienis, jagung manis yang di olah dan bahan berkualitas serta berhalal dari hewani, manusia. Menu Utama 1. Cici tesa original yang kita buat dengan garpu rebus di air 2. Cici tesa halus yang kita satekan dan bakar di atas panggung 3. Cici tesa jagung manis kita satekan dengan bumbu bakar jagung manis Dari tiga cici tesa yang kami buat semua memiliki peminat dan macam-macam kalung seperti original, lebih ke orang tua, lebih ke remaja, peminat anak remaja, dan jagung manis lebih ke anak-anak. Semua berhalal dari yang memiliki. Lokasi Penjualan Kami menawarkan produk ini dengan berbagai macam dari sistem e-commerce, sistem kiosk, dan jurai juga 1. Sistem E-commerce - Lazada (Snack Bayam Popay Sipelaut) - Shopee (Snack Bayam Popay Sipelaut) - Sistem Kiosk - Sistem Jurai BISNIS KULINER MENGUNTUNGKAN "SNACK BAYAM POPAY SIPELAUT" Link : https://www.youtube.com/watch?v=2XCNIFFdxxXY	 Gambar Produk yang kedua ini dengan kemasan yang lebih besar bentuk dengan harga yang berbeda pula, gambar produk dengan kemasan 60 Gram yang dijual 1 Pcs Rp. 10.000 bisa dijual dengan harga ke-bisa - bisa ke katering atau bisa oleh-oleh dan bisa juga dijual melalui E-commerce atau melalui online dalam partai besar (jumlah banyak) BISNIS KULINER MENGUNTUNGKAN "SNACK BAYAM POPAY SIPELAUT" Nia Ermaya NIM : 22220064																																

E. SIMPULAN DAN SARAN

1. Simpulan

Program Menumbuhkan Minat Bisnis Kuliner pada Mahasiswa IBM ASMI merupakan upaya yang signifikan dalam membuka wawasan, mengembangkan keterampilan, dan memotivasi mahasiswa untuk terlibat aktif dalam industri kuliner. Melalui serangkaian kegiatan yang menarik dan bermanfaat, program ini telah berhasil menginspirasi mahasiswa untuk mengembangkan minat dan ide kreatif dalam berbisnis kuliner. Dengan partisipasi aktif dalam kegiatan bimbingan, kunjungan lapangan, dan pelatihan praktis, mahasiswa telah memperoleh pengetahuan yang mendalam tentang berbagai aspek bisnis kuliner dan keterampilan praktis yang diperlukan untuk merancang dan menjalankan usaha kuliner dengan sukses.

2. Saran

- a. Melanjutkan Program: Penting untuk melanjutkan dan mengembangkan program ini secara berkelanjutan dengan menawarkan lebih banyak kegiatan, seminar, dan pelatihan yang relevan dengan tren dan perkembangan terbaru dalam industri kuliner.
- b. Kolaborasi dengan Industri: Menjalin kemitraan yang lebih erat dengan pelaku industri kuliner lokal maupun nasional untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terlibat dalam magang, kerja sama proyek, atau pembelajaran praktis lainnya yang dapat meningkatkan keterampilan dan pemahaman mereka tentang dunia bisnis kuliner.
- c. Peningkatan Dukungan: Memastikan tersedianya dukungan yang memadai dari pihak perguruan tinggi, dosen, dan staf administratif dalam mendukung pelaksanaan program ini serta memberikan bimbingan dan dorongan kepada mahasiswa yang berpartisipasi.
- d. Evaluasi dan Umpan Balik: Melakukan evaluasi secara berkala terhadap efektivitas dan dampak program ini melalui survei, wawancara, atau diskusi kelompok, serta menggunakan umpan balik tersebut untuk terus meningkatkan kualitas dan relevansi kegiatan yang diselenggarakan.
- e. Pemberdayaan Alumni: Membangun jaringan alumni program ini sebagai sumber inspirasi, mentor, dan dukungan bagi mahasiswa yang tertarik untuk menjalankan bisnis kuliner setelah lulus dari

perguruan tinggi, serta menyediakan platform bagi alumni untuk berbagi pengalaman dan kesuksesan mereka dalam industri kuliner.