

## NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK:	2022/2023 - GENAP	PROGRAM STUDI:	STr / HTL / REG
MATA KULIAH:	18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)	SKS:	1
DOSEN:	FAIZA RACHIM, M.Par	KELAS:	KA1
		RUANG:	PTA2
		HARI / JAJA:	SELASA / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI
			TGS	UTS	UAS					
1	2241050001	MUHAMMAD ADIYA MARENDA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
2	2241050002	EKO MAULANA	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
3	2241050006	REVALDY AIMMANN JUNNIO	80.00	85.00	90.00	86.50	A	4.00		
4	2241050009	NATASYA NABILA	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
5	2241050011	RANI ERLINA	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
6	2241050012	ANGGITA NUR ANISA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
7	2241050013	FADEL ISTRABADI	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
8	2241050017	DIAL VALLERY IMMANUELA MAATIT,	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
9	2241050019	ANDIKA YUDA PASHA	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
10	2241050023	SALSABILA NURCAHYA	80.00	85.00	80.00	81.50	A	4.00		
11	2241050024	WIDYA OHOIWUTUN	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
12	2241050025	ANDREW IMANUEL BATEE	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
13	2241050027	PITRIA DESWITA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
14	2241050030	RAMLI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
15	2241050032	ADILA YOVANDA FRIZKY	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
16	2241050035	AMELIA NUR FADILAH	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
17	2241050038	MUHAMMAD FAZRI ARDIANSYAH	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
18	2241050039	NAILA HABIBAH	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
19	2241050040	FRISCA NABILA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
20	2241050041	ALFINA RIANDINI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
21	2241050043	RAENAWATI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
22	2241050047	SALMAN AL PARISI	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
23	2241050048	SULTAN MUAMMAR JUANA	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 65, A- = 4

KETERANGAN: UT = TDK IKUT UTS, UA = TDK IKUT UAS, RN = RAPAT NILAI

JAKARTA, 08 AGUSTUS 2023

DOSEN



( FAIZA RACHIM, M.Par )



## KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)	SKS: 1	RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, M.Par	KELAS: KA1	HARI / JAM: SELASA / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKA	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	TTL	% HDR	BLN UAS		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16									
1	2241050001	MUHAMMAD A	H	H	H	H	H	H	H	M	H	S	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✓			
2	2241050002	EKO MAULANA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
3	2241050006	REVALDY AIM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
4	2241050009	NATASYA NAB	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
5	2241050011	RANI ERLINA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
6	2241050012	ANGGITA NUR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
7	2241050013	FADEL ISTRAB	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
8	2241050017	DIAL VALLERY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
9	2241050019	ANDIKA YUDA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
10	2241050023	SALSABILA NU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
11	2241050024	WIDYA OHOIW	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
12	2241050025	ANDREW IMAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
13	2241050027	PITRIA DESWI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
14	2241050030	RAMLI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
15	2241050032	ADILA YOVANI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
16	2241050035	AMELIA NUR F	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
17	2241050038	MUHAMMAD F.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
18	2241050039	NAILA HABIBA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
19	2241050040	FRISCA NABIL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
20	2241050041	ALFINA RIAND	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
21	2241050043	RAENAWATI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
22	2241050047	SALMAN AL PA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
23	2241050048	SULTAN MUAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓			
<b>TOTAL</b>			H	23	23	23	23	23	23		23	22	23	23	23	23	23										
			A																								
			I																								
			S										1														

KABAG. ADM. AKADEMIK

*(Signature)*  
( YULI ASTUTI, SE, MM )



DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

*(Signature)*  
( FAIZA RACHIM, M.Par )

JAKARTA, 08 AGUSTUS 2023













KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN



*(Signature)*  
( ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par )

 <b>Sekolah Tinggi</b> <b>PARIWISATA</b> <b>TRISAKTI</b>	FORMULIR		 <b>STP</b> <i>Strong Learning in Excellence</i> <b>Quality and Care</b>
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	1 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP  
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)      Hari : SELASA  
SKS : 1      Jam : 08:00 - 12:00  
Kelas : KA1      Ruang : PTA2  
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par      NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	memahami konsep dasar berbagai adonan kue dan roti eropa, kontinental dan tradisional.	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
2	Pengetahuan peralatan dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
3	Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikasi bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
4	Pengetahuan ilmu bahan utama dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

 <b>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</b>	FORMULIR		 <b>STP Trisakti</b> <b>Quality and Care</b>
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Revisi			
Halaman	2 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)

Hari : SELASA

SKS : 1













Jam : 08:00 - 12:00



Kelas : KA1

Ruang : PTA2

Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

NIDN : 0305019401








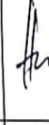




PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengolahan kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
6	Teori pengolahan roti dengan 15 tahap mulai dari pemilihan bahan, tahapan pengadukan, tahapan fermentasi, dan metoda pengovenan	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
7	tidak ada metoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				



 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		 <p>STP Trisakti Quality and Care</p>
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	3 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER








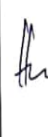




Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) Hari : SELASA  
 SKS : 1 Jam : 08:00 - 12:00  
 Kelas : KA1 Ruang : PTA2  
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	ilmu pengetahuan sejarah cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis cake	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS 2/3 HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
10	pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan-bahan	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS 2/2 HADIR: 22 SAKIT: 1 IJIN: - LAINZ: -				
11	teknik pembuatan cake dengan berbagai metoda pembuatan cake 1. metoda Sponge methode 2. metoda mereng method, creaming methode, blending method, single stage methode	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS 2/3 HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
12	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS 2/3 HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		 STP Trisakti Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	4 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP  
 PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) Hari : SELASA  
 SKS : 1 Jam : 08:00 - 12:00  
 Kelas : KA1 Ruang : PTAZ  
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry dan peristilahan yang ada pada pembuatan puff pastry	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
14	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	Pengolahan kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
15	pengetahuan metoda pembuatan pia dan peristilahan yang ada pada pembuatan pia	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pengolahan kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				



YAYASAN TRISAKTI

## INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41, Fax. (021) 73887763, 73692286 Email : info@iptrisakti.ac.id, Website : http://www.iptrisakti.ac.id

**KEPUTUSAN  
REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI  
NO. 07-02/IPT/KK/D4/DHB/HTL/III/2023**

**TENTANG  
PENUNJUKAN DOSEN TETAP  
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2022/2023**


**REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**

- Menimbang** : a. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2022/2023, perlu segera menunjuk Dosen Tetap yang namanya tercantum dalam DIKTUM Pertama Keputusan ini.  
b. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- Mengingat** : 1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;  
3. Permendikbud No. 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;  
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;  
5. Statuta Institut Pariwisata Trisakti Nomor: B/45/YTS/V/2023 Tanggal 19 Mei 2023;  
6. Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan** : 1. Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 272/E/O/2023, tanggal 15 Maret 2023, tentang Izin Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti menjadi Institut Pariwisata Trisakti.  
2. Surat dari Ketua Yayasan Trisakti No. B/30/YTS/IV/2023 tanggal 11 April 2023 tentang Penetapan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- MEMUTUSKAN ;**
- Menetapkan** : **KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2022/2023**
- Pertama** : Menunjuk Saudara/i. Falza Rachim, SST., M.Par ✓  
NIDN/ NUPN : 0305019401  
Sebagai Dosen Tetap dalam matakuliah :
- 1802A028T - Pengolahan Kue dan Roti 1 sks (T) 2 kelas ✓
  - 1802A028P - Pengolahan Kue dan Roti 2 sks (P) 2 kelas ✓
  - 21D2A101P - PKL Persiapan 0,2 sks (P) 1 kelas ✓
  - 21D2A102P - PKL Proses 0,8 sks (P) 1 kelas ✓
  - 21D2A103P - PKL Pelaporan 0,6 sks (P) 1 kelas ✓
  - 21D2A104P - PKL Evaluasi 0,4 sks (P) 1 kelas ✓
- Pada Institut Pariwisata Trisakti Departemen D4 **Pengelolaan Perhotelan** untuk Semester Genap TA. 2022/2023.
- Kedua** : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada **Kadep Perhotelan** sesuai dengan matakuliah yang diampunya.
- Ketiga** : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir Semester Genap TA. 2022/2023.

Ditetapkan di : Jakarta  
Pada tanggal : 17 Maret 2023

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

REKTOR

  
TRISAKTI  
Fetty Asmanati, SE, MM  
NIK : 0101.0989.0047