



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.

M E M U T U S K A N ;

Menetapkan : **KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2022/2023**

Pertama : Menunjuk Saudara/i. **Faiza 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 bertaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir Semester Genap TA. 2022/2023.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 17 Maret 2023

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

REKTOR


Fetty Asmanianti, SE, MM
NIK : 0101.0989.0047



NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP	PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG
MATA KULIAH: 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)	SKS: 1 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, M.Par	KELAS: KA2 HARI / JAM: SELASA / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241050003	MARYO FEBRYANSYAH	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
2	2241050004	SITTI DWI UTHARI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
3	2241050007	ALVIAN SATRIA RAMADHAN	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
4	2241050008	ISMOYO	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
5	2241050010	NASYWA KEILA RHAMADINA	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
6	2241050015	AHMAD FAHRUR JULIANTO	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
7	2241050016	MUHAMAD AKBAR RAFLYRIANSYAH	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
8	2241050018	CAHYA NUGRAHA	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
9	2241050020	ARGELIA THERESA VANTIKASARI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
10	2241050021	PAULINA LONDA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
11	2241050022	INNAYAH EKA MARETA	80.00	88.00	80.00	82.40	A	4.00		
12	2241050026	JEREMY SAMPURNA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
13	2241050028	ASTRID DEQWINTA SALSABILA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
14	2241050029	CARRY ROSALINA BELLA	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
15	2241050031	AGISTA BIANA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
16	2241050033	SHOHEH FAQIH RAMADHAN	80.00	88.00	75.00	79.90	A-	3.70		
17	2241050034	NAADA FAJARWATI SUTIKNO	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
18	2241050036	CHAMELIA NIRMALA ADU	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
19	2241050037	SALSABILA HINDASYAH	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
20	2241050042	MUHAMMAD LUTHFI OKTAVIAN	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
21	2241050044	NURAZA ELIYANA	80.00	88.00	85.00	84.90	A	4.00		
22	2241050045	NABILA RISKI AMELIA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
23	2241050046	SYAFIRA NUR AULIA	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 84, A- = 8

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: PTAZ
DOSEN: FAIZA RACHIM, M.Par	KELAS: KA2	HARI / JAM: SELASA / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKA	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	TTL	% HDR	BLH UAS	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
1	2241050003	MARYO FEBRY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2241050004	SITTI DWI UTF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2241050007	ALVIAN SATRI	H	H	H	H	H	H	M	H	A	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
4	2241050008	ISMOYO	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
5	2241050010	NASYWA KEIL	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2241050015	AHMAD FAHRL	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
7	2241050016	MUHAMAD AKI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	S	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✓		
8	2241050018	CAHYA NUGRA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2241050020	ARGELIA THER	H	H	H	H	H	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
10	2241050021	PAULINA LONI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
11	2241050022	INNAYAH EKA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2241050026	JEREMY SAMPI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2241050028	ASTRID DEQWI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
14	2241050029	CARRY ROSALI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
15	2241050031	AGISTA BIANA	H	H	H	H	H	H	M	I	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
16	2241050033	SHOHEH FAQII	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
17	2241050034	NAADA FAJAR	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
18	2241050036	CHAMELIA NIR	H	H	H	H	H	H	M	H	S	I	H	H	H	H	F	12		1	1	14	85.71	✓		
19	2241050037	SALSABILA HIN	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
20	2241050042	MUHAMMAD LI	H	H	H	H	H	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
21	2241050044	NURAZA ELIYA	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
22	2241050045	NABILA RISKI /	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
23	2241050046	SYAFIRA NUR .	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
TOTAL			H	23	23	23	23	23	23	23	22	21	18	23	23	23	23									
			A										1													
			I										1	4												
			S											1	1											

KABAG. ADM. AKADEMIK

 (YULI ASTUTI, SE, MM)

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

 (FAIZA RACHIM, M.Par)

JAKARTA, 08 AGUSTUS 2023
 KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

 (ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par)

FORMULIR	
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 : 13:00 - 17:00



Kelas : KA2

Ruang : PT42

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 Pastry.	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
2	Pengetahuan peralatan dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya	Pengolahan Kue dan Roti Pastry.	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
3	Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas 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: -				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	2 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 : 13:00 - 17:00
 Kelas : KA2 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: 23 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: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
7	tida methoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
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 : 13:00 - 17:00
 Kelas : KA2 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	
9	ilmu pengetahuan sejarah cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis cake	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS $\frac{21}{2}$ HADIR: 22 SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: -				
10	pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan -bahan	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS $\frac{21}{1}$ HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
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 $\frac{18}{8}$ HADIR: 18 SAKIT: 4 IJIN: - LAIN2: 1				
12	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	Pengolahan Kue dan Roti	JUMLAH MHS $\frac{23}{3}$ HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
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 : 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) Hari : SELASA
 SKS : 1 Jam : 13:00 - 17:00
 Kelas : KA2 Ruang : PT2
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par MIDN : 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: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
14	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
15	pengetahuan metoda pembuatan pia dan peristilahan yang ada pada pembuatan pia	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pengolahan kue dan roti	JUMLAH MHS <u>213</u> HADIR: 23 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				