



KEMENTERIAN LUAR NEGERI
REPUBLIK INDONESIA

TOURISM
BUSINESS CENTER TRISAKTI
SCHOOL OF
TOURISM

LAPORAN KEGIATAN

BIMBINGAN TEKNIS

**CALON DUTA BESAR LBBP RI DAN CALON KEPALA
PERWAKILAN KONSULER UNTUK *SPOUSE* (PENDAMPING)
DAN STAF BAWAAN
KEMENTERIAN LUAR NEGERI REPUBLIK INDONESIA
RABU – KAMIS , 24 – 25 MEI 2023**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
JL. IKPN TANAH KUSIR BINTARO, JAKARTA SELATAN
TLP. (021) 737778 - 41 FAX. (021) 73887763, 73962286
EMAIL: INFO@STPTRISAKTI.AC.ID, WEBSITE: [HTTP://WWW.STPTRISAKTI.AC.ID](http://WWW.STPTRISAKTI.AC.ID)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wrwb, puji syukur kehadirat Allah SWT, segenap panitia menyampaikan ucapan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya rangkaian kegiatan ***“Bimtek Spouse (Pendamping) dan Staf Bawaan Kepala Perwakilan”***. Kegiatan tersebut tidak akan bisa terlaksana dengan lancar tanpa bantuan dan kerjasama dari beberapa pihak yang telah bekerja keras untuk mewujudkan acara tersebut.

“Bimtek Spouse (Pendamping) dan Staf Bawaan Kepala Perwakilan” adalah Program Orientasi bagi para Para Pendamping calon Kepala Perwakilan RI/Wakil Kepala Perwakilan RI. Pelatihan *hospitality* ini bertujuan untuk meningkatkan pelayanan yang mampu menciptakan kepuasan para pengguna jasa di ruang lingkup para Pendamping Perwakilan RI di beberapa negara.

Tentu saja, kegiatan ini tidak lepas dari segala kekurangan. Kritik dan saran demi perbaikan konsep acara ini sangat kami harapkan. Akhir kata, kami selaku manajemen pelaksana Bimtek ini menghaturkan terima kasih atas kerjasamanya.

Jakarta, 30 Mei 2023

Pusat Bisnis Pariwisata Trisakti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	1
BAB II	3
LAPORAN KEGIATAN.....	3
2.1 Pelaksanaan	3
2.2 Peserta.....	3
2.3 Susunan Acara	6
BAB III.....	8
HASIL BIMTEK	8
3.1 Hasil Kuesioner Bimbingan teknis <i>Spouse</i> (Pendamping) dan Staf Bawaan	8
3.2 Saran peserta.....	10
3.3 Evaluasi	11
BAB IV.....	12
PENUTUP	12
LAMPIRAN	13

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Institut Pariwisata Trisakti merupakan perguruan tinggi swasta yang telah berkiprah di dunia pariwisata dan perhotelan sejak tahun 1969. Sebagai perguruan tinggi swasta pertama yang menyelenggarakan program Diploma IV di Indonesia dengan gelar “Sarjana Terapan Pariwisata” (S.Tr.Par), Institut Pariwisata Trisakti secara terus-menerus memberikan edukasi pariwisata dan perhotelan kepada mahasiswa. Institut Pariwisata sangat berkompeten dalam menyediakan hospitality training bagi para pengguna jasa baik dari pemerintahan, institusi, maupun perusahaan. Pusat Bisnis Kepariwisata Trisakti merupakan salah satu unit yang membantu untuk mendapatkan income, Pusat Bisnis Kepariwisata Trisakti memiliki beberapa unit : 1. Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP), 2. Trisakti Tour, 3. In.cube Artisan Coffee, 4. Pusat Bahasa.

Trainer yang akan memberikan pelatihan karyawan tersebut adalah para trainer yang sudah memiliki pengalaman dalam memimpin dan melatih dalam bidang pengembangan organisasi, sdm serta bagi para karyawan-karyawan dan staff di *Hospitality Industry*. Dengan pengalaman tersebut, kami yakin bahwa pelatihan tersebut akan membuka wawasan para karyawan akan membuka potensi dasar mereka sehingga program ini akan sangat bermanfaat bagi mereka dan bagi Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia. Dalam pelatihan tersebut kami pun mengikuti standard Protokoler dan pelatihan tersebut mampu menciptakan kepuasan para pengguna jasa usahanya, sehingga dapat meningkatkan citra di tempat bertugasnya.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari Pelatihan *hospitality* bagi para pendamping kepala perwakilan dan staf bawaan adalah bertujuan agar para peserta mampu menerapkan prinsip- prinsip personal hygiene terutama setelah masa pandemic Covid 19 ini penataan tata graha, pengenalan Kuliner Indonesia dan penyajian dimeja jamuan, pembuatan standard hiasan fruit carving, penyajian serta yang

mampu menciptakan kepuasan para pengguna jasa usahanya,dan welcome herbal drink asli Indonesia sehingga dapat memberikan kesan keanekaragaman makanan dan minuman Indonesia di mata dunia.

.

BAB II

LAPORAN KEGIATAN

2.1 Pelaksanaan

Pelaksanaan acara Pelatihan Bimtek *Spouse* (Pendamping) dan Staf Bawaan dilaksanakan pada :

Hari / Tanggal : Rabu - Kamis , 24 – 25 Mei 2023
Tempat : Lab. Restoran, Lab. Food Production (MODENA),
Lab. Room Hotel Trisakti Dan Auditorium Lantai 2,
IP Trisakti
Waktu : 08.30 - 16.00 WIB

2.2 Peserta

Peserta kegiatan ini berjumlah yang terdiri dari 18 Peserta yang terdiri dari 12 peserta mengikuti kegiatan secara luring kemudian 6 peserta mengikuti secara daring . Dibawah ini adalah nama-nama peserta yang mengikuti onsite dan online:

Tabel. 2.1

Daftar Nama Peserta Bimtek *Spouse* (Pendamping)

NO	NAMA	ONSITE/ONLINE
1	Dian Kusumandari	ONSITE
2	Dhian Harumingtias	ONSITE
3	Dewi Sulistyowati	ONSITE
4	Ida Farida Darianto	ONSITE
5	Elin Jumaeliah	ONSITE
6	Siti Rif'ah	ONSITE
7	Erma Novilia	ONSITE
8	Nansy S	ONSITE
9	Andis Erawan Faizasyah	ONSITE
10	Rochyati	ONSITE
11	Raokhati Qistin	ONSITE
12	Monamaria Bonifasia	ONSITE

NO	NAMA	ONSITE/ONLINE
1	Dara Trifitri	ONLINE
2	Delly Anugerah Yuliani	ONLINE
3	Heidy Febianne	ONLINE
4	Puji Astutik	ONLINE
5	Ni Nyoman Mahaswiastama	ONLINE
6	Dyah Prawita Krisnawan	ONLINE

Peserta kegiatan ini berjumlah yang terdiri dari 47 Peserta yang terdiri dari 38 peserta mengikuti kegiatan secara luring kemudian 9 peserta mengikuti secara daring sebagai berikut;

Tabel 2.2

Daftar Peserta Staff Bawaan

No.	Nama	Onsite/OnLine
1	Endang Darma Ayu	Onsite
2	Sukandi	Onsite
3	Danu Sri	Onsite
4	Darkini	Onsite
5	Ida Hamidah	Onsite
6	Sri Wahyuni	Onsite
7	Budi Prayitno	Onsite
8	Sudaryanti	Onsite
9	Yudho Asmoro	Onsite
10	Reza Nurmalia	Onsite
11	Lina Masitoh	Onsite
12	Indra Kusmara	Onsite
13	Ceffy Endang Rasidi	Onsite
14	Bimo Arfino	Onsite
15	Sulartini	Onsite
16	Hasti Annisa	Onsite
17	Suliyah	Onsite
18	Erry Deviandy	Onsite
19	Diora Pandansari	Onsite
20	Monica E. Listyarini	Onsite
21	Endang Kristina Ningrum	Onsite
22	Hatyo Putro Nugroho	Onsite
23	Maria Kristyandini	Onsite
24	Eduard V Lumban Gaol	Onsite

No.	Nama	Onsite/OnLine
25	Oki Budi Murwanto	Onsite
26	Ganjat Wangkowo	Onsite
27	Ety Sofiani	Onsite
28	Salbiyah	Onsite
29	Saptadji	Onsite
30	Astrid Dimitrika	Onsite
31	Suzana	Onsite
32	Triana Mulyawati	Onsite
33	Kadek Gusdwiprana Dana Jaya	Onsite
34	Chandra Alim	Onsite
35	Sa'dullah	Onsite
36	Sri Rahayu	Onsite
37	Muhammad Trio Irawan	Onsite
38	Alfath Wahyu Adji	Onsite

Tabel 2.3

Daftar Peserta Staff Bawaan

No	Nama	Onsite/Online
1	Listari	Online
2	Dede Sopyan	Online
3	Syarifuddin	Online
4	Frederick Sadewa	Online
5	Adit Riyadi	Online
6	Neni Sumarni	Online
7	Agung Darmawan	Online
8	M. Firman Wahyudi	Online
9	Deni Kurniawan	Online

2.3 Susunan Acara

Dibawah ini adalah susunan acara yang ditetapkan oleh Pusdiklat Kemenlu RI dan disesuaikan oleh panitia BIMTEK,

Tabel 2.4

Susunan Acara

Bimbingan Teknis Bagi Pendamping Dan Staff Bawaan

Calon Duta Besar LBBP RI Dan Konjen RI

Rabu, 24 Mei 2023

WAKTU	DURASI	MATERI	
		Staff Bawaan	Spouse
08.30 – 08.45	15'	Registrasi Tempat: Auditorium PIC: Amabel, Navisa	
08.45 – 09.00	15'	Pembukaan Pelatihan (71 peserta, 5 pendamping, 5 IPT) Tempat: Auditorium PIC: Khrisna	
09.00 – 10.30	90'	<u>Seni Merangkai Bunga</u> Tempat: 412A Narsum: Vico PIC: Sasa, Navisa	
10.30 – 12.00	90'	<u>Penerapan CHSE</u> Tempat: Pastry A, 3 Model Room Narsum: Wijayanti, Ervina, Emenina PIC: Sasa, Navisa	
12.00 – 13.30	90'	ISHOMA (Staff Bawaan: Auditorium , Spouse: Resto Arimbi)	
13.30 – 15.00	90'	<u>Kuliner Indonesia</u> (59 peserta) Tempat: Auditorium Narsum: Alifatqul Maulana PIC: Salwa, Amabel	<u>Kuliner Indonesia</u> (12 peserta) Tempat: Kitchen & Resto Bima Narsum: M. Syaltut PIC: Salwa, Amabel
15.00 – 15.30	30'	Istirahat Sholat Ashar	
15.30 – 17.00	90'	<u>Fruit Carving</u> (59 peserta) Tempat: Auditorium Narsum: Alifatqul Maulana PIC: Salwa, Amabel	<u>Fruit Carving</u> (12 peserta) Tempat: Kitchen & Resto Bima Narsum: M. Syaltut PIC: Salwa, Amabel

Kamis, 25 Mei 2023

WAKTU	DURASI	MATERI	
		Staff Bawaan	Staff Bawaan
08.30 – 09.00	30'	Registrasi (Staff Bawaan: Auditorium , Spouse: Modena Kitchen Studio)	
09.00 – 10.30	90'	<u>Table Set-Up dan Napkin Folding</u> (59 peserta) Tempat: Auditorium Narsum: Dikki Z Choesrani PIC: Sasa, Navisa	<u>Welcome Drink</u> (12 peserta) Tempat: Modena Kitchen Studio Narsum: Novita Widyastuti PIC: Salwa, Amabel
10.30 – 12.00	90'	<u>Welcome Drink</u> (59 peserta) Tempat: Auditorium Narsum: Novita Widyastuti PIC: Salwa, Amabel	<u>Table Set-Up dan Napkin Folding</u> (12 peserta) Tempat: Modena Kitchen Studio Narsum: Dikki Z Choesrani PIC: Sasa, Navisa
12.00 – 13.30	90'	ISHOMA (Staff Bawaan: Auditorium , Spouse: Resto Arimbi)	
13.30 – 14.00	30'	Penutupan Pelatihan Tempat: Auditorium	

BAB III

HASIL BIMTEK

Bimtek *Spouse* (Pendamping) Dan Staf Bawaan Calon Duta Besar LBBP RI Dan Konjen RI yang diselenggarakan pada tanggal 24 – 25 Mei 2023 telah selesai dilaksanakan. Dari kuesioner yang telah diisi, para peserta merasa materi yang disampaikan oleh instruktur jelas, menarik dan mudah dipahami. Materi yang disampaikan juga sesuai dengan kebutuhan para peserta. Sesuai dengan hasil kuesioner yang kami berikan kepada para peserta yang hadir di IP Trisakti sebanyak 50 peserta yang menyampaikan hasil kuesioner.

3.1 Hasil Kuesioner Bimbingan teknis *Spouse* (Pendamping) dan Staf Bawaan

Kuesioner pelatihan yang disampaikan kepada para peserta dimana ruang lingkupnya adalah mengenai tujuan materi yang akan dibahas, kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta, cara penyampaian materi, kemampuan instruktur dalam berdiskusi, kemampuan mengatur suasana pelatihan, kompetensi instruktur, media yang digunakan saat penyampaian materi dan kemampuan untuk menjawab pertanyaan.

Pengolahan data pada kuesioner ini menggunakan spss 23 dengan Skala pengukuran yang digunakan dalam setiap indikator pada variabel adalah skala pengukuran likert, seperti tabel 3.1 dibawah ini,

Tabel 3.1 Skala Likert

Skala	Keterangan
1	Sangat Tidak Setuju (STS)
2	Tidak Setuju (TS)
3	Cukup Setuju (CS)
4	Setuju (S)
5	Sangat Setuju (SS)

Sumber; olahan data, 2023

Tabel 3.2 Inpretasi nilai Kuesioner

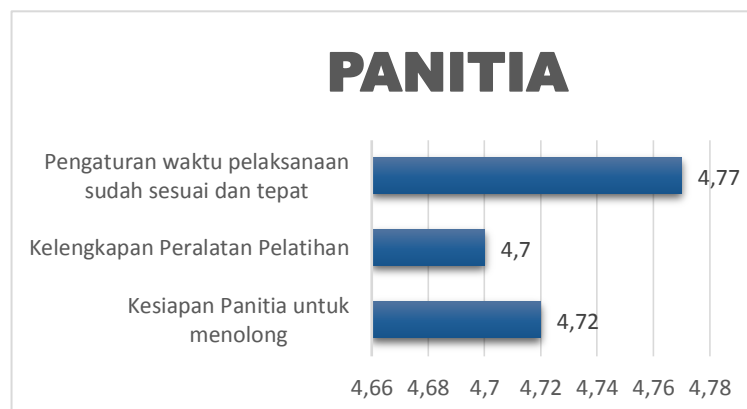
Nilai	Kemampuan Instruktur	Kesiapan Panitia	Kesesuaian Materi
1,00-1,79	Sangat Tidak Mampu	Sangat Tidak Siap	Sangat Tidak Sesuai
1,80-2,59	Tidak Mampu	Tidak Siap	Tidak Sesuai
2,60-3,39	Cukup Mampu	Cukup Siap	Cukup Sesuai
3,40-4,19	Mampu	Siap	Sesuai
4,20-5,00	Sangat Mampu	Sangat Siap	Sangat Sesuai

Tabel 3.3 Hasil Kuesioner Instruktur



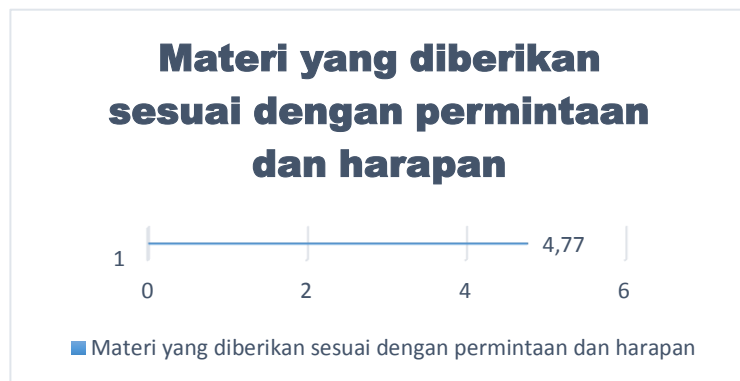
Sumber; Olahan data, 2023

Tabel 3.4 Hasil Kuesioner Kesiapan Panitia



Sumber; Olahan data, 2023

Tabel 3.5 Hasil Kuesioner Kesesuaian Materi



Sumber : Olahan data, 2023

3.2 Saran peserta

Hasil dari penyelenggaraan BIMTEK, peserta pelatihan memberikan saran untuk perbaikan BIMTEK yang akan datang sebagai berikut :

Deskripsi : Pada indikator instruktur, para peserta menilai selama proses Bimtek Spouse (Pedamping) dan Staf Bawaan , para peserta mengamati bagaimana instruktur menjelaskan tujuan materi yang akan dibahas, kompetensi instruktur, cara penyampaian materi, media yang digunakan saat penyampaian materi, kemampuan dalam berdiskusi, kemampuan untuk menjawab pertanyaan, kemampuan mengatur suasana pelatihan, dan kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta.

- Hasil : berdasarkan hasil data diagram yang ditampilkan, 85% memilih sangat setuju yang artinya peserta setuju dengan indikator Narsum memberikan bimbingan teknis ini memiliki pengetahuan yang memadai terhadap materi yang di sampaikan

Peserta juga memberikan saran, perlu dijaganya konsistensi dalam kompetensi struktur, diharapkan untuk menjaga relasi dengan instruktur tersebut dikarenakan memiliki kompetensi yang tinggi dan sesuai. Selama sesi, instruktur dapat sangat baik dalam memberikan penjelasan tiap sesinya, kondusifnya pada sesi diskusi, serta kemampuan mengatur suasana pelatihan, dan dalam proses pelatihan semua materi yang didapat sangat sesuai dengan kebutuhan peserta. Namun, adapun hal hal yang harus lebih ditingkatkan lagi dalam pelatihannya,

yaitu : kesesuaian materi dengan kebutuhan peserta dan media yang digunakan saat penyampaian materi.

3.3 Evaluasi

Dalam kegiatan Bimtek untuk *Spouse* (Pedamping) dan Staf Bawaan pada tanggal 24 – 25 Mei 2023 di Insititu Pariwisata Trisakti tentu, evaluasi ini bersifat saran agar ke depan dalam menyelenggarakan suatu acara harus di lakukan secara baik dan teliti,

A. Analisis Pencapaian Hasil Kegiatan

Keunggulan

1. Materi yang di sampaikan ke peserta sudah sesuai dengan kebutuhan peserta
2. Kemampuan mengatur suasana dan waktu dengan baik
3. Materi yang diberikan oleh instruktur berkompotensi

Kelemahan

1. Peralatan penunjang yang di perlukan belum sesuai dengan ekspektasi seperti contohnya Tablecloth
2. Kordinasi dengan pihak kemenlu terkait daftar peserta yang di berikan kepada PBK Trisakti 2 jam sebelum penutupan acara sehingga menghambat proses persiapan pencetakan sertifikat dari PBK
3. Waktu pelatihan yang dibatasi oleh pihak kemenlu sehingga materi belum optimal.
4. Kurangnya kreatifitas peserta sehingga terlihat monoton.

BAB IV

PENUTUP

Pelaksanaan Bimtek *Spouse* (Pendamping) Dan Staf Bawaan Calon Duta Besar LBBP RI Dan Konjen RI yang diselenggarakan pada tanggal 24 – 25 Mei 2023 ” merupakan Program Orientasi bagi para Para Pendamping calon Kepala Perwakilan & Wakil Kepala Perwakilan RI. Pelatihan *hospitality* ini bertujuan untuk meningkatkan pelayanan yang mampu menciptakan kepuasan para pengguna jasa di ruang lingkup para Pendamping Perwakilan RI di beberapa negara. Untuk itu sangat diperlukan pengetahuan serta wawasan yang membuka kreatifitas bagi peserta yang akan mendampingi Kepala Perwakilan dinegara yang menjadi tempat bertugas.

Kami berharap pelaksanaan BIMTEK ini tidak hanya pada saat akan bertugas saja, namun juga dapat menjadi refreshing atau penyegaran untuk lebih mampu mengenalkan kearifan local produk Indonesia dan para peserta mampu menerapkan ilmu yang telah didapat ketika bertugas di negara tujuan.

Demikianlah hasil dari BIMTEK ini kami sampaikan agar dapat menjadi bahan pertimbangan untuk dimasa yang akan datang.

Wassalamu’alaikum Wr. Wb

Novita Widyastuti, S., M.Si.Par
Kepala Pusat Bisnis Kepariwisata

LAMPIRAN

FOTO-FOTO KEGIATAN

Kegiatan Pelatihan Hospitality Tanggal 24 Mei 2023



Pembukaan Acara Oleh Bapak Michael Khrisna Aditya, SST., M.Par Pada Tanggal Rabu, 24 Mei 2023



Pemaparan Materi Untuk Pendamping Dan Staf Bawaan Mengenai “Seni Merangkai Bunga” Oleh Bapak Vico.



Pemberian Praktek Untuk Pendamping Dan Staf Bawaan Mengenai “Penerapan CHSE” Oleh Ibu Wijayanti Di Ruang 102.



Pemberian Praktek Untuk Pendamping Dan Staf Bawaan Mengenai “Penerapan CHSE” Oleh Ibu Emenina Di Ruangn 103 dan Ibu Ervina Di Ruangn 104.



Pemaparan Materi Untuk Pendamping Mengenai “Kuliner Indonesia” Oleh Bapak Alifatqul Maulana Di Resto Arimbi.



Pemaparan Materi Untuk Staf Bawaan Mengenai “Kuliner Indonesia” Oleh Bapak M. Syaltut Di Auditorium.



Pemaparan Materi Untuk Pendamping Mengenai “Fruit Carving” Oleh Bapak Alifatqul Maulana Di Resto Arimbi.



Pemaparan Materi Untuk Staf Bawaan Mengenai “Fruit Carving” Oleh Bapak M. Syaltut Di Auditorium.

Kegiatan Pelatihan Hospitality Tanggal 25 Mei 2023



Pemaparan Materi Untuk Staf Bawaan Mengenai “Table Set-Up Dan Napkin Folding” Oleh Bapak Dikki Z Choersani Di Auditorium.



Pemaparan Materi Untuk Pendamping Mengenai “Welcome Drink” Oleh Ibu Novita Widyastuti Di Modena Kitchen Studio.



Pemaparan Materi Untuk Pendamping Mengenai “Table Set-Up Dan Napkin Folding” Oleh Bapak Dikki Z Choersani Di Modena Kitchen Studio.



Pemaparan Materi Untuk Staf Bawaan Mengenai “Welcome Drink” Oleh Ibu Novita Widyastuti Di Auditorium.



Tips and Trick Penyajian makanan oleh Ibu Sisca Soewitomo



Peserta Pendamping Memberikan Kesan Dan Pesan Selama Mengikuti Acara Pelatihan Hospitality.



Peserta Staf Bawaan Memberikan Kesan Dan Pesan Selama Mengikuti Acara Pelatihan Hospitality.



Perwakilan Dari Diklat Kemenlu Memberikan Kata Sambuta Pada Penutupan Pelatihan Hospitality.



Pemberian Sertifikat Pada Perwakilan Peserta Dari Pendamping Dan Staf Bawaan Dari PBK Institut Pariwisata Trisakti.



Pemberian Souvenir Untuk Peserta Pendamping dan foto bersama dengan Pimpinan Institut Pariwisata Trisakti.



PUSAT BISNIS KEPARIWISATAAN

JL. IKPN TANAH KUSIR BINTARO, JAKARTA SELATAN TU (021)

7377738 — 41 FAX. (021) 73887763, 73962286

EMAIL: INFO@STPTRISAKTI.AC.ID, WEBSITE:

[HTTP/WWW.STPTRISAKTI.AC.ID](http://WWW.STPTRISAKTI.AC.ID)



YAYASAN TRISAKTI
INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN - Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41; Fax. (021) 73887763, 73692286; Email: pmb@stptrisakti.ac.id; Website: stptrisakti.ac.id

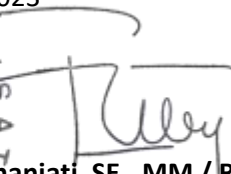
SURAT TUGAS

No. : 707/IPT/ST/V/2023

1	Dasar Penugasan	:	Program Kerja Pusat Bisnis Kepariwisataaan (PBK)
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmanati, SE., MM / Rektor
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	Terlampir
4	Maksud Penugasan	:	Melaksanakan Kegiatan Pelatihan Hospitality Kementerian Luar Negeri
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Institut Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Audiovisual Lantai 3B, Pastry A, 402A, 412A, Modena Kitchen Studio
7	a. Lama Penugasan	:	2 (dua) hari
	b. Tanggal Penugasan	:	Rabu - Kamis, 24 - 25 Mei 2023
8	Pembebanan Biaya		
	a. Instansi	:	IP Trisakti
	b. Lainnya (sebutkan)	:	
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN

Ditetapkan di Jakarta pada tanggal :
16 May 2023


Fetty Asmanati, SE., MM / Rektor

TEMPAT TUJUAN

Tiba di : Audiovisual Lantai 3B, Pastry A, 402A, 412A, Modena Kitchen Studio

Tanggal :

TEMPAT KEMBALI

TRISAKTI

Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:

Dr. Nurbaeti, MM

Warek II

Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:

1. Pelaksana Tugas
2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas
3. Bagian Umum & Keuangan
4. Sekretariat



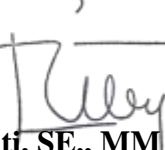
YAYASAN TRISAKTI
INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN - Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41; Fax. (021) 73887763, 73692286; Email: pmb@stpтрisakti.ac.id; Website: stptrisakti.ac.id

Lampiran Surat Tugas No. :707/IPT/ST/V/2023

Nama Dosen/Tenaga Kependidikan/Mahasiswa	Jabatan
<ol style="list-style-type: none">1. Alifatqul Maulana, S.ST.Par., M.Par.2. Dikki Zuchradi Choersani, SST., M.Par.3. Novita Widyastuti, M.Si.Par.4. Dra. Wijayanti Dewi Prabandari, MM.5. Ervina Taviprawati, SE., MM.6. Emenina Tarigan, M.Par.	Instruktur
<ol style="list-style-type: none">1. Michael Khrisna Aditya, M.Par2. Novita Widyastuti, M.Si.Par3. Nur Chairunnissa S.Tr.Par4. Vienna Artina Sembiring, SST.Par., M.Pd.5. Salwa Aini, SE6. Ahmad Khozin, S.Kom.7. Ralibi Alatas, S.Kom.8. Ridho Abyan Widiastanto, S.I.Kom.9. Adinda Malikalmulki Rahmadiyahanti, S.i.Kom.10. Mulyadi11. Gunari12. Usman13. Harfinolla Amabel Kirani (2153050006)14. Navisha Maydhita Puteri (2153050024)15. David16. Eko17. Agung	Panitia
<p>Tim HK</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alhatta Zikry (NIM :2241010130)2. Sandi Ardiansyah Assegaf (NIM :2241010128)3. Abraham <p>Tim folding napkin</p> <ol style="list-style-type: none">1. Santiago (2042070001)2. Malika Melia Putri (2141050009) <p>Tim kuliner dan fruit carving</p> <ol style="list-style-type: none">1. Amin2. Sahid	Panitia Tambahan

Jakarta, 16 Mei 2023


Fetty Asmaniati, SE., MM
Rektor