



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. 17-01/IPT/KK/D4/DT/HTL/III/2023**

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

REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

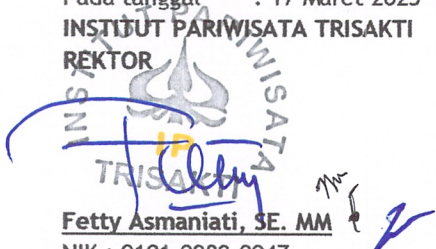
- Menimbang** : a Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2022/2023, perlu segera menunjuk Dosen Tetap yang namanya tercantum dalam DIKTUM Pertama Keputusan ini.
b Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor 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. **M. Syaltut Abduh, SST.Par, M.Par** ✓
NIDN/ NUPN : 0303078602
Sebagai Dosen Tetap dalam matakuliah :
- 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T) 1 sks 2 kelas ✓
 - 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P) 2 sks 2 kelas ✓
 - 18D2A047T - Seni Dekorasi Makanan (T) 1 sks 1 kelas ✓
 - 18D2A047P - Seni Dekorasi Makanan (P) 2 sks 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 Pengelolaan 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**


Fetty Asmaniati, SE. MM
NIK : 0101.0989.0047

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		 STP <i>Step Towards an excellent</i> Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	1 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2

Jam : 08:00 - 12:00



Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602







PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	<ul style="list-style-type: none"> House rules - team work - handling knives basic equipment operation - basic cooking method demo eggdishes untuk breakfast (omellet, scramble, sunny side up, poach egg) 	<ul style="list-style-type: none"> House Rules Team work Handling knives basic cooking method 	JUMLAH MHS $\frac{18}{19}$ HADIR: 18 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1	18/03/23	18/03/23	18/03/23	
2	A. BREAKFAST : - Ayam Goreng - Nasi Goreng. - Saute Sausage - Tahu Tepung - Acar Timun - Krupuk Udang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : STOCK & CLEAR SOUP : - Vegetables Cutting (Macedoinne, Battonet, Dice, Slice) - Boquet Garnie - Mirepoix - White Stock (Chicken stock) - Cooking Methode (Boiling, Deepfrying, Blanching, Saute) - Clear Soup = Chicken Vegetables Clear Soup - Main Course = Chicken Gordon Bleau - Straches = French Fries Potatoes - Vegetables = Saute Macedoinne Vegetables - Dessert = Slice Fresh Fruit	<ul style="list-style-type: none"> chicken stock chicken vegetables clear sr Grill chicken Sirlain steak Saute macedoine vegetables french fries Maitre d'hotel sr 	JUMLAH MHS $\frac{19}{19}$ HADIR: 19 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -	19/03/23	19/03/23	19/03/23	



	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	2 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)	Hari : SELASA
SKS : 2	Jam : 08:00 - 12:00
Kelas : B1	Ruang : KTCA
Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.	NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
3	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Semur - Saute Sausage - Bihun Goreng - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : STOCK & THICK SOUP: - Thickening agent = potatoes - Vegetables Cutting Method (Shereded, Slice, Chopped, Wedges/Cube) - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock (Chicken Stock) - Cooking Method (Saute, Deepfrying, Grill, Blanching) - Thick Soup = Puree of Carrot - Maincourse = Braised Chicken - Starches = Parsley Potatoes - Vegetables = Mixed Macedoine Vegetables - Dessert = Slice Fresh Fruit	* Breakfast * Lunch * Dinner	JUMLAH MHS <u>18</u> / <u>19</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
4	A. BREAKFAST - Nasi Kuning - Ayam Bakar - Saute Sausage - Orek Tempe - Timun dan Tomat - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : THICK SOUP and SALAD DRESSING : - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Methode = julienne, Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Deepfrying, Grill - Thick Soup = Mushroom Cream Soup - Maincourse = Chicken Sandwich dan Beef Burger Jumbo with Calypso sc - Starches = Goufrette Potatoes - Salad Vegetables = Coleslow - Dessert = Slice Fresh Fruit	* Breakfast * Lunch * Dinner	JUMLAH MHS <u>19</u> / <u>19</u> HADIR: <u>19</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	3 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2




Jam : 08:00 - 12:00



Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	A. BREAKFAST - Nasi Krawu - Ayam Suwir Serundeng - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Acar Timun - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : HOME PASTA, SALAD AND SOUP - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Methode = Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock & Brown Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching - Thick Soup = New England Clam Cowder - Maincourse = Spaghetty Bolognaise and Fetucinne Carbonara - Salad = Cucumber Salad with French Vinaigratte - Sauce = Bolognaise, Carbonara, French Vinaigratte, Brown, Bechamel - Dessert = Slice Fresh Fruit	* Breakfast * Lunch * Dinner	JUMLAH MHS <u>19 / 19</u> HADIR: <u>19</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>				

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	4 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2


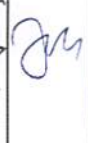



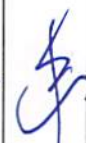
Jam : 08:00 - 12:00

Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
6	<p>A. BREAKFAST - Nasi Putih - Rawon - Saute Sausage - Kemangi dan Kecambah - Tempe Bacem - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit</p> <p>B. LUNCH & DINNER : THICK SOUP and SALAD</p> <p>DRESSING : - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Method = julienne, Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Deepfrying, Grill - Thick Soup = Mushroom Cream Soup - Maincourse = Chicken Kiev - Starches = Ritz Pillaf - Vegetables = Vichy Carrot - Dessert = Slice Fresh Fruit</p>	<p>breakfast</p> <p>Lunch</p> <p>Dinner</p>	<p>JUMLAH MHS</p> <p><u>15</u> / <u>19</u></p> <p>HADIR: <u>15</u></p> <p>SAKIT: <u>-</u></p> <p>IJIN: <u>-</u></p> <p>LAIN2: <u>-</u></p>				
7	<p>A. BREAKFAST - Nasi Kuning Manado - Cakalang Rica - Saute Sausage - Telor Rebus - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit</p> <p>B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH</p> <p>- Thickening agent - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew - Thick Soup = Ministrone - Maincourse = Beef Stroganof - Starches = Saute Fettucinne - Salad = Green Salad - Sauce = Brown Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit</p>	<p>breakfast</p> <p>Lunch</p> <p>Dinner</p>	<p>JUMLAH MHS</p> <p><u>15</u> / <u>19</u></p> <p>HADIR: <u>15</u></p> <p>SAKIT: <u>-</u></p> <p>IJIN: <u>-</u></p> <p>LAIN2: <u>-</u></p>				





FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	5 dari 9



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

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P) Hari : SELASA
 SKS : 2 Jam : 08:00 - 12:00
 Kelas : B1 Ruang : KTCA
 Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par. NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	UTS	JUMLAH MHS <u>121</u> / <u>12</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
9	A. BREAKFAST - Nasi Liwet Solo - Opor Ayam Suwir - Saute Sausage - Telor Pindang - Sayur Labu - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : INDONESIA FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Steam - Thick Soup = Soto Lamongan - Maincourse = Rendang Daging - Starches = Nasi Putih - Vegetables = Gulai Cubadak - Salad = Asinan Jakarta - Sambal = Sambal Ijo - Condiment = Emping, Jeruk Nipis - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>121</u> / <u>12</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Belaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	6 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2







Jam : 08:00 - 12:00



Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
10	A. BREAKFAST - Nasi Putih - Soto Ayam - Saute Sausage - Telor Balado - Acar Timun - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Vegetables = Saute Turning Vegetables - Maincourse = Chicken Brochette - Starches = Spicy Wedges Potatoes - Salad = Shrimp Cocktail - Sauce = BBQ Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>18</u> / <u>19</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
11	A. BREAKFAST - Nasi Goreng - Ayam Goreng - Saute Sausage - Tahu Tepung - Acar Timun - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit A. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Cube, Brunoise - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Consomme Brunoise - Maincourse = Trisakti Fried Chicken Cheese Sauce - Starches = Cube Herbs Potatoes - Vegetables = Saute Jardiniere Vegetables - Sauce = Cheese Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>18</u> / <u>19</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	7 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2







Jam : 08:00 - 12:00



Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
12	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Semur - Saute Sausage - Bihun Goreng - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Shrimp Bisque - Maincourse = Roast Chicken Maitre d'hotel - Starches = Mashed Potatoes - Vegetables = Saute Baby String Beans - Sauce = Butter Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>19</u> / <u>19</u> HADIR: <u>19</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
13	A. BREAKFAST - Nasi Kuning - Ayam Bakar - Saute Sausage - Orek Tempe - Timun dan Tomat - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Hungarian Beef Goulash - Maincourse = Roast Beef Black Pepper Sauce - Starches = Baked Idaho Potatoes - Vegetables = Cauliflower Au Gratin - Sauce = Brown Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>15</u> / <u>15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				







	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	8 dari 9		



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
 SKS : 2
 Kelas : B1
 Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

Hari : SELASA
 Jam : 08:00 - 12:00
 Ruang : KTCA
 NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
14	A. BREAKFAST - Nasi Krawu - Ayam Suwir Serundeng - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Acar Timun - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene, Noissete - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Maincourse = Grill Lamb Chopped Minth Sauce dan Grill Chicken Minth Sauce - Starches = Noissete Potatoes - Vegetables = Saute Spinach & Grill Corn Cob - Sauce = Brown Sauce - Salad = Waldorf Salad - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>19, 19</u> HADIR: <u>19</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>				
15	A. BREAKFAST - Nasi Kebuli - Ayam Kari - Saute Sausage - Telur Pindang - Acar Timun Nanas - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene, Noissete - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew, Frying - Maincourse = Fried Goujon with Millanaisse sc - Vegetables = Mix Herb Vegetables - Sauce = Tomato Sauce - Salad = Shell fish Cocktail salad - Soup = Oxtail Clear Soup - Dessert = Slice fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>19, 19</u> HADIR: <u>19</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	9 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SELASA

SKS : 2




Jam : 08:00 - 12:00

Kelas : B1

Ruang : KTCA

Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

NIDN : 0303078602

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UAS	JUMLAH MHS <u>13</u> / <u>13</u> HADIR: <u>13</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>				

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)	SKS: 2	RUANG: KTCA
DOSEN: MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.	KELAS: B1	HARI / JAM: SELASA / 08:00 - 12:00

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	2241010044	DAVINE SUTHI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
2	2241010048	DIVA RIZKY NL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
3	2241010051	NICHOLAS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
4	2241010052	TRIXIE GERALI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
5	2241010054	NI GALUH FRID	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
6	2241010057	ADRA ANUGER	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
7	2241010059	FERLIANA AUC	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
8	2241010060	GREGORY ALE	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
9	2241010063	NICKY CARER	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
10	2241010066	SALMA MULYA	H	H	S	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	13			1	14	92.86	✓	
11	2241010068	RIA JULYARTY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
12	2241010071	NANDA NUR F.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
13	2241010072	CLAUDIA PEBR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
14	2241010075	AULIA PUTRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
15	2241010076	TERESA ANG C	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
16	2241010080	MARVIN CHRIS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
17	2241010082	ODRIJOHN BEI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
18	2241010083	ZAIDAN PUTR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	M	14				14	100.00	✓	
TOTAL	H	18	18	17	18	18	18	18		18	18	18	18	18	18	18									
	A																								
	I																								
	S			1																					

KABAG. ADM. AKADEMIK

(YULI ASTUTI, SE, MM)

DOSEN PENGAMPUL MATA KULIAH

(MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.)

JAKARTA, 31 AGUSTUS 2023

KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

(ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par)

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)	SKS: 2 RUANG: KTCA
DOSEN: MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.	KELAS: B1 HARI / JAM: SELASA / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010044	DAVINE SUTHIONO	72.00	70.00	85.00	77.90	A-	3.70		
2	2241010048	DIVA RIZKY NUR KHOLIFAH	91.00	85.00	86.00	86.70	A	4.00		
3	2241010051	NICHOLAS	89.00	78.00	83.00	82.70	A	4.00		
4	2241010052	TRIXIE GERALDINE SISILIA RATAG	90.30	85.00	86.00	86.56	A	4.00		
5	2241010054	NI GALUH FRIANKA DEWI ARORA SE	89.00	84.00	85.00	85.50	A	4.00		
6	2241010057	ADRA ANUGERAH TJAHYA	74.00	80.00	80.00	78.80	A-	3.70		
7	2241010059	FERLIANA AUDREY MIRACLE	70.00	70.00	76.00	73.00	B+	3.30		
8	2241010060	GREGORY ALEXANDER LIANG	79.00	80.00	80.00	79.80	A-	3.70		
9	2241010063	NICKY CARERA	75.00	80.00	80.00	79.00	A-	3.70		
10	2241010066	SALMA MULYA AQILAH	92.00	75.00	80.00	80.90	A	4.00		
11	2241010068	RIA JULYARTY	98.00	88.00	88.00	90.00	A	4.00		
12	2241010071	NANDA NUR FADILLAH	96.05	87.00	88.00	89.31	A	4.00		
13	2241010072	CLAUDIA PEBRIANTI	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
14	2241010075	AULIA PUTRI ARDAVI	92.35	80.00	84.00	84.47	A	4.00		
15	2241010076	TERESA ANG ONGKOWIDJOYO	82.00	80.00	82.00	81.40	A	4.00		
16	2241010080	MARVIN CHRISTOPHER WIJAYA	86.00	75.00	75.00	77.20	A-	3.70		
17	2241010082	ODRIJOHN BENAYA	80.00	78.00	78.00	78.40	A-	3.70		
18	2241010083	ZAIDAN PUTRA NASHIF	80.00	76.00	77.00	77.30	A-	3.70		

JUMLAH NILAI: A = 10, A- = 7, B+ = 1

JAKARTA, 31 AGUSTUS 2023
DOSEN

(MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.)