



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

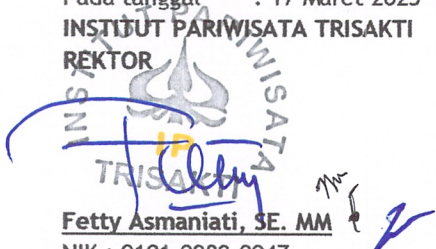
- Menimbang** : a Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2022/2023, perlu segera menunjuk Dosen Tetap yang namanya tercantum dalam DIKTUM Pertama Keputusan ini.
b Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor 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**

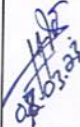






Fetty Asmaniati, SE. MM
NIK : 0101.0989.0047



 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	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)
SKS : 2
Kelas : B2
Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

Hari : SELASA
Jam : 13:00 - 17:00
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	
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 Equipment operation 	JUMLAH MHS <u>17 / 17</u> HADIR: <u>17</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -	 14.05.23			
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 (Macedoine, Battonet, Dice, Slice) - Boquet Garnie - Mirepoix - White Stock (Chicken stock) - Cooking Methode (Boilling, Deepfrying, Blanching, Saute) - Clear Soup = Chicken Vegetables Clear Soup - Main Course = Chicken Gordon Bleau - Straches = French Fries Potatoes - Vegetables = Saute Macedoine Vegetables - Dessert = Slice Fresh Fruit	<ul style="list-style-type: none"> - chicken stock - chicken vegetable clear sp - Grill chicken - Sirloin steak - saute macedoine vegetable - french fries - Maitre d'hotel se 	JUMLAH MHS <u>17 / 17</u> HADIR: <u>17</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -	 14.05.23			





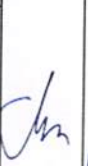

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Bertaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	2 dari 9		



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
 SKS : 2
 Kelas : B2
 Dosen : MOHAMMAD SYALTUT ABDUH, SST.Par, M.Par.

Hari : SELASA
 Jam : 13:00 - 17:00
 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	
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 17 / 17 HADIR: 17 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -	 21/09-23			
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 17 / 17 HADIR: 17 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -	 21/09-23			

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	3 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 : 13:00 - 17:00



Kelas : B2

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 Bolognese and Fetucinne Carbonara - Salad = Cucumber Salad with French Vinaigratte - Sauce = Bolognese, Carbonara, French Vinaigratte, Brown, Bechamel - Dessert = Slice Fresh Fruit	Breakfast Lunch Dinner	JUMLAH MHS 16/17 HADIR: 16 SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: -				

	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	4 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	: 13:00 - 17:00
Kelas	: B2	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	A. BREAKFAST - Nasi Putih - Rawon - Saute Sausage - Kemangi dan Kecambah - Tempe Bacem - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : THICK SOUP and SALAD 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	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>17 / 17</u> HADIR: <u>17</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
7	A. BREAKFAST - Nasi Kuning Manado - Cakalang Rica - Saute Sausage - Telor Rebus - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH - 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	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>17 / 17</u> HADIR: <u>17</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	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	: 13:00 - 17:00
Kelas	: B2	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 17 / 17 HADIR: 17 SAKIT: - IJIN: - LAINZ: -				
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 15 / 17 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: 2 LAINZ: -				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		 <p>STP Step by step in excellence Quality Care</p>
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	6 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



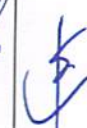



Jam : 13:00 - 17:00



Kelas : B2

Ruang : KTCA

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







NIDN : 0303078602



PERTEMUAN KE	SAP	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>15</u> / <u>19</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>2</u> LAINZ: <u>1</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>16</u> / <u>19</u> HADIR: <u>16</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>1</u> LAINZ: <u>-</u>				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		 <p>STP Step towards excellence Quality and Care</p>
	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 : 18DZA024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P) Hari : SELASA
SKS : 2 Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : B2 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 dâ€™hote sc - Starches = Mashed Potatoes - Vegetables = Saute Baby String Beans - Sauce = Butter Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	BREAKFAST LUNCH DINNER	JUMLAH MHS <u>17</u> / <u>17</u> HADIR: <u>17</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>17</u> / <u>17</u> HADIR: <u>17</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		 <p>STP Step Towards an excellent Quality and Care</p>
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	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)

Hari : SELASA

SKS : 2







Jam : 13:00 - 17:00



Kelas : B2

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	
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>17</u> / <u>17</u> HADIR: <u>17</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <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 Millanaise 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>17</u> / <u>17</u> HADIR: <u>17</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	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	: 13:00 - 17:00
Kelas	: B2	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 17 / 17 HADIR: 17 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

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: B2 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	2241010047	NIKITA ANGRANTO	91.00	85.00	85.00	86.20	A	4.00		
2	2241010049	JOHANNA MARIA OLETHA WIDYANT	90.00	86.00	86.00	86.80	A	4.00		
3	2241010050	CYNTHIA NATHASYA FEBE	91.00	85.00	85.00	86.20	A	4.00		
4	2241010053	NAILA DHIANDRA KHAIRUNNISA	94.00	87.00	88.00	88.90	A	4.00		
5	2241010055	RAINA PRITA ARDELIA	94.00	85.00	87.00	87.80	A	4.00		
6	2241010056	RAFIF AYDIN SETIADI	88.00	76.50	79.00	80.05	A	4.00		
7	2241010058	NICKLAUS GIRVIN	89.00	90.00	90.00	89.80	A	4.00		
8	2241010061	JIIHAAN SALSABILA HERIANTO	82.00	80.00	79.00	79.90	A-	3.70		
9	2241010062	NORIANI	92.00	80.00	80.00	82.40	A	4.00		
10	2241010067	BETARI ANJANI	78.00	80.00	83.00	81.10	A	4.00		
11	2241010069	FATCHURROHMAN WIBISONO ALHA	96.00	95.00	94.00	94.70	A	4.00		
12	2241010070	FASINA ANJALI	94.00	95.00	95.00	94.80	A	4.00		
13	2241010073	FAHMI ABDILLA	93.00	90.00	92.00	91.60	A	4.00		
14	2241010074	DHEA LUCYANA BALQISH	95.00	90.00	92.00	92.00	A	4.00		
15	2241010077	KYEREN OKTAVIANO RUMBAYAN	88.00	80.00	84.00	83.60	A	4.00		
16	2241010078	MUMTAHANAH	97.00	94.00	95.00	95.10	A	4.00		
17	2241010081	ANDREA MIKHA NATHANIA YOCOM	93.00	78.00	78.00	81.00	A	4.00		
18	2241010084	AISYAH NURRAHMA AMELIA GINTIN	86.00	78.00	80.00	80.60	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 17, A- = 1

JAKARTA, 31 AGUSTUS 2023

DOSEN

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

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 7	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: B2	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	2241010047	NIKITA ANGRU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
2	2241010049	JOHANNA MAF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
3	2241010050	CYNTHIA NATI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
4	2241010053	NAILA DHIAND	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
5	2241010055	RAINA PRITA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
6	2241010056	RAFIF AYDIN S	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	185.71	✓		
7	2241010058	NICKLAUS GIR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
8	2241010061	JIHAAN SALSA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
9	2241010062	NORIANI	H	H	H	H	H	H	I	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	185.71	✓		
10	2241010067	BETARI ANJAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
11	2241010069	FATCHURROH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
12	2241010070	FASINA ANJAL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
13	2241010073	FAHMI ABDILL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
14	2241010074	DHEA LUCYAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
15	2241010077	KYEREN OKTA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
16	2241010078	MUMTAHANAH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
17	2241010081	ANDREA MIKH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	200.00	✓		
18	2241010084	AISYAH NURR	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	185.71	✓		
TOTAL			H	18	18	18	18	16	18	17		18	18	18	18	18	18									
			A																							
			I					2		1																
			S																							

KABAG. ADM. AKADEMIK

(YULI ASTUTI, SE, MM)

DOSEN PENGAMPUN MATA KULIAH

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

JAKARTA, 31 AGUSTUS 2023

KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

(ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par)