



YAYASAN TRISAKTI

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 737.7738-41, Fax. (021) 7388.7763, 7369.2286, E-mail: info@iptrisakti.ac.id, Website: iptrisakti.ac.id

KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI No. 035-01/IPT/KK/STr/DT/HTL/IX/2023

TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GASAL TA. 2023/2024

REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2023/2024, 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 No. 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/0/2023 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 GASAL TA. 2023/2024

Pertama : Menunjuk Saudara/i PRAMUDITO, S.Pd., MM ✓

NIDN/NUPN : 0315096203

Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :

- 18D2A028P - Pengolahan Kue dan Roti (P) 2 sks (P) 4 kelas ✓
- 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) 1 sks (T) 4 kelas ✓
- 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P) 2 sks (P) 2 kelas ✓
- 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T) 1 sks (T) 2 kelas ✓
- 21D2A201P - PKL 2: Persiapan 0,2 sks (P) 1 kelas ✓
- 21D2A202P - PKL 2: Proses 0,8 sks (P) 1 kelas ✓
- 21D2A203P - PKL 2: Pelaporan 0,6 sks (P) 1 kelas ✓
- 21D2A204P - PKL 2: Evaluasi 0,4 sks (P) 1 kelas ✓

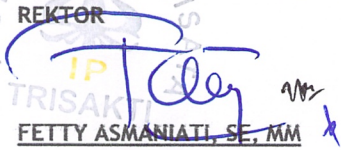
Pada Institut Pariwisata Trisakti Departemen STr PENGELOLAAN PERHOTELAN.

Kedua : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada Ka. Departemen Pengelolaan Perhotelan.

Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir semester gasal TA. 2023/2024.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 01 September 2023

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
REKTOR


FETTY ASMANIATI, SE, MM
NIK : 010109890047

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)	SKS: 1 RUANG: PTA1
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS: D1 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	2341050001	ALINE ZANITA HERMAWANSYAH	90.00	100.00	92.00	94.00	A	4.00		
2	2341050003	RAIHAN MAULANA DRANI	90.00	95.00	85.00	89.00	A	4.00		
3	2341050004	AULIA NURROHMAH	90.00	99.00	96.00	95.70	A	4.00		
4	2341050006	DEFRIANTO SIAHAAN	90.00	100.00	94.00	95.00	A	4.00		
5	2341050007	UPI MARDIYANA	90.00	99.00	100.00	97.70	A	4.00		
6	2341090001	AYESHA KHAIRA ARDANTI	85.00	87.00	83.00	84.60	A	4.00		
7	2341090002	MUHAMMAD AZIZ SYACHBANI	90.00	100.00	89.00	92.50	A	4.00		
8	2341090004	CHERRYL SAFANYA DYANDRA	90.00	90.00	96.00	93.00	A	4.00		
9	2341090006	ADINDA WIDIAWATI	90.00	100.00	89.00	92.50	A	4.00		
10	2341090008	AUDRA PHRAYA SISWARA	90.00	99.00	94.00	94.70	A	4.00		
11	2341090010	GHAFI ANANDA SYABIR	85.00	94.00	81.00	85.70	A	4.00		
12	2341090015	NEILA TALITHA ARAMINTA HARIS	85.00	100.00	96.00	95.00	A	4.00		
13	2341090017	SEBASTIAN ARTHUR WIDJAYA	90.00	99.00	94.00	94.70	A	4.00		
14	2341090018	NYOMAN DWI DARYANI	85.00	90.00	91.00	89.50	A	4.00		
15	2341090019	ARLESTHYA FLORELLA NUR MARITZ	85.00	97.00	84.00	88.10	A	4.00		
16	2341090020	RASHIKA PUTRI GOMES	90.00	100.00	100.00	98.00	A	4.00		
17	2341090043	FITHRAH KSATRIA TANGGUH ALHAI	90.00	99.00	91.00	93.20	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 17

JAKARTA, 15 JANUARI 2024

DOSEN



(PRAMUDITO, S.Pd., MM)

FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : 52.001.018.2011
 Edisi : 01
 Revisi :
 Berlaku Efektif : 19 September 2011
 Halaman : 1 dari 4

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

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

SKS : 1

Kelas : D1












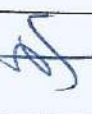
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : SELASA

Jam : 08:00 - 12:00

Ruang : PTA1

NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN				CATATAN KA. PRODI
			KHUSUS MAHASISWA	DOSEN	KETUA KLAS	TANGGAL / TANGGAL KA. PRODI	
1	Pengenalan matakuliah Kue dan Roti	memahami konsep dasar berbagai adonan kue dan roti eropa, kontinental dan tradisional.	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAINZ: ___				
2	Pengenalan peralatan dan mengoprasikannya	Pengetahuan peralatan dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAINZ: ___				
3	Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii	Ilmu bahan roU {bahan utama) 1. Tepung terigu 2. Air 3. yeast Dan fungst tepung, Air, Yeast dalam adonan Roti	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAINZ: ___				
4	Pengetahuan ilmu bahan utama dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa 1. Garam 2. Gula 3. Margarin 4. Telur 5. Susu dan fungsi bahan penambah rasa dalam adonan rotii	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAINZ: ___				



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN






No. Dokumen : SZ.001.018.2011
 Edisi : 01
 Revisi :
 Berlaku Efektif : 19 September 2011
 Halaman : 2 dari 4

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
 PROGRAM STUDI: STT / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER
 Mata Kuliah : 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)
 SKS : 1
 Kelas : D1
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : SELASA
 Jam : 08:00 - 12:00
 Ruang : PTA1
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa dan fungsi bahan dalam adonan roti	Bahan Tambahan berbagai macam isian seperti 1. Chokolat 2. Keju 3. Kornet Dill Bahan Bread Improofer 1. Bahan stabilizer 2. Mahan pengempuk 3. Bahan pengawet	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
6	Teori pengolahan roti dengan 15 tahap mulai dari pemilihan bahan, tahapan pengadukan, tahap fermentasi, dan, metoda pengovenan	Teori pengolahan roti dengan tahapan yang umum (konfesional (15 tahap pembuatan roti)) 1. Seleksi bahan 2. Penimbangan bahan 3. Pengadukan 4. Fermentasi awal 5. Penimbangan I pembagian adonan 6. Pembulatan adonan 7. fermentasi kedua 8. Pembentukan gas I pengempisan adonan 9. Pembentukan 10. Pencetakan 11. Fermentasi terakhir 12. Pembakaran 13. Mengeluarkan dari cetakan 14. Pendinginan: 15. pembungkusan	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
7	tida metoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konfesional, cara biang dan cara imergensi	Methoda pembuatan roti A. Straight Method B. Cara Langsung Singkat I Rapid (no time-Dough Method) C. Cara Siang atau Sponge Method	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	

8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
---	-----------------------------	-----------------------------	---	---	---	---	--



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : SZ.001.018.2011
 Edisi : 01
 Revisi :
 Berlaku Efektif : 19 September 2011
 Halaman : 3 dari 4



TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

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

SKS : 1

Kelas : D1

Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : SELASA

Jam : 08:00 - 12:00

Ruang : PTA1

NIDN : 0315096203

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	Pengertian cake, sejarah, mengenal asal muasal Cake cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAINZ: _____				
10	pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan - bahan	Pengetahuan berbagai peralatan dalam pembuatan cake dan kegunaannya serta bagaimana mengoperasionalkannya Ilmu bahan, bahan utama pembuatan cake bahan	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAINZ: _____				
11	teknik pembuatan cake dengan berbagai methoda pembuatan cake 1. metoda Sponge methode 2. methoda mereng method, creaming method, blending method, singgle stage methode	Teori pembuatan cake dengan berbagai methoda pembuatan cake 1. metoda Sponge 2. methode creaming 3. methode, 4. blending method, 5. singgle stage methode	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAINZ: _____				
12	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	Pengertian Pastry secara luas dan pendek, Klasifikasi Pastry	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAINZ: _____				



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : SZ.001.018.2011
 Edisi : 01
 Revisi :
 Bertaku Efektif : 19 September 2011
 Halaman : 4 dari 4



TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
 PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)
 SKS : 1
 Kelas : D1
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : SELASA
 Jam : 08:00 - 12:00
 Ruang : PTA1
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____	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	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry					
14	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	teori pembuatan pasta choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux					
15	pengetahuan metoda pembuatan pia dan strudel peristilahan yang ada pada pembuatan pia dan strudel	teori pembuatan pasta pia dan strudel serta peristilahan yang ada pada pembuatan pia dan strudel					
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)					

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG

KEHADIRAN DOSEN: 14

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

MATA KULIAH: 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)

SKS: 1

RUANG: PTA1

DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM

KELAS: D1

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	2341050001	ALINE ZANITA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
2	2341050003	RAIHAN MAUL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
3	2341050004	AULIA NURROI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
4	2341050006	DEFRIANTO SI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
5	2341050007	UPI MARDIYAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
6	2341090001	AYESHA KHAIR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
7	2341090002	MUHAMMAD A.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
8	2341090004	CHERRYL SAFI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
9	2341090006	ADINDA WIDIA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
10	2341090008	AUDRA PHRAY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
11	2341090010	GHAFI ANAND.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
12	2341090015	NEILA TALITH.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
13	2341090017	SEBASTIAN AR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
14	2341090018	NYOMAN DWI	H	H	H	H	H	H	I	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓	
15	2341090019	ARLESTHYA FL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
16	2341090020	RASHIKA PUTF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
17	2341090043	FITHRAH KSAT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
TOTAL			H	17	17	17	17	17	16		17	17	17	17	17	17	17					14	100.00	✓	
			A																						
			I						1																
			S																						

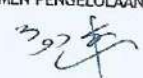
KABAG. ADM. AKADEMIK


(GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA)

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH


(PRAMUDITO, S.Pd., MM)

JAKARTA, 23 JANUARI 2024
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN


(ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par)