



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

N I K : 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: E1      HARI / JAM: SENIN / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2341050008	YEREMIA HEXANNI	85.00	86.00	98.00	91.80	A	4.00		
2	2341050009	EMMA ADHISTY HARTONO	85.00	85.00	88.00	86.50	A	4.00		
3	2341050010	SIFA KAMILAH	85.00	100.00	98.00	96.00	A	4.00		
4	2341050012	JELITA RAHMAWATI DWI PANGASTI	90.00	100.00	95.00	95.50	A	4.00		
5	2341050013	NABILA SAFITRI	90.00	100.00	90.00	93.00	A	4.00		
6	2341090021	KEMAS TAQUIDDIN FATHIN ABDULL	85.00	80.00	95.00	88.50	A	4.00		
7	2341090022	LEONARD SEBASTIAN SITANALA	85.00	86.00	99.00	92.30	A	4.00		
8	2341090023	RATU AMANDA	85.00	96.00	97.00	94.30	A	4.00		
9	2341090024	ADRIAN SAPUTRA	85.00	100.00	82.00	88.00	A	4.00		
10	2341090025	ROHMAD RUSTANTO	85.00	87.00	97.00	91.60	A	4.00		
11	2341090026	JUDITH FRANCESVA JOVANCA	85.00	86.00	94.00	89.80	A	4.00		
12	2341090031	MUHAMAD ADRIANSYAH	85.00	93.00	75.00	82.40	A	4.00		
13	2341090032	DANIELLO ARTHESTO SAIYA	85.00	77.00	70.00	75.10	B+	3.30		
14	2341090034	DIAZ FARELL SALINDEHO	85.00	70.00	73.00	74.50	B+	3.30		
15	2341090037	AURELIA CLARISSA PURMANTA	90.00	100.00	85.00	90.50	A	4.00		
16	2341090040	MARGARETHA LARISSA HANI	85.00	86.00	92.00	88.80	A	4.00		
17	2341090042	ANGELINA SIANTURI	90.00	98.00	100.00	97.40	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 15, B+ = 2

JAKARTA, 15 JANUARI 2024

DOSEN



(PRAMUDITO, S.Pd., MM)

**FORMULIR**

**BERITA ACARA PERKULIAHAN**









No. Dokumen : S2.001.018.2011  
 Edisi : 01  
 Revisi :  
 Berlaku Efektif : 19 September 2011  
 Halaman : 1 dari 4



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

Mata Kuliah : 18DZA028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : E1  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

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

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN			CATATAN KA. PRODI
			KHUSUS MAHASISWA	DOSEN	TANDA TANGAN / TANGGAL KETUA KELAS PRODI	
1	Pengenalan matakuliah Kue dan Roti	memahami konsep dasar berbagai adonan kue dan roti eropa, kontinental dan tradisional.	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
2	Pengenalan peralatan dan mengoprasikannya	Pengertian peralatan dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasikannya	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
3	Pengertian ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan serta fungsi bahan dalam adonan rotii	ilmu bahan roU {bahan utama) 1. Tepung terigu 2. Air 3. yeast Dan fungsi tepung, Air, Yeast dalam adonan Roti	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
4	Pengertian ilmu bahan utama dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengertian 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: _____ LAIN2: _____			



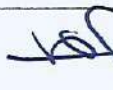





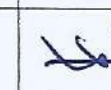
**FORMULIR**

**BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen : 52.001.018.2011  
Edisi : 01  
Revisi :  
Bertaku 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)  
Hari : SENIN  
SKS : 1  
Jam : 08:00 - 12:00  
Kelas : E1  
Ruang : PTA1  
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM  
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN				CATATAN KA. PRODI
			KHUSUS MAHASISWA	DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Bahan Tambahan berbagai macam isian seperti 1. Chokolat 2. Keju 3. Komet Dli Bahan Bread Improofer 1. Bahan stabilizer 2. Mahan pengempuk 3. Bahan pengawet	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAINZ: _____				
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. Pembuangan 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: _____ LAINZ: _____				
7	tida methoda 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: _____ LAINZ: _____				

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 :  
 Bertaku 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 : E1  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

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

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN		TANDA TANGAN / TANGGAL		CATATAN KA. PRODI
			KHUSUS MAHASISWA	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 cake	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
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: _____ LAIN2: _____				
11	teknik pembuatan cake dengan berbagai metoda pembuatan cake 1. metoda Sponge method, creaming method, blending method, single stage method	Teori pembuatan cake dengan berbagai metoda pembuatan cake 1. metoda Sponge 2. metode creaming 3. metode, 4. blending method, 5. single stage method	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
12	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	Pengertian Pastry secara luas dan pendek, Klasifikasi Pastry	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				



**FORMULIR**  
**BERITA ACARA PERKULIAHAN**



No. Dokumen	S2.001.018.2011
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 : E1  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM  
 Hari : SENIN  
 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 KELAS	KA. PRODI	
13	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry dan peristilahan yang ada pada pembuatan puff pastry	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___				
14	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	teori pembuatan pasta choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___				
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	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___				



# 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: E1      HARI / JAM: SENIN / 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	2341050008	YEREMIA HEXA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
2	2341050009	EMMA ADHIST	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
3	2341050010	SIFA KAMILAH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
4	2341050012	JELITA RAHMA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
5	2341050013	NABILA SAFIT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
6	2341090021	KEMAS TAQJUI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
7	2341090022	LEONARD SEB	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
8	2341090023	RATU AMANDA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
9	2341090024	ADRIAN SAPUT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
10	2341090025	ROHMAD RUST	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
11	2341090026	JUDITH FRANS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
12	2341090031	MUHAMAD ADI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
13	2341090032	DANIELLO ART	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	I	H	H	F	13		1		14	92.86	✓	
14	2341090034	DIAZ FARELL S	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
15	2341090037	AURELIA CLAR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
16	2341090040	MARGARETHA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
17	2341090042	ANGELINA SIAI	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	17		17	17	17	16	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 )