



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: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1      RUANG: PTA2
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS: D52      HARI / JAM: KAMIS / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	1941010278	MENDY SURYO	73.00	78.00	75.00	75.50	B+	3.30		
2	2141010114	ANGELI PUTRI	74.00	75.00	73.00	73.80	B+	3.30		
3	2141010125	THARIQ ALHAKIM	75.00	75.00	73.00	74.00	B+	3.30		
4	2141010129	EZEKIEL JOBI TITANTAMA	85.00	90.00	85.00	86.50	A	4.00		
5	2141010130	JASMINE FANYA PUTRI	85.00	93.00	85.00	87.40	A	4.00		
6	2141010131	MUHAMMAD ERLANGGA				0.00	E	.00		
7	2141010132	ALVIRA CITRA SALSABILA	85.00	91.00	85.00	86.80	A	4.00		
8	2141010134	FATHUR RAHMAN	85.00	90.00	85.00	86.50	A	4.00		
9	2141010137	VAFIK KUNTALIANA PUTRI	85.00	85.00	85.00	85.00	A	4.00		
10	2141010138	FAISHAL AFIF	60.00	75.00	65.00	67.00	B-	2.70		
11	2141010141	YEHEZKIEL NATHANAEL MEGAWA	86.00	90.00	85.00	86.70	A	4.00		
12	2141010142	BEBY LINTANG FEBRIAN	75.00	78.00	72.00	74.40	B+	3.30		
13	2141010145	CORRINNA IDELLIE DABID PURNOM	88.00	90.00	87.00	88.10	A	4.00		
14	2141080001	ZULFAHMI FAUZAN	84.00	88.00	85.00	85.70	A	4.00		
15	2141080002	RAIHAN FIKRI MUSTHOFA	84.00	80.00	86.00	83.80	A	4.00		
16	2141080003	SALSABILA SYIFA BARI NANDA AZIR	78.00	92.00	80.00	83.20	A	4.00		
17	2141080004	ALISHA LUBNAYYA NAZMA	86.00	90.00	85.00	86.70	A	4.00		
18	2141080005	SRI NASTITI	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
19	2141080006	KASIH SONDANG TIUR SITORUS	86.00	90.00	87.00	87.70	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 13, B+ = 4, B- = 1, E = 1

JAKARTA, 15 JANUARI 2024  
DOSEN



(PRAMUDITO, S.Pd., MM)



<b>FORMULIR</b>	
<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>	
No. Dokumen	52.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Bertaku Efektif	19 September 2011
Halaman	1 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari : KAMIS
SKS : 1	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : D52	Ruang : PTA2
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM	NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Pengenalan matakuliah Seni Kuliner Patiseri	memahami konsep –konsep menghias baik pada kue secara individual atau secara utuh seperti kue ulang tahun atau untuk siap dipiring .	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
2	Teori menghias kue dan persiapannya	1.&Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2.&Memepelajari tentang standarisasi dalam proses persiapab & menampilkan petit fours. 3.&Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4.&Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5.&Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6.&Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7.&Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours.	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	2 dari 8

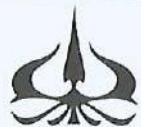


**TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL**  
**PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D52  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
3	Teori ilmu bahan deosasi seta resepnya membuat gateux, tortes and kue- kue	1. mempelajari teori tentang bagaimana cra memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue " kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**

**FORMULIR**

**BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	3 dari 8



**TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL**

**PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D52  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
4	Teknik menghias kue pada piring siap saji sebagai makanan pencuci mulut	<p>1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 1.&amp;mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang pelralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut. 1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. .mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.</p> <p>3.mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang pelralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.</p>	<p>JUMLAH MHS          _____ ! _____          HADIR: _____          SAKIT: _____          IJIN: _____          LAIN2: _____</p>				



<b>FORMULIR</b>	
<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	4 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D52  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Teori membedakan prodak kue dan prodak pastry	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie . 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
6	Teori persiapan & menampilkan seni kembang gula. Dan mengenal peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula.	1.&Mempelajari teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2.&Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3.&Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4.&Mepkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5.&Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula 5.&Memepelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6.&Mempelajari jenis dan	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
7	Teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat serta bagai mana tempering coklat	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak coklat & produk coklat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**

**FORMULIR  
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen : S2.001.018.2011  
Edisi : 01  
Revisi :  
Berlaku Efektif : 19 September 2011  
Halaman : 5 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
Kelas : D52  
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : PTA2  
NIDN : 0315096203

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)	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
9	Teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 3. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



<b>FORMULIR</b>	
<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	6 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D52  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
10	Memepelajari tentang standarisasi dalam proses persiapab & menampilkan petiti fours	1.&Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2.&Memepelajari tentang standarisasi dalam proses persiapab & menampilkan petiti fours. 3.&Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4.&Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5.&Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6.&Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7.&Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
11	Mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue-kue	1. mempelajari teori tentang bagaimana cra memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue " kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	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	7 dari 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D52  
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
12	Mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie . 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
13	macam alat sesuai dengan kegunaannya pada proses pembuatan kembanggula	1.&Mempelajarai teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2.&Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3.&Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4.&Meperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5.&Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula 5.&Memepelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6.&Mempelajari jenis dan	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
14	mempelajari teori tentang metode memasak cokelat & produk cokelat	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis cokelat & produk cokelat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak cokelat & produk cokelat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	JUMLAH MHS ____ ! ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	8 dari 8



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

Mata Kuliah	: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	Hari	: KAMIS
SKS	: 1	Jam	: 13:00 - 17:00
Kelas	: D52	Ruang	: PTA2
Dosen	: PRAMUDITO, S.Pd., MM	NIDN	: 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
15	Menampilkan prodak pasrty dan kue	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie . 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	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: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1	RUANG: PTA2
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS: D52	HARI / JAM: KAMIS / 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	1941010278	MENDY SURYO	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
2	2141010114	ANGELI PUTRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
3	2141010125	THARIQ ALHAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
4	2141010129	EZEKIEL JOBI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
5	2141010130	JASMINE FANY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
6	2141010131	MUHAMMAD EI			H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	13				13	92.86	*		
7	2141010132	ALVIRA CITRA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
8	2141010134	FATHUR RAHW	H	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	14	1			15	100.00	*		
9	2141010137	VAFIK KUNTAL			H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	13				13	92.86	*		
10	2141010138	FAISHAL AFIF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
11	2141010141	YEHEZKIEL NA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
12	2141010142	BEBY LINTANC	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
13	2141010145	CORRINNA IDE	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
14	2141080001	ZULFAHMI FAL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
15	2141080002	RAIHAN FIKRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
16	2141080003	SALSABILA SYI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
17	2141080004	ALISHA LUBNA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
18	2141080005	SRI NASTITI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
19	2141080006	KASIH SONDA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	15				15	107.14	*		
TOTAL			H	17	16	19	19	19	19		19	19	19	19	19	19	19									
			A		1																					
			I																							
			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)