



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: 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2      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	75.00	78.00	75.00	75.90	B+	3.30		
2	2141010114	ANGELI PUTRI	75.00	75.00	75.00	75.00	B+	3.30		
3	2141010125	THARIQ ALHAKIM	74.00	77.00	76.00	75.90	B+	3.30		
4	2141010129	EZEKIEL JOBI TITANTAMA	90.00	90.00	90.00	90.00	A	4.00		
5	2141010130	JASMINE FANYA PUTRI	90.00	92.00	90.00	90.60	A	4.00		
6	2141010131	MUHAMMAD ERLANGGA				0.00	E	.00	TIDAK IKUT UTS & UAS	
7	2141010132	ALVIRA CITRA SALSABILA	90.00	91.00	90.00	90.30	A	4.00		
8	2141010134	FATHUR RAHMAN	90.00	90.00	90.00	90.00	A	4.00		
9	2141010137	VAFIK KUNTALIANA PUTRI	85.00	85.00	85.00	85.00	A	4.00		
10	2141010138	FAISHAL AFIF	70.00	77.00	70.00	72.10	B	3.00		
11	2141010141	YEHEZKIEL NATHANAEL MEGAWA	90.00	93.00	90.00	90.90	A	4.00		
12	2141010142	BEBY LINTANG FEBRIAN	78.00	77.00	80.00	78.70	A-	3.70		
13	2141010145	CORRINNA IDELLIE DABID PURNOMI	90.00	90.00	90.00	90.00	A	4.00		
14	2141080001	ZULFAHMI FAUZAN	90.00	90.00	90.00	90.00	A	4.00		
15	2141080002	RAIHAN FIKRI MUSTHOFA	80.00	78.00	80.00	79.40	A-	3.70		
16	2141080003	SALSABILA SYIFA BARI NANDA AZIR	90.00	92.00	90.00	90.60	A	4.00		
17	2141080004	ALISHA LUBNAYYA NAZMA	90.00	90.00	90.00	90.00	A	4.00		
18	2141080005	SRI NASTITI	82.00	85.00	85.00	84.40	A	4.00		
19	2141080006	KASIH SONDANG TIUR SITORUS	90.00	92.00	90.00	90.60	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 12, A- = 2, B = 1, B+ = 3, E = 1

JAKARTA, 15 JANUARI 2024  
DOSEN




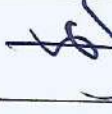
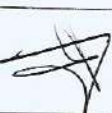


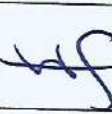

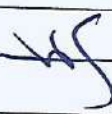
(PRAMUDITO, S.Pd., MM)

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: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA029p - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : D51  
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : PTAZ  
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL		CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	
1	Pengenalan matakuliah Seni Kuliner Patiseri (P) Penyampaian tata tertib, Personal Higiene	1.&Pembacaan tata tertib 2.&Personal hygiene 3.&Pembagian kelompok	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
2	pembuatan produk-produk Petit Four dan penyajiannya	1. pembuatan produk-produk Petit Four &&Cookies ( petitfour sac ) &&Cakes ( petitfour glazes ) &&Savoury product ( petit four sale ) &&Pastry produk, sweet paste ( petitfour fraise ) &&Petitfour Daquise	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
3	Praktek pembuatan 1. Sponge cake jaconde untuk didekorasi menjati hidangan Petitfour dengan berbagai isian	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. &Daquisse biscuit 3. &Jaconde 4. &Genois sponge 5. &Pastry cream 6. &Butter cream 7. &Ganache cream 8. &Chantilly	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			
4	Praktek pembuatan dessert	1. &Cream Brulle 2. &Bread butter pudding 3. &Chocolate muse 4. &Caramel pudding	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____			


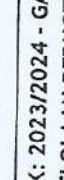
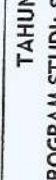
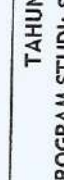
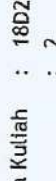
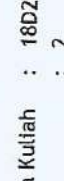




No. Dokumen : SZ.001.018.2011  
Edisi : 01  
Revisi :  
Berlaku Efektif : 19 September 2011  
Halaman : 2 dari 4

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

Mata Kuliah : 18DZA029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : D51  
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS  
Jam : 08:00 - 12:00  
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	Praktek Membuat berbagai cake dengan Creaming method dan prodak pastry	Praktek Membuat Produk brownis ,Banana cake ,Choux ,Puff pastry	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___			
6	Mempelajari teknik-teknik pembuatan aneka pelapis kue dan isian	Mempelajari teknik-teknik pembuatan aneka topper dan miniatur untuk garnish dan display 1.&Flowers character modeling 2.&Animal character modeling 3.&Fruit character modeling	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___			
7	Praktek pembuatan chocolate Chocolate praline dan tempering chokolate	Praktek pembuatan chocolate 1.&Chocolate praline 2.&Chocolate truffle 3.&Chocolate garnish 4.&Chocolate modeling	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___			
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___			



**INSTITUT  
PARIWISATA  
TRISAKTI**

**FORMULIR**

**BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen : S2.001.018.2011  
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 : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)

SKS : 2

Kelas : D51

Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM



Hari : KAMIS

Jam : 08:00 - 12:00

Ruang : PTA2

NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
			DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	S A P Praktik produk dessert dan mempresentasikan dessert	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
10	Praktek pembuatan basic cake dan pelapis cake	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
11	Praktek pembuatan dessert	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
12	Praktek pembuatan produk-produk Petit Four	JUMLAH MHS HADIR: ___ SAKIT: ___ IJIN: ___ LAIN2: ___	[Signature]	[Signature]	[Signature]	

	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
No. Dokumen	52.001.018.2011		
Edisi	01		
Revisi			
Bertaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	4 dari 4		

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

Mata Kuliah : 18DZA029P - Seni Kuliner Patiseri (P)

SKS : 2

Kelas : D51













Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : KAMIS

Jam : 08:00 - 12:00

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	
13	Praktek pembuatan chocolate	1.&Chocolate praline 2.&Chocolate truffle 3.&Chocolate garnish 4.&Chocolate modeling	JUMLAH MHS ! _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert diatas piring saji	1.&Plating dessert 2.&Glazing 3.&Sauce 4.&Garnish 5.&Cake 6.&pastry	JUMLAH MHS ! _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
15	Praktek pembuatan 1.Sponge cake jaconde untuk didekorasi menjati hidangan Petitfour dengan berbagai isian	Praktek pembuatan 1.&Sponge cake 2.&Daquoise biscuit 3.&Jaconde 4.&Genois sponge 5.&Pastry cream 6.&Butter cream 7.&Ganache cream 8.&Chantilly	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: 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2	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	F	14				14	100.00	✓	
2	2141010114	ANGELI PUTRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
3	2141010125	THARIQ ALHAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
4	2141010129	EZEKIEL JOBI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
5	2141010130	JASMINE FANY	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
6	2141010131	MUHAMMAD EI			H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
7	2141010132	ALVIRA CITRA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12				12	85.71	✓	
8	2141010134	FATHUR RAHW	H	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
9	2141010137	VAFIK KUNTAL			H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓	
10	2141010138	FAISHAL AFIF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
11	2141010141	YEHEZKIEL NA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
12	2141010142	BEBY LINTANC	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
13	2141010145	CORRINNA IDE	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
14	2141080001	ZULFAHMI FAL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
15	2141080002	RAIHAN FIKRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
16	2141080003	SALSABILA SYI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
17	2141080004	ALISHA LUBNA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
18	2141080005	SRI NASTITI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
19	2141080006	KASIH SONDAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓	
TOTAL	H	17	16	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19					14	100.00	✓		
	A		1																						
	I																								
	S																								

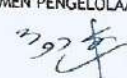
KABAG. ADM. AKADEMIK

  
 ( 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 )