

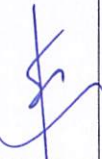

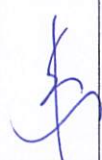
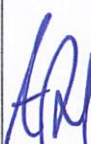





 <b>INSTITUT</b> <b>PARIWISATA</b> <b>TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		 <b>Quality and Care</b>
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 4		

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

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : E2  
 Dosen : MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : RESB  
 NIDN : 0324106106


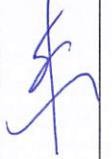

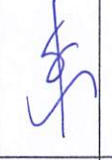


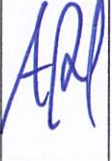
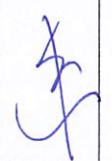
PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Peraturan praktek operasional pelayanan makanan dan minuman, Waiter Friends	Peraturan, Waiter Friends, Tugas Praktek dan Weekly Report	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
2	Cara membersihkan peralatan, Cara membawa dan memegang peralatan	Jenis peralatan restoran, cara membersihkan dan membawa, lipatan serbet, menata meja	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
3	Cara memasang dan mengganti taplak meja, Tata Cara menata meja pelayanan	Prosedur pelayanan, operasional bar, minuman campuran	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
4	Jenis meja prasmanan, Tata cara penataan meja prasmanan	Prosedur pelayanan, menata meja, operasional mesin kopi	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

 <b>INSTITUT</b> <b>PARIWISATA</b> <b>TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	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 : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : E2  
 Dosen : MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : RESB  
 NIDN : 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Langkah - langkah pelayanan, Jenis menu, Cara menyesuaikan peralatan makan, Cara menyajikan dan mengangkat peralatan	Prosedur pelayanan, operasional bar, evaluasi menata meja	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>1</u>				
6	Hal - hal yang perlu diperhatikan pada saat makan pagi, Menu yang disajikan, Urutan pelayanan makan pagi	Prosedur pelayanan, operasional bar, evaluasi menata meja	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>1</u>				
7	Hal - hal yang perlu diperhatikan pada saat makan siang, Menu yang disajikan, Urutan pelayanan makan siang	Prosedur pelayanan, operasional bar	JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>1</u>				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		JUMLAH MHS <u>15 / 15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>1</u>				













 <b>INSTITUT</b> <b>PARIWISATA</b> <b>TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	3 dari 4		

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

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : E2  
 Dosen : MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : RESB  
 NIDN : 0324106106









PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Hal - hal yang perlu diperhatikan pada saat makan malam, Menu yang disajikan, Urutan pelayanan makan malam	Prosedur pelayanan, operasional bar	JUMLAH MHS <u>15</u> / <u>15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
10	Jenis minuman non alkohol dan alkohol, Fungsi minuman	Prosedur pelayanan, operasional bar	JUMLAH MHS <u>15</u> / <u>15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
11	Tata cara operasional bar, Macam - macam peralatan bar, Tata cara pelayanan di bar	Prosedur pelayanan, operasional bar	JUMLAH MHS <u>15</u> / <u>15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
12	Jenis teknik meracik minuman, Bahan dasar meracik minuman	Prosedur pelayanan, operasional bar	JUMLAH MHS <u>15</u> / <u>15</u> HADIR: <u>15</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				

 <b>INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI</b>	<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 4		

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

Mata Kuliah : 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : E2  
 Dosen : MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : RESB  
 NIDN : 0324106106

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	Peralatan layanan makanan dan minuman, Prosedur order taker, Prosedur mengantarkan pesanan	Evaluasi Praktek	JUMLAH MHS 15 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
14	Jenis minuman anggur, Teknik penyajian, Tahapan penyajian minuman anggur	Evaluasi Praktek	JUMLAH MHS 15 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
15	Teknik pembuatan espresso, Jenis minuman berbasis espresso	Remedial	JUMLAH MHS 15 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		JUMLAH MHS 15 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				



## KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)	SKS: 2	RUANG: RESB
DOSEN: MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par	KELAS: E2	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	2341050008	YEREMIA HEXA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2341050010	SIFA KAMILAH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2341050011	DELSYA TRIE A	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	2341050014	WAHYU AKHIR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2341080005	FRANCISCUS P	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
7	2341090021	KEMAS TAQJUI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
8	2341090022	LEONARD SEB,	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2341090029	RIQSON MELAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
10	2341090031	MUHAMAD ADI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
11	2341090032	DANIELLO ART	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2341090038	RISA ANANDA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2341090039	SANDI KURNIA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
14	2341090041	NUUR AZIIZAH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
15	2341090044	NAFA PUTRI W	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
TOTAL			H	15	15	15	15	15	15		15	15	15	15	15	15	15									
			A																							
			I																							
			S																							

KABAG. ADM. AKADEMIK



GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH



MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par

JAKARTA, 05 FEBRUARI 2024  
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN



ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par

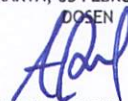
## KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A045P - Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman (P)	SKS: 2      RUANG: RESB
DOSEN: MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par	KELAS: E2      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	2341050008	YEREMIA HEXANNI	88.00	85.00	80.00	83.10	A	4.00		
2	2341050010	SIFA KAMILAH	90.00	85.00	88.00	87.50	A	4.00		
3	2341050011	DELSYA TRIE ANJANI	87.00	88.00	84.00	85.80	A	4.00		
4	2341050012	JELITA RAHMAWATI DWI PANGASTI	85.00	80.00	84.00	83.00	A	4.00		
5	2341050014	WAHYU AKHIR RAMADHAN	85.00	80.00	80.00	81.00	A	4.00		
6	2341080005	FRANCISCUS PARASONDHI SHEVABI	83.00	75.00	82.00	80.10	A	4.00		
7	2341090021	KEMAS TAQUDDIN FATHIN ABDULL	80.00	85.00	84.00	83.50	A	4.00		
8	2341090022	LEONARD SEBASTIAN SITANALA	80.00	80.00	86.00	83.00	A	4.00		
9	2341090029	RIQSON MELANDO MAMBRASAR	83.00	70.00	85.00	80.10	A	4.00		
10	2341090031	MUHAMAD ADRIANSYAH	80.00	70.00	86.00	80.00	A	4.00		
11	2341090032	DANIELLO ARTHESTO SAIYA	80.00	88.00	82.00	83.40	A	4.00		
12	2341090038	RISA ANANDA NABILA	85.00	70.00	85.00	80.50	A	4.00		
13	2341090039	SANDI KURNIA	80.00	88.00	84.00	84.40	A	4.00		
14	2341090041	NUUR AZIIZAH	85.00	88.00	84.00	85.40	A	4.00		
15	2341090044	NAFA PUTRI WULANDARI	85.00	83.00	86.00	84.90	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 15

JAKARTA, 05 FEBRUARI 2024

DOSEN  
  
 MICHAEL KHRISNA ADITYA, SST. Par, M. Par