



YAYASAN TRISAKTI  
**INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330  
Telp. (021) 737.7738-41, Fax. (021) 7388.7763, 7389.2285, E-mail: info@iptrisakti.ac.id, Website: iptrisakti.ac.id

**KEPUTUSAN**  
**REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**  
No. 015-02/IPT/KK/STr/DHB/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 Kepegawalan Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan : 1. Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 272/E/O/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 FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par ✓*  
NIDN/NUPN : 0305019401  
Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :  
  - 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P) 2 sks (P) 4 kelas ✓
  - 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T) 1 sks (T) 4 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 ASMAMBATT, SE MM  
NIK : 010109890047



## NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL	PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG
MATA KULIAH: 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2      RUANG: PTAZ
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB51    HARI / JAM: RABU / 08:00 - 12:00


NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141050052	RIZQITA AISYAH AMALIA	92.00	95.00	90.00	91.90	A	4.00		
2	2141050053	IQDAL FADILAH SITA	62.00	95.00	90.00	85.90	A	4.00		
3	2141050055	MUHAMMAD HAMBAL TABRURI	85.00	95.00	90.00	90.50	A	4.00		
4	2141050059	GITHA SHAFAIKA SENTOSAWATI	85.00	95.00	90.00	90.50	A	4.00		
5	2141050060	PUJA	98.00	85.00	90.00	90.10	A	4.00		
6	2141050061	THARISA KARIENA SAKTIAN	77.00	94.00	90.00	88.60	A	4.00		
7	2141050062	BARTLOMEUS SAKERENGAN	99.00	95.00	95.00	95.80	A	4.00		
8	2141050063	DEVIANTI TRI HERMA SAPUTRI	71.00	95.00	90.00	87.70	A	4.00		
9	2141050064	MAYANG MUSTIKA	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
10	2141050066	DWI ANGGITA SARI	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
11	2141050067	PARDIANTO KANISIUS SABALAI				.00	E	.00		
12	2141050069	MARIA ARNOLDA IMBUN	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
13	2141050071	JOKARIUS GEGER SAGULU	70.00	85.00	90.00	84.50	A	4.00		
14	2141050072	RAMZI PUTRA HIDAYAT	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
15	2141050074	AMALIA WIDODO	98.00	90.00	90.00	91.60	A	4.00		
16	2141050077	SHALINI PINGKAN	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
17	2141050078	AGUM DIRGANTARA PUTRA	70.00	90.00	90.00	86.00	A	4.00		
18	2141050083	ADITIYA HAENUR HERLANGGA	92.00	90.00	90.00	90.40	A	4.00		
19	2141050088	RATU NAYLA ELFIZA ALBY	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
20	2141050089	EDNATASYA SEPTIANI	69.00	85.00	90.00	84.30	A	4.00		
21	2141050091	WAHYU GILANG PAMUNGKAS	67.00	95.00	90.00	86.90	A	4.00		
22	2141050093	ALFIAH KHAIRUNNISA	82.00	90.00	90.00	88.40	A	4.00		
23	2141050095	RIDHO FALZIHAN	92.00	85.00	90.00	88.90	A	4.00		
24	2141050100	MUHAMMAD FADLIN	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
25	2141050102	YEMIMA	99.00	94.00	90.00	93.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 24, E = 1

KETERANGAN: UT = TDK IKUT UTS, UA = TDK IKUT UAS, RN = RAPAT NILAI

JAKARTA, 12 FEBRUARI 2024

DOSEN

  
 FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par



## 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: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB51	HARI / JAM: RABU / 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	2141050052	RIZQITA AISYA	H	H	H	H	H	S	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	12		1	1	14	85.71	*
2	2141050053	IQDAL FADILAI	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*
3	2141050055	MUHAMMAD H	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*
4	2141050059	GITHA SHAFAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
5	2141050060	PUJA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
6	2141050061	THARISA KARII	H	H	H	H	I	H	H	M	A	H	A	H	H	H	H	F	11	2	1		14	78.57	*
7	2141050062	BARTLOMEUS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
8	2141050063	DEVIANTI TRI	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*
9	2141050064	MAYANG MUST	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
10	2141050066	DWI ANGGITA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
11	2141050067	PARDIANTO K																							*
12	2141050069	MARIA ARNOLI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
13	2141050071	JOKARIUS GEC	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
14	2141050072	RAMZI PUTRA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
15	2141050074	AMALIA WIDOI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
16	2141050077	SHALINI PINGP	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	I	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*
17	2141050078	AGUM DIRGAN	H	H	H	H	H	H	A	A	H	H	H	H	H	H	H	F	13	2			15	92.86	*
18	2141050083	ADITIYA HAEN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
19	2141050088	RATU NAYLA E	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
20	2141050089	EDNATASYA SE	H	I	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	*
21	2141050091	WAHYU GILAN	H	H	H	H	H	H	H	M	A	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	*
22	2141050093	ALFIAH KHAIR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
23	2141050095	RIDHO FALZIH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
24	2141050100	MUHAMMAD F	H	H	H	H	H	H	H	M	H	S	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	*
25	2141050102	YEMIMA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*
<b>TOTAL</b>	H	24	23	24	24	19	23	23		22	23	21	24	24	24	24									
	A							1	1	2		1													
	I		1			5						2													
	S						1				1														

KABAG. ADM. AKADEMIK

GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM, MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

JAKARTA, 12 FEBRUARI 2024

KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN





ROBIATUL ADAWIYAH, M.Par

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: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : KB51  
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	1. Pembacaan tata tertib 2. Personal hygiene 3. Pembagian kelompok	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>25</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
2	1. Praktek pembuatan produk-produk Petit Four à€ Cookies ( petitfour sac ) à€ Cakes ( petitfour glazes ) à€ Savoury product ( petit four sale ) à€ Pastry produk, sweet paste ( petitfour fraise ) à€ Petitfour Daquise	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: 1				
3	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquise biscuit 3. Jaconde 4. Genois sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: -				
4	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>25</u> SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				

FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Bertaku Efektif	19 September 2011
Halaman	2 dari 4



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

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	Hari : RABU
SKS : 2	Jam : 08:00 - 12:00
Kelas : KB51	Ruang : PT A2
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par	NIDN : 0305019401













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 Produk $\alpha\epsilon$ brownis $\alpha\epsilon$ Banana cake $\alpha\epsilon$ Choux $\alpha\epsilon$ Puff pastry	Pastry	JUMLAH MHS $\frac{215}{215}$ HADIR: 19 SAKIT: - IJIN: 5 LAIN2: 1				
6	Mempelajari teknik-teknik pembuatan aneka topper dan miniatur untuk garnish dan display 1. Flowers character modeling 2. Animal character modeling 3. Fruit character modeling	White Bread, Apel strudel. Pastry	JUMLAH MHS $\frac{215}{215}$ HADIR: 24 SAKIT: 1 IJIN: - LAIN2: -				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. Chocolate praline 2. Chocolate truffle 3. Chocolate garnish 4. Chocolate modeling	Pastry	JUMLAH MHS $\frac{215}{215}$ HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	JUMLAH MHS $\frac{215}{215}$ HADIR: 24 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				

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 : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : KB51  
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par










Hari : RABU  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : PT2A  
NIDN : 0305019401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. pastry	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>23</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>2</u>				
10	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquoise biscuit 3. Jaconde 4. Genoie sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantilly	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>2</u> LAIN2: <u>2</u>				
12	1. Praktek pembuatan produk-produk Petit Four â€¢ Cookies ( petitfour sac ) â€¢ Cakes ( petitfour glazes ) â€¢ Savoury product ( petit four sale ) â€¢ Pastry produk, sweet paste ( petitfour fraise ) â€¢ Petitfour Daquoise	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>2</u> LAIN2: <u>1</u>				

FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
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: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah	: 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	Hari	: RABU
SKS	: 2	Jam	: 08:00 - 12:00
Kelas	: KB51	Ruang	: PTA2
Dosen	: FAIZA RACHIM, M.Par	NIDN	: 0305019401

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	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>1</u>				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. pastry	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>1</u>				
15	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquise biscuit 3. Jaconde 4. Genoie sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	Pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>1</u>				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	pastry	JUMLAH MHS <u>215</u> HADIR: <u>24</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>1</u>	