



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 Kepegawaian 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: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KB52 HARI / JAM: RABU / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141050054	BRYAN AKMAR PELINDOLI	84.00	85.00	90.00	87.30	A	4.00		
2	2141050056	MUHAMMAD TAUFIK	71.00	85.00	90.00	84.70	A	4.00		
3	2141050057	IRFAN PUTRA ANDRIKA	78.00	85.00	90.00	86.10	A	4.00		
4	2141050065	SARAH DIVA AURORA	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
5	2141050073	HENDRATI SAFFIRA DELIA	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
6	2141050075	CHARISSA EUGENIA	86.00	95.00	90.00	90.70	A	4.00		
7	2141050076	SALSABILLA SAIDINA	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
8	2141050080	DINAR KARINDA GUSTIANA	84.00	95.00	90.00	90.30	A	4.00		
9	2141050081	DINI YULIANI	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
10	2141050082	HAFID	97.00	95.00	90.00	92.90	A	4.00		
11	2141050084	MUHAMAD IQBAL SALAHUDIN	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		
12	2141050085	CANDRA MUFTI RAMADHAN	78.00	85.00	90.00	86.10	A	4.00		
13	2141050086	JOAB WILLIAM CHRISTIAN GUNAWA	93.00	85.00	90.00	89.10	A	4.00		
14	2141050087	PUTRI YUNITA	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
15	2141050090	OKTAVIANA ASKIA SITORUS	86.00	95.00	90.00	90.70	A	4.00		
16	2141050092	KRISTINA APRIASTUTI	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
17	2141050094	SEPHIANA SURI	98.00	90.00	90.00	91.60	A	4.00		
18	2141050096	AFENTINA SAKULOK	85.00	95.00	90.00	90.50	A	4.00		
19	2141050097	RIZKY AHMAD SYARIF	91.00	95.00	90.00	91.70	A	4.00		
20	2141050098	ADIVA ANANDA	99.00	95.00	90.00	93.30	A	4.00		
21	2141050101	RINDA SAFITRI	99.00	90.00	90.00	91.80	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 21

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: KB52	HARI / JAM: RABU / 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	2141050054	BRYAN AKMAR	H	H	H	H	A	H	H	M	H	H	A	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	✘	
2	2141050056	MUHAMMAD T.	H	I	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✘	
3	2141050057	IRFAN PUTRA	H	H	H	H	S	H	H	M	H	A	H	H	H	H	H	F	12	1		1	14	85.71	✘	
4	2141050065	SARAH DIVA A	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
5	2141050073	HENDRATI SAF			H	H	H	H	H	M	S	H	H	H	H	H	H	F	11			1	12	78.57	✘	
6	2141050075	CHARISSA EUC	H	H	I	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✘	
7	2141050076	SALSABILLA SA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
8	2141050080	DINAR KARIND	H	H	H	H	H	S	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✘	
9	2141050081	DINI YULIANI	H	H	H	H	H	H	M	S	H	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✘	
10	2141050082	HAFID	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
11	2141050084	MUHAMAD IQB	H	H	H	H	H	H	H	M	H	I	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✘	
12	2141050085	CANDRA MUFT	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✘	
13	2141050086	JOAB WILLIAM	A	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	✘	
14	2141050087	PUTRI YUNITA	H	H	H	H	H	H	H	M	I	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✘	
15	2141050090	OKTAVIANA A	H	H	H	H	I	H	H	M	H	I	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	✘	
16	2141050092	KRISTINA APRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
17	2141050094	SEPHIANA SUR	H	H	H	H	I	H	H	I	H	H	H	H	H	H	H	F	13		2		15	92.86	✘	
18	2141050096	AFENTINA SAK	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
19	2141050097	RIZKY AHMAD	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
20	2141050098	ADIVA ANAND	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
21	2141050101	RINDA SAFITRI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✘	
<b>TOTAL</b>			H	19	18	20	21	16	20	21		18	18	20	21	21	21									
			A	1	1			1					1	1												
			I		1	1		3				1	1	2												
			S					1	1				2													

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

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

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : KB52  
Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 13:00 - 17:00  
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 21 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
2	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 Daquise	Pastry	JUMLAH MHS 21 HADIR: 19 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 21 HADIR: 20 SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: 1				
4	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	JUMLAH MHS 21 HADIR: 21 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 : 13:00 - 17:00
Kelas : KB52	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	
5	Praktek Membuat Produk $\alpha$ € brownis $\alpha$ € Banana cake $\alpha$ € Choux $\alpha$ € Puff pastry	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>16</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>3</u>				
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	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>1</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. Chocolate praline 2. Chocolate truffle 3. Chocolate garnish 4. Chocolate modeling	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>21</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>-</u>				



FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN	
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)	Hari : RABU
SKS : 2	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : KB52	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	
9	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. pastry	Pastry	JUMLAH MHS <u>2</u> / <u>1</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>2</u> IJIN: <u>1</u> LAIN2: <u>-</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>2</u> / <u>1</u> HADIR: <u>18</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>2</u> LAIN2: <u>1</u>				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	JUMLAH MHS <u>2</u> / <u>1</u> HADIR: <u>20</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>1</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 Daquise	Pastry	JUMLAH MHS <u>2</u> / <u>1</u> HADIR: <u>21</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAIN2: <u>-</u>				










No. Dokumen : SZ.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 : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : KB52  
 Dosen : FAIZA RACHIM, M.Par

Hari : RABU  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 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	
13	Praktek pembuatan chocolate 1. Chocolate praline 2. Chocolate truffle 3. Chocolate garnish 4. Chocolate modeling	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. pastry	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
15	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquoise biscuit 3. Jaconde 4. Genois sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry	JUMLAH MHS <u>21</u> HADIR: 21 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -	