



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



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: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: D31	HARI / JAM: SENIN / 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	2241010129	ISNA SYNTIA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
2	2241010130	ALHATTA ZIKR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
3	2241010132	MUHAMMAD RIZ	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
4	2241010134	DINDA RAJWA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
5	2241010135	QEISHA NAYLA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
6	2241010136	MUHAMMAD N	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
7	2241010139	KYLA MARAYA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
8	2241010140	SYAHRUL SALA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
9	2241010142	AULIA BERLIAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
10	2241010144	ADINDA INTAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
11	2241010146	VIKRI ALBERT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
12	2241010153	YESSHE BUNTU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
13	2241010155	CELINA KAORI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
14	2241010156	NOVAL VALERI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
15	2241010161	DANANG PUTR	H	I	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	*			
16	2242070014	FIO BAYA GUN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	*			
TOTAL			H	16	15	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16										
			A																								
			I		1																						
			S																								

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

NILAI SEMESTER MAHASISWA

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL	PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: D31 HARI / JAM: SENIN / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010129	ISNA SYNTIA	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
2	2241010130	ALHATTA ZIKRY	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
3	2241010132	MUHAMAD RIZKI RAMADHAN	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
4	2241010134	DINDA RAJWA BASWARA	80.00	83.00	85.00	83.40	A	4.00		
5	2241010135	QEISHA NAYLA RAKADEWI	80.00	83.00	85.00	83.40	A	4.00		
6	2241010136	MUHAMMAD NAUFAL HELMI	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
7	2241010139	KYLA MARAYA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
8	2241010140	SYAHRUL SALMAN PIDO	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
9	2241010142	AULIA BERLIANI	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
10	2241010144	ADINDA INTAN HAURA	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
11	2241010146	VIKRI ALBERT	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
12	2241010153	YESSHE BUNTO WIJAYA	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
13	2241010155	CELINA KAORI	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
14	2241010156	NOVAL VALERIAN ZEIN	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
15	2241010161	DANANG PUTRA DITYA	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
16	2242070014	FIO BAYA GUNARI	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 16

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

JAKARTA, 12 FEBRUARI 2024
DOSEN



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



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011

Edisi : 01

Revisi : -

Berlaku Efektif : 19 September 2011

TAHUN AKADEMIK 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REG

MATA KULIAH : Seni Kuliner Patiseri (T) 1 SKS - (20221 / 18D2A029T)

HARI : SENIN

DOSEN : FAIZA RACHIM - (819 / 0305019401)

JAM : 08:00 - 12:00

KELAS : D3

RUANG : PTA2



PERTEMUAN KE	SAP	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	ORIENTASI	<ul style="list-style-type: none"> 1. Tata tertib 2. Pembagian kelompok 3. penjelasan Perilaku hygiene 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
2	Pastery	<ul style="list-style-type: none"> - Sejarah Poni - Pengertian Poni - Bahan baku Utama Pembuatan Poni 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : ..15... SAKIT : IZIN : ..1.... LAIN-2 :				
3	Pastery	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Perambah Pembuatan Poni - Fungsi air dlm Pembuatan Poni - Fungsi gula " " " - Fungsi Yeast 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : ..16... SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
4	Pastery	<ul style="list-style-type: none"> - Fungsi telur dlm Pembuatan Poni - Fungsi Susu - Fungsi Garam - Fungsi lemak 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



FORMULIR			
BERITA ACARA PERKULIAHAN			
No. Dokumen : S2.001.018.2011	Edisi : 01	Revisi : -	Berlaku Efektif : 19 September 2011
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 - GASAL			
PROGRAM STUDI STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REG			
MATA KULIAH	: Seni Kuliner Patiseri (T) 1 SKS - (20221 / 18D2A029T)	HARI	: SENIN
DOSEN	: FAIZA RACHIM - (819 / 0305019401)	JAM	: 08:00 - 12:00
KELAS	: D3	RUANG	: PTA2



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Cake	- Sejarah cake - Pengertian cake - Bahan utama dalam Pembuatan cake	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : ...1/6... SAKIT : IZIN : LAIN-2 : 1/6	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
6	Cake	- Metode dalam Pembuatan - Sponge Methode - Creamy Methode - Foaming method.	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : ...1/6... SAKIT : IZIN : LAIN-2 : 1/6	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
7	Cake	- Fungsi gula dlm pembuatan cake - Fungsi Telur " " " - Fungsi emulsi Eier - Fungsi lemak	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : ...1/6... SAKIT : IZIN : LAIN-2 : 1/6	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
8	UTS	UTS	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : ...1/6... SAKIT : IZIN : LAIN-2 : 1/6	[Signature]	[Signature]	[Signature]	



FORMULIR			
BERITA ACARA PERKULIAHAN			
No. Dokumen : S2.001.018.2011	Edisi : 01	Revisi : -	Berlaku Efektif : 19 September 2011
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 - GASAL			
PROGRAM STUDI STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REG			
MATA KULIAH :	Seni Kuliner Patiseri (T) 1 SKS - (20221 / 18D2A029T)		HARI : SENIN
DOSEN :	FAIZA RACHIM - (819 / 0305019401)		JAM : 08:00 - 12:00
KELAS :	D3		RUANG : PTA2



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	kue Tradisional Indonesia	- macam " kue tradisional - Jenis - jenis kue tradisional Indonesia	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : 1/6 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
10	Cookies	- Pengertian cookies - jenis - jenis cookies - Metode pembuatan cookies	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : 1/6 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
11	Pudding	- Sejarah Pudding - Pengertian Pudding - jenis - jenis Pudding	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : 1/6 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
12	Peralatan	- Alat " yang digunakan - Macam " Alat - Pengertian alat - fungsi Alat.	JUMLAH MHS 1/6 HADIR : 1/6 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



FORMULIR			
BERITA ACARA PERKULIAHAN			
No. Dokumen : S2.001.018.2011	Edisi : 01	Revisi : -	Berlaku Efektif : 19 September 2011
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 - GASAL			
PROGRAM STUDI STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REG			
MATA KULIAH	: Seni Kuliner Patiseri (T) 1 SKS - (20221 / 18D2A029T)		HARI : SENIN
DOSEN	: FAIZA RACHIM - (819 / 0305019401)		JAM : 08:00 - 12:00
KELAS	: D3		RUANG : PTA2



PERTEMUAN KE	SAP	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	Alat dan Bahan.	<ul style="list-style-type: none"> - Fungsi Bahan Baku dalam Pembuatan Produk. - Alat-Alat yang dibutuhkan Pembuatan Produk. 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : 16..... SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
14	Evaluasi Materi	<ul style="list-style-type: none"> - Bahan Baku - Cookies - Cake 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : 16..... SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
15	Evaluasi Materi	<ul style="list-style-type: none"> - Don - Pastry - Kue tradisional 	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : 16..... SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
16	UAS	UAS	JUMLAH MHS <u>16</u> HADIR : 16..... SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				