

**FORMULIR**

**BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen : S2.001.018.2011  
 Edisi : 01  
 Revisi :  
 Berlaku Efektif : 19 September 2011  
 Halaman : 1 dari 4

**TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP**  
**PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D31  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA  
 Jam : 12:00 - 17:00  
 Ruang : RESA  
 NIDN : 0302058401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL		CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS KA. PRODI	
1	Peraturan praktek 1 semester	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tata tertib kelas teori</li> <li>- Pegenalan area restoran</li> <li>- Penjelasan job description staff restoran</li> <li>- Fungsi waiter's friend</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>12</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>2</u>			
2	Klasifikasi peralatan restoran	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengenalan peralatan restoran (chinaware, glassware, silverware)</li> <li>- Cara membersihkan peralatan restoran</li> <li>- Cara membawa dan memegang peralatan restoran</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>12</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>2</u>			
3	Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelajaran folding napkin (3 jenis)</li> <li>- Tata cara menata meja (table set up)</li> <li>- Prosedur pelayanan makanan (breakfast sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>			
4	Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelajaran folding napkin (3 jenis)</li> <li>- Tata cara menata meja (table set up)</li> <li>- Prosedur pelayanan makanan (breakfast sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>-</u> IJIN: <u>-</u> LAINZ: <u>-</u>			



FORMULIR

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



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP  
 PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D31  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA  
 Jam : 12:00 - 17:00  
 Ruang : RESA  
 NIDN : 0302058401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelajaran folding napkin (3 jenis)</li> <li>- Tata cara menata meja (table set up)</li> <li>- Prosedur pelayanan makanan (lunch sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>184</del> / <del>184</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
6	Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pembelajaran folding napkin (3 jenis)</li> <li>- Tata cara menata meja (table set up)</li> <li>- Prosedur pelayanan makanan (lunch sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>184</del> / <del>184</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
7	Review dan evaluasi	- Review dan evaluasi materi week 2 - 7	JUMLAH MHS <del>184</del> / <del>184</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	UTS	JUMLAH MHS <del>184</del> / <del>184</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	



**FORMULIR**  
**BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen	SZ.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	3 dari 4



**TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP**  
**PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D31  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA  
 Jam : 12:00 - 17:00  
 Ruang : RESA  
 NIDN : 0302058401

PERTEMUAN KE	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL		CATATAN KA. PRODI
			DOSEN	KETUA KELAS KA. PRODI	
9	S A P Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	- Pembelajaran folding napkin (3 jenis) - Tata cara menata meja (table set up) - Prosedur pelayanan makanan (dinner sequence)	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
10	S A P Folding napkin, prosedur pelayanan makanan	- Pembelajaran folding napkin (3 jenis) - Tata cara menata meja (table set up) - Prosedur pelayanan makanan (dinner sequence)	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
11	S A P Bar operasional	- Pengenalan bar area - Pengenalan peralatan bar - Bar operasional	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
12	S A P Bar operasional	- Pengenalan bar area - Pengenalan peralatan bar - Bar operasional - Teknik meracik minuman	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN



No. Dokumen : S2.001.018.2011  
 Edisi : 01  
 Revisi :  
 Berlaku Efektif : 19 September 2011  
 Halaman : 4 dari 4

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP  
 PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Hari : SELASA  
 Kelas : D31  
 Jam : 12:00 - 17:00  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT  
 Ruang : RESA  
 NIDN : 0302058401

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	Pengoperasian coffee machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik pembuatan espresso</li> <li>- Jenis minuman coffee</li> <li>- Tahapan penyajian minuman coffee</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
14	Pengoperasian coffee machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teknik pembuatan espresso</li> <li>- Jenis minuman coffee</li> <li>- Tahapan penyajian minuman coffee</li> </ul>	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
15	Review dan evaluasi	- Review dan evaluasi materi week 9 - 15	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UAS	JUMLAH MHS <del>181</del> / <del>181</del> HADIR: <u>14</u> SAKIT: <u>—</u> IJIN: <u>—</u> LAIN2: <u>—</u>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	



# KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL
MATA KULIAH: 21D2A046T - Operasional Restoran (T)	SKS: 1	RUANG: RESA
DOSEN: Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par	KELAS: D31	HARI / JAM: SELASA / 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	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	2241010134	DINDA RAJWA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
4	2241010135	QEISHA NAYLA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
5	2241010136	MUHAMMAD N.	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2241010139	KYLA MARAYA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
7	2241010142	AULIA BERLIAI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
8	2241010144	ADINDA INTAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2241010146	VIKRI ALBERT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
10	2241010153	YESSHE BUNT	A	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	✓		
11	2241010155	CELINA KAORI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2241010156	NOVAL VALERI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2241010161	DANANG PUTR	A	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	✓		
14	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	12	12	14	14	14	14	14		14	14	14	14	14	14									
			A	2	2																					
			I																							
			S																							

KABAG. ADM. AKADEMIK

GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par

JAKARTA, 15 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: 21D2A046T - Operasional Restoran (T)	SKS: 1      RUANG: RESA
DOSEN: Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par	KELAS: D31      HARI / JAM: SELASA / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010129	ISNA SYNTIA	80.00	85.00	89.00	86.00	A	4.00		
2	2241010130	ALHATTA ZIKRY	80.00	84.00	82.00	82.20	A	4.00		
3	2241010134	DINDA RAJWA BASWARA	83.00	86.00	90.00	87.40	A	4.00		
4	2241010135	QEISHA NAYLA RAKADEWI	82.00	86.00	89.00	86.70	A	4.00		
5	2241010136	MUHAMMAD NAUFAL HELMI	80.00	82.00	87.00	84.10	A	4.00		
6	2241010139	KYLA MARAYA	85.00	86.00	92.00	88.80	A	4.00		
7	2241010142	AULIA BERLIANI	84.00	85.00	90.00	87.30	A	4.00		
8	2241010144	ADINDA INTAN HAURA	84.00	82.00	91.00	86.90	A	4.00		
9	2241010146	VIKRI ALBERT	83.00	80.00	90.00	85.60	A	4.00		
10	2241010153	YESSHE BUNTO WIJAYA	84.00	85.00	92.00	88.30	A	4.00		
11	2241010155	CELINA KAORI	83.00	82.00	89.00	85.70	A	4.00		
12	2241010156	NOVAL VALERIAN ZEIN	82.00	78.00	87.00	83.30	A	4.00		
13	2241010161	DANANG PUTRA DITYA	83.00	83.00	88.00	85.50	A	4.00		
14	2242070014	FIO BAYA GUNARI	82.00	84.00	88.00	85.60	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 14

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

JAKARTA, 14 FEBRUARI 2024  
DOSEN



Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par