

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: ST / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA045T - Operasional Restoran (T)

SKS : 1

Kelas : D32













Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA

Jam : 08:00 - 12:00

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	
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 / 15 HADIR: 14 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: 1				
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 / 15 HADIR: 13 SAKIT: - IJIN: 1 LAIN2: 1				
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 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				
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 / 15 HADIR: 15 SAKIT: - IJIN: - LAIN2: -				



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : 52.001.018.2011  
 Edisi : 01  
 Revisi :  
 Berlaku Efektif : 19 September 2011  
 Halaman : 2 dari 4



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STT / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18DZA045T - Operasional Restoran (T)

SKS : 1

Kelas : D32

Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA

Jam : 08:00 - 12:00

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 — / 15 HADIR: 15 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<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 — / 15 HADIR: 15 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
7	Review dan evaluasi	- Review dan evaluasi materi week 2 - 7	JUMLAH MHS — / 15 HADIR: 15 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	UTS	JUMLAH MHS — / 15 HADIR: 15 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN


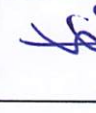
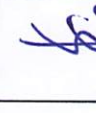

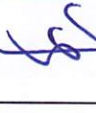
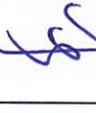

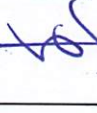
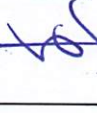
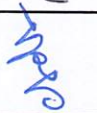


No. Dokumen : S2.001.018.2011  
 Edisi : 01  
 Revisi :  
 Berlaku Efektif : 19 September 2011  
 Halaman : 3 dari 4

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D32  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 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	
9	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 (dinner sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				
10	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 (dinner sequence)</li> </ul>	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				
11	Bar operasional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengenalan bar area</li> <li>- Pengenalan peralatan bar</li> <li>- Bar operasional</li> </ul>	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				
12	Bar operasional	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengenalan bar area</li> <li>- Pengenalan peralatan bar</li> <li>- Bar operasional</li> <li>- Teknik meracik minuman</li> </ul>	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				



**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 : 18DZA045T - Operasional Restoran (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D32  
 Dosen : DR. CHANDRA HIDAYAT

Hari : SELASA  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 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	
13	Pengoperasionalan 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 / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
14	Pengoperasionalan 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 / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
15	Review dan evaluasi	- Review dan evaluasi materi week 9 - 15	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	UAS	JUMLAH MHS / 15 HADIR: 15 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1	<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: Z1D2A046T - Operasional Restoran (T)	SKS: 1	RUANG: RESA
DOSEN: Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par	KELAS: D32	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	2241010131	JESSICA CARM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2241010132	MUHAMAD RIZ	A	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14	85.71	✓		
3	2241010140	SYAHRUL SALA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
4	2241010141	NAYLA AISHA I	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
5	2241010143	DARLYSS EZRA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2241010145	SITI KAYLA NC	H	I	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
7	2241010148	CAROLINE HEL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
8	2241010151	AFNI ADISTI PI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2241010152	ALESSANDRO	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
10	2241010154	MARIAH NOVI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
11	2241010157	BRYAN HANDI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2241010158	SAMANTHA AU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2241010159	DEWANTY NAT	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
14	2241010160	JULIETA RAHM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
15	2241010163	R PILAR NOTO	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
TOTAL			H	14	13	15	15	15	15	15		15	15	15	15	15	15									
			A	1	1																					
			I		1																					
			S																							

KABAG. ADM. AKADEMIK

GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par

JAKARTA, 14 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: D32 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	2241010131	JESSICA CARMELIA	85.00	86.00	92.00	88.80	A	4.00		
2	2241010132	MUHAMAD RIZKI RAMADHAN	80.00	83.00	90.00	85.90	A	4.00		
3	2241010140	SYAHRUL SALMAN PIDO	78.00	75.00	84.00	80.10	A	4.00		
4	2241010141	NAYLA AISHA FADHLIE	85.00	85.00	90.00	87.50	A	4.00		
5	2241010143	DARLYSS EZRA CHRISTLY	85.00	88.00	92.00	89.40	A	4.00		
6	2241010145	SITI KAYLA NOORSHADRINA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
7	2241010148	CAROLINE HELENA	82.00	85.00	87.00	85.40	A	4.00		
8	2241010151	AFNI ADISTI PUTRI	83.00	85.00	90.00	87.10	A	4.00		
9	2241010152	ALESSANDRO TRENATA	83.00	80.00	89.00	85.10	A	4.00		
10	2241010154	MARIAH NOVIYANTI	84.00	83.00	90.00	86.70	A	4.00		
11	2241010157	BRYAN HANDI GUNAWAN	78.00	75.00	80.00	78.10	A-	3.70		
12	2241010158	SAMANTHA AURELIA	80.00	84.00	90.00	86.20	A	4.00		
13	2241010159	DEWANTY NATHALIE ANDERSEN	80.00	83.00	90.00	85.90	A	4.00		
14	2241010160	JULIETA RAHMAPUTRI HENDRAWAN	85.00	84.00	92.00	88.20	A	4.00		
15	2241010163	R PILAR NOTODIHARDJO	83.00	85.00	92.00	88.10	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 14, A- = 1

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

JAKARTA, 14 FEBRUARI 2024  
DOSEN



Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par