


 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	SZ.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	1 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman

SKS : 2

Kelas : 3A










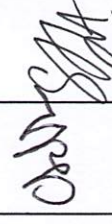
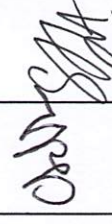
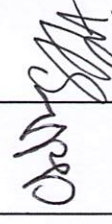
Dosen : CANDRA HIDAYAT, M.Par



Hari : KAMIS

Jam : 13:00 - 15:00

Ruang : IM1

NIDN : 0318098404

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Pengantar Manajemen Makanan dan Minuman	Pengertian pengelolaan makanan dan minuman FB B.S.M.S dari masa ke masa karadantar, serta FB B.S.M.S model orientasi, cost of operation pengertian operasional makanan dan minuman klasifikasi kategori operasional FB komersial VS subsidi keuangan FB B.S.M.S.	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
2	Klasifikasi Operasional Pelayanan Makanan dan Minuman		JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
3	Jenis Konsep Restoran dan Acara - Pasar Langsung	Jenis konsep FB dan Acara pasar langsung hotel, Resto, Bar, Club Trends pasar langsung	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
4	a. Ruang lingkup pasar bisnis Makanan dan minuman tidak langsung. b. Kontrak Jasa makanan, perjalanan dan catering sektor publik - pasar tidak langsung	Jenis konsep FB dan Acara pasar tidak langsung catering (wedding, PITCHING etc) Trends pasar tidak langsung	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	2 dari 4		

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GASAL

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21DZA050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman

SKS : 2

Kelas : 3A

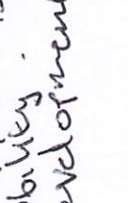
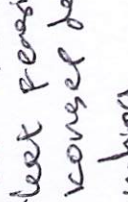
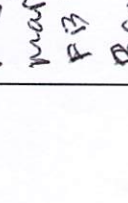
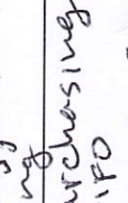
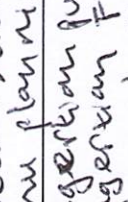
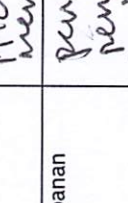
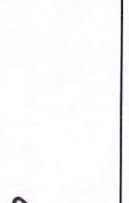
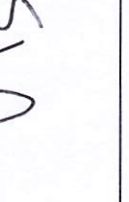
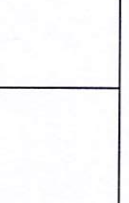
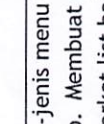



Dosen : CANDRA HIDAYAT, M.Par



Hari : KAMIS

Jam : 13:00 - 15:00

Ruang : IM1



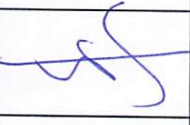


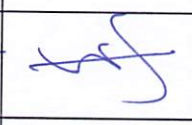


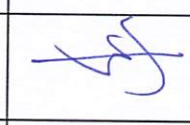
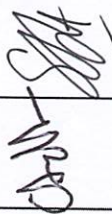
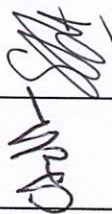
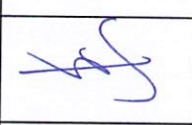
NIDN : 0318098404

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Mengembangkan konsep-konsep Bisnis usaha makanan dan minuman.		pengertian konsep? FB P15m's market feasibility FB konsep development Branching				
6	a. Jenis-jenis menu table d hote dan menu a la carte. b. Membuat perencanaan menu c. Mencari harga market list bahan baku yang digunakan untuk perencanaan menu.		pengertian menu table chote ala carte dan set menu create food menu & beverage menu. Priced and strategy menu. menu planning				
7	a. Pembelian (market list) b. Penyimpanan bahan baku (FIFO/LIFO)		pengertian purchasing pengertian FIFO Goods purchasing process How much should be purchased Storing process				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)						

 <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p>	<p>FORMULIR BERITA ACARA PERKULIAHAN</p>	
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 : 21D2A050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman
 SKS : 2
 Hari : KAMIS
 Kelas : 3A
 Jam : 13:00 - 15:00
 Dosen : CANDRA HIDAYAT, M.Par
 Ruang : IM1
 NIDN : 0318098404

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	a. Operasional Produksi dan pelayanan sesuai jenis usaha makanan dan minuman b. Kontribusi Profitabilitas yang berhubungan dengan Over head cost c. Undang-undang keamanan makanan (HACCP, GCG, Hygiene & Santasi)	Pengertian P&B product dan P&B service profit VS cost standar HACCP Hygiene & sanitasi	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
10	a. Membuat perhitungan Break Event Point dan Return of Investment b. Metode pengelolaan standard resep. c. Pengendalian biaya dan pendapatan dan rasio operasional.	pengertian dan penjelasan BEP dan POI pemborosan standar resep sehingga biaya dan rasio operasional	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
11	Memahami peraturan kepegawaian dan proses pengawasan dan komunikasi	peraturan peraturan kepegawaian pembuatan tugas dan tanggung jawab komunikasi dalam operasional	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				
12	a. Pemasaran makanan dan minuman b. Dasar pemasaran digital di restoran	pengertian Pemasaran digital marketing mix Digital marketing Isigeca	JUMLAH MHS HADIR: 3 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAINZ: 1				



FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

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



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

Mata Kuliah : 21D2A050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman
 SKS : 2
 Kelas : 3A
 Dosen : CANDRA HIDAYAT, M.Par

Hari : KAMIS
 Jam : 13:00 - 15:00
 Ruang : IMI1
 NIDN : 0318098404

PERTEMUAN KE	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
			DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	S A P Mengelola kualitas dalam operasi layanan makanan dan minuman	JUMLAH MHS — / 3 HADIR: 3 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
14	Tren dan pengembangan FB Bismis trends FB Bismis development FB Bismis Godeg	JUMLAH MHS — / 3 HADIR: 3 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
15	Review Review & kisi 2	JUMLAH MHS — / 3 HADIR: 3 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS) UAS	JUMLAH MHS — / 3 HADIR: 3 SAKIT: — IJIN: — LAIN2: —	<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: 21D2A050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman	SKS: 2	RUANG: IMI1
DOSEN: Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par	KELAS: 3A	HARI / JAM: KAMIS / 13:00 - 15:00

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	2141060001	I GDE NYOMAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2141060002	MARSHA ANITA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2141060003	CHEVANKA ES	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
TOTAL			H	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3										
			A																								
			I																								
			S																								

KABAG. ADM. AKADEMIK



GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA


DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH



Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par

JAKARTA, 05 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: 21D2A050T - Pengelolaan Makanan dan Minuman	SKS: 2 RUANG: IMI1
DOSEN: Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par	KELAS: 3A HARI / JAM: KAMIS / 13:00 - 15:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141060001	I GDE NYOMAN SATYA NARAYANA	100.00	95.00	100.00	98.50	A	4.00		
2	2141060002	MARSHA ANITA	100.00	100.00	100.00	100.00	A	4.00		
3	2141060003	CHEVANKA ESTERVANYA YONANTA	100.00	95.00	100.00	98.50	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 59, A- = 2

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

JAKARTA, 05 FEBRUARI 2024
DOSEN



Dr CANDRA HIDAYAT, SST., M.Par