



YAYASAN TRISAKTI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330

Telp. (021) 7377738-41, Fax.: (021) 73887763, 73692286 Email : info@stptrisakti.ac.id, Website : http://www.stptrisakti.ac.id

KEPUTUSAN
KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
NO. 01-01/STPT/KK/D4/DT/HTL/IX/2022

TENTANG
PENUNJUKAN DOSEN TETAP
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GANJIL TA. 2022/2023

KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

- Memimbang : a Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada TA. 2022/2023, 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 Ketua Sekolah Tinggi 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 Statuta Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Tahun 2018
- 4 Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021
- 5 Putusan Pengurus Yayasan Trisakti No. 002/YT/SK/IV/2021 tanggal 16 April 2021 tentang Perpanjangan Masa Bakti Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti;
- Memperhatikan : 1 Surat Kuasa Pengurus Yayasan Trisakti No. 076/YT-III/S/V/2013, Tgl. 16 Mei 2013 tentang Mandat pengelolaan operasional STP Trisakti dari Yayasan Trisakti kepada Ketua STP Trisakti

MEMUTUSKAN ;

- Memperhatikan :
Pertama : Menunjuk Saudara/i. Alifatqul Maulana, SST., M.Par
NIDN/ NUPN : 0330047005
Sebagai Dosen Tetap dalam matakuliah :

- 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan 1 sks (T) 3 kelas
- 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan 2 sks (P) 3 kelas
- TS128T - Gastronomi Masakan Eropa 1,5 sks (T) 1 kelas
- TS128P - Gastronomi Masakan Eropa 2 sks (P) 1 kelas
- 21D2A101P - PKL : Persiapan 0,17 sks 1 kelas
- 21D2A102P - PKL : Proses 0,67 sks 1 kelas
- 21D2A103P - PKL : Pelaporan 0,55 sks 1 kelas
- 21D2A104P - PKL : Evaluasi 0,33 sks 1 kelas

Pada Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Departemen **D4 Pengelolaan Perhotelan** untuk Semester Ganjil TA. 2022/2023.

- Kedua : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada **Kadep Pengelolaan Perhotelan** serta **Koordinator Mata Kuliah & Laboratorium** sesuai dengan matakuliah yang diampunya.
- Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir Semester Ganjil TA. 2022/2023.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada tanggal : 01 September 2022

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI

KETUA


STP
TRISAKTI
Fetty Asma, S.T., E. MM
NIK : 0101.0989.0047




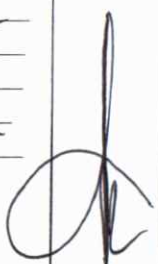




TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
SKS : 2
Kelas : C1
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	- House rules - team work - handling knives - basic equipment operation - basic cooking method - demo eggdishes untuk breakfast (omellet, scramble, sunny side up, poach egg)	- House rules - Basic Operation - Cooking Method	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____	19/9 			
2	A. BREAKFAST : - Ayam Goreng - Nasi Goreng. - Saute Sausage - Tahu Tepung - Acar Timun - Krupuk Udang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : STOCK & CLEAR SOUP : - Vegetables Cutting (Macedoine, Battonet, Dice, Slice) - Boquet Garnie - Mirepoix - White Stock (Chicken stock) - Cooking Methode (Boilling, Deepfrying, Blanching, Saute) - Clear Soup = Chicken Vegetables Clear Soup - Main Course = Chicken Gordon Bleu - Straches = French Fries Potatoes - Vegetables = Saute Macedoine Vegetables - Dessert = Slice Fresh Fruit	Chicken veer clear soup ~ Simoin steak maitre d'hotel Grill Chicken maitre d'hotel Macedoine veis French fries	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____	26/9 			

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

SKS : 2

Kelas : C1

Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.



Hari : SENIN

Jam : 13:00 - 17:00

Ruang : KTCA

NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
3	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Semur - Saute Sausage - Bihun Goreng - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : STOCK & THICK SOUP: - Thickening agent = potatoes - Vegetables Cutting Method (Shereded, Slice, Chopped, Wedges/Cube) - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock (Chicken Stock) - Cooking Method (Saute, Deepfrying, Grill, Blanching) - Thick Soup = Puree of Carrot - Maincourse = Braised Chicken - Starches = Parsley Potatoes - Vegetables = Mixed Macedoine Vegetables - Dessert = Slice Fresh Fruit	Mushroom Cream sp . Chicken sandwich Beef burger Gouppure potato Coke slow	JUMLAH MHS 10 HADIR: 10 SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: 1	3/10			
4	A. BREAKFAST - Nasi Kuning - Ayam Bakar - Saute Sausage - Orek Tempe - Timun dan Tomat - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : THICK SOUP and SALAD DRESSING : - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Methode = julienne, Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Deepfrying, Grill - Thick Soup = Mushroom Cream Soup - Maincourse = Chicken Sandwich dan Beef Burger Jumbo with Calypso sc - Starches = Gouffrette Potatoes - Salad Vegetables = Coleslow - Dessert = Slice Fresh Fruit	Calamansi di perkas . Mantap dan cowda Spagumi bolognais peperoni Calamansi Salad on	JUMLAH MHS 11 HADIR: 9 SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: 2	10/6			

 Sekolah Tinggi TRISAKTI	FORMULIR		 ST Trisakti Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	3 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SENIN

SKS : 2

Jam : 13:00 - 17:00



Kelas : C1

Ruang : KTCA

Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	A. BREAKFAST - Nasi Krawu - Ayam Suwir Serundeng - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Acar Timun - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : HOME PASTA, SALAD AND SOUP - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Methode = Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock & Brown Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching - Thick Soup = New England Clam Cowder - Maincourse = Spaghetty Bolognese and Fetucinne Carbonara - Salad = Cucumber Salad with French Vinaigratte - Sauce = Bolognese, Carbonara, French Vinaigratte, Brown, Bechamel - Dessert = Slice Fresh Fruit	<i>Anglone clam cowder Spaghetty Bolognese Fetucinne Carbonara Salad of cucumber</i>	JUMLAH MHS / / HADIR: <i>Ø</i> SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: <i>3</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	

 Sekolah Tinggi TRISAKTI	FORMULIR		 ST Trisakti Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	4 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SENIN

SKS : 2

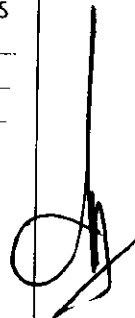
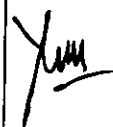




Jam : 13:00 - 17:00

Kelas : C1

Ruang : KTCA

Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	SAP	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
6	A. BREAKFAST - Nasi Putih - Rawon - Saute Sausage - Kemangi dan Kecambah - Tempe Bacem - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : THICK SOUP and SALAD DRESSING : - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Method = julienne, Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Deepfrying, Grill - Thick Soup = Mushroom Cream Soup - Maincourse = Chicken Kiev - Starches = Ritz Pillaf - Vegetables = Vichcy Carrot - Dessert = Slice Fresh Fruit	Mushroom Cream Soup Chicken Kiev Ritz pillaf Vichcy carrot Fruit	JUMLAH MHS HADIR: 10 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				
7	A. BREAKFAST - Nasi Kuning Manado - Cakalang Rica - Saute Sausage - Telor Rebus - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH - Thickening agent - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew - Thick Soup = Ministrone - Maincourse = Beef Stroganof - Starches = Saute Fettucinne - Salad = Green Salad - Sauce = Brown Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Ministrone Beef stroganof Tomato sauce Green salad Fruit	JUMLAH MHS HADIR: 9 SAKIT: 1 IJIN: 1 LAIN2: 1				



Sekolah Tinggi
TRISAKTI

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	5 dari 9



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
SKS : 2
Kelas : C1
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

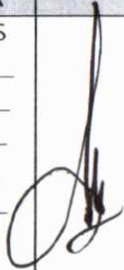


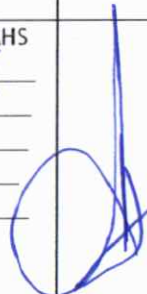


PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
8			JUMLAH MHS ____ / <u>12</u> HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: <u>0</u>				
9	A. BREAKFAST - Nasi Liwet Solo - Opor Ayam Suwir - Saute Sausage - Telor Pindang - Sayur Labu - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : INDONESIA FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Steam - Thick Soup = Soto Lamongan - Maincourse = Rendang Daging - Starches = Nasi Putih - Vegetables = Gulai Cubadak - Salad = Asinan Jakarta - Sambal = Sambal Ijo - Condiment = Emping, Jeruk Nipis - Dessert = Slice Fresh Fruit	<i>Soto Lamongan - Rendang daging Nari putih Gulai cubadak Sambal ijo</i>	JUMLAH MHS ____ / <u>9</u> HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
SKS : 2
Kelas : C1
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
10	A. BREAKFAST - Nasi Putih - Soto Ayam - Saute Sausage - Telor Balado - Acar Timun - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Vegetables = Saute Turning Vegetables - Maincourse = Chicken Brochette - Starches = Spicy Wedges Potatoes - Salad = Shrimp Cocktail - Sauce = BBQ Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Shrimp cocktail Chicken Brochette Spicy wedges potatoes Fruit	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
11	A. BREAKFAST - Nasi Goreng - Ayam Goreng - Saute Sausage - Tahu Tepung - Acar Timun - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit A. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Cube, Brunoise - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Consomme Brunoise - Maincourse = Trisakti Fried Chicken Cheese Sauce - Starches = Cube Herbs Potatoes - Vegetables = Saute Jardiniere Vegetables - Sauce = Cheese Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Consomme Trisakti Fried Chicken Herbs potatoes Sauce jardiniere veg.	JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				

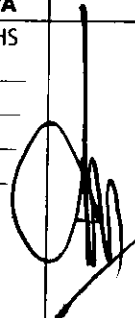
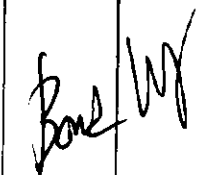
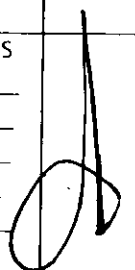
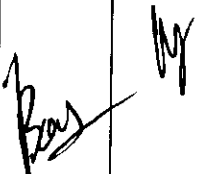
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	7 dari 9

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
SKS : 2
Kelas : C1
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

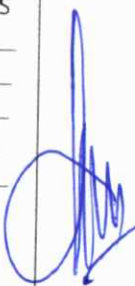





PERTEMUAN KE	SAP	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
12	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Semur - Saute Sausage - Bihun Goreng - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Shrimp Bisque - Maincourse = Roast Chicken Maitre d'hôtel - Starches = Mashed Potatoes - Vegetables = Saute Baby String Beans - Sauce = Butter Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Shrimp Bisque Roast chicken Mashed potatoes saute baby string beans Dessert	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
13	A. BREAKFAST - Nasi Kuning - Ayam Bakar - Saute Sausage - Orek Tempe - Timun dan Tomat - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Thick Soup = Hungarian Beef Goulash - Maincourse = Roast Beef Black Pepper Sauce - Starches = Baked Idaho Potatoes - Vegetables = Cauliflower Au Gratin - Sauce = Brown Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Hungarian Beef Goulash Roast beef Baked Idaho potatoes Cauliflower au gratin	JUMLAH MHS HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)
SKS : 2
Kelas : C1
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
14	A. BREAKFAST - Nasi Krawu - Ayam Suwir Serundeng - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Acar Timun - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : WESTERN FOOD LUNCH OPEN RESTAURANT - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene, Noissete - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Maincourse = Grill Lamb Chopped Minth Sauce dan Grill Chicken Minth Sauce - Starches = Noissete Potatoes - Vegetables = Saute Spinach & Grill Corn Cob - Sauce = Brown Sauce - Salad = Waldorf Salad - Dessert = Slice Fresh Fruit	Waldorf salad Grilled lamb chop Grilled chicken Saute spinach Noissette potatoes	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				
15	A. BREAKFAST - Nasi Kebuli - Ayam Kari - Saute Sausage - Telur Pindang - Acar Timun Nanas - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice, Turning, Parisiene, Noissete - Mirepoix - Buquet Garnie - Brown Stock = Beef Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching, Stew, Frying - Maincourse = Fried Goujon with Millanaise sc - Vegetables = Mix Herb Vegetables - Sauce = Tomato Sauce - Salad = Shell fish Cocktail salad - Soup = Oxtail Clear Soup - Dessert = Slice fresh Fruit	Oxtail soup sheep pun salad Fried Goujon millanaise sc Mix Herbs veg + fruit	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				

 Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	9 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)

Hari : SENIN

SKS : 2

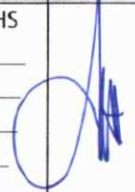


Jam : 13:00 - 17:00

Kelas : C1

Ruang : KTCA

Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 0	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)	SKS: 2	RUANG: KTCA
DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.	KELAS: C1	HARI / JAM: SENIN / 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	1941010200	FABIANO DAFF	A	A	A	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	11	3			14		X		
2	2241010086	KEZIA SABINA	H	A	H	H	A	H	H	M	A	H	H	H	H	H	F	11	3			14		X		
3	2241010087	SARAH KHAIRI	H	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14		X		
4	2241010088	ALIFIA PUTRI	H	A	H	H	H	H	H	M	H	I	H	H	H	H	F	12	1	1		14		X		
5	2241010089	FASHA JAMEL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		X		
6	2241010090	KEYSHA KEVIN	H	H	H	A	A	H	S	M	H	H	H	H	H	H	F	11	2		1	14		X		
7	2241010091	SHAVIRA WIEN	H	H	H	H	H	H	A	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14		X		
8	2241010093	REGITA PITTI	H	A	H	H	H	H	H	M	H	A	A	H	H	H	F	11	3			14		X		
9	2241010097	BINTANG ARD	A	A	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12	2			14		X		
10	2241010098	AYESHA NICOL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		X		
11	2241010102	ACHMAD FAD	A	A	H	A	A	A	A	M	A	A	A	A	H	H	F	4	10			14		X		
TOTAL			H	8	4	10	9	8	10	8		9	8	9	10	11	11	11								
			A	3	7	1	2	3	1	2		2	2	2	1											
			I											1												
			S							1																

KABAG. ADM. AKADEMIK

(YULI ASTUTI, SE, MM)

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

(ALIFATQUL MAULANA, M.Par.)

JAKARTA, 07 FEBRUARI 2023

KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

(Dr. LINDA DESAFITRI RATU BILQIS)

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)	SKS: 2 RUANG: KTCA
DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.	KELAS: C1 HARI / JAM: SENIN / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	1941010200	FABIANO DAFFA KRISTANTO				0.00	E	.00	TDK IKUT UTS & UAS	
2	2241010086	KEZIA SABINA BILQIS	80.00	83.00	80.00	80.90	A	4.00		TA
3	2241010087	SARAH KHAIRINA	75.00	82.00	82.00	80.60	A	4.00		TA
4	2241010088	ALIFIA PUTRI JUNITA MIRAZA	75.00	85.00	90.00	85.50	A	4.00		TA
5	2241010089	FASHA JAMEL ANTWAN	75.00	75.00	75.00	75.00	B+	3.30		TA
6	2241010090	KEYSHA KEVIN RAHMADHAN	75.00	81.00	83.00	80.80	A	4.00		TA
7	2241010091	SHAVIRA WIENABILAH	80.00	83.00	85.00	83.40	A	4.00		TA
8	2241010093	REGITA PITTI FIATITALIA	75.00	80.00	82.00	80.00	A	4.00		TA
9	2241010097	BINTANG ARDANI NAUFALRAHMAN	80.00	85.00	90.00	86.50	A	4.00		TA
10	2241010098	AYESHA NICOLE HADINOTO	80.00	87.00	90.00	87.10	A	4.00		TA
11	2241010102	ACHMAD FADHIL ROSABI				0.00	E	.00	TIDAK PERNAH KULIAH	

JUMLAH NILAI: A = 8, B+ = 1, E = 2

JAKARTA, 07 FEBRUARI 2023
DOSEN

(ALIFATQUL MAULANA, M.Par.)