



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

- Menimbang** : 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.Pd, S.E, M.M
NIK : 0101.0989.0047





SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011 Edisi : - Edisi : 01 Revisi : - Berlaku Efektif : 15 September 2021

SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022 / 2023

MATA KULIAH	: FUNDAMENTAL COOKERY TEORI	PROGRAM	: DIPLOMA IV
KELAS	: D4	JURUSAN	: PERHOTELAN
SEMESTER	: 1		
JAM KULIAH	: 08.00 - 12.00	RUANG	: KITCHEN BARU
DOSEN	: Alifatqul Maulana.M.Par	HARI	: KAMIS



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN/ TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	FUNDAMENTAL KITCHEN	HYGIENE SANITATION FOOD SAFETY KITCHEN SAFETY FIRE SAFETY	JUMLAH MHS. _____ HADIR : 8 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
2	MISE EN PLACE	- VEGE cutting - Garnish - veg meat cutting - trim cutting	JUMLAH MHS. _____ HADIR : 8 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
3	STOCK & SOUP	- white stock - Brown stock - Chicken, Beef, Fish	JUMLAH MHS. _____ HADIR : 8 SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No.Dokumen : S2.001.018.2011 Edisi : - Edisi : 01 Revisi : - Berlaku Efektif : 15 September 2021

SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022 / 2023

MATA KULIAH	: FUNDAMENTAL COOKERY TEORI	PROGRAM	: DIPLOMA IV
KELAS	: D4	JURUSAN	: PERHOTELAN
SEMESTER	: 1		
JAM KULIAH	: 08.00 - 12.00	RUANG	: KITCHEN BARU
DOSEN	: Alifatqul Maulana.M.Par	HARI	: KAMIS



4	HERB & SPICIES	Herbs Spicier mix Herbs Curry.	JUMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
5	SALAD & SALAD DRESSING	type of salad Dressings - mayonnaise oil	UMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
6	EGG	Egg Dish Omelette, scramble, poached fried, boiled	JUMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No.Dokumen : 52.001.018.2011 Edisi : - Edisi : 01 Revisi : - Berlaku Efektif : 15 September 2021

SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022 / 2023

MATA KULIAH	: FUNDAMENTAL COOKERY TEORI	PROGRAM	: DIPLOMA IV
KELAS	: D4	JURUSAN	: PERHOTELAN
SEMESTER	: 1		
JAM KULIAH	: 08.00 - 12.00	RUANG	: KITCHEN BARU
DOSEN	: Alifatqul Maulana.M.Par	HARI	: KAMIS



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN/ TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA.PRODI	
7	SANDWICH & BURGER	<ul style="list-style-type: none"> - Hot sandwich - Cold sandwich - Open - Closed 	JUMLAH MHS. _____ / _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
8	MID TEST	-	JUMLAH MHS. _____ / _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
9	VEGETABLES	<ul style="list-style-type: none"> Root veg - Green veg - Mushroom 	JUMLAH MHS. _____ / _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011 Edisi : - Edisi : 01 Revisi : - Berlaku Efektif : 15 September 2021

SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022 / 2023

MATA KULIAH	: FUNDAMENTAL COOKERY TEORI	PROGRAM	: DIPLOMA IV
KELAS	: D4	JURUSAN	: PERHOTELAN
SEMESTER	: 1		
JAM KULIAH	: 08.00 - 12.00	RUANG	: KITCHEN BARU
DOSEN	: Alifatqul Maulana.M.Par	HARI	: KAMIS



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN/ TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA.PRODI	
10	FRUITS	- Hard Tropical - soft - Stone.	JUMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
11	COOKING PRINCIPLES	- moist heat x Dry heat - Cooking with oil	JUMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
12	HISTORY MODERN FOOD	- Classical - Fusion - Molecular Gastronomy - Modern	JUMLAH MHS. ____/____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR

BERITA ACARA PERKULIAHAN

No.Dokumen : S2.001.018.2011 Edisi : - Edisi : 01 Revisi : - Berlaku Efektif : 15 September 2021

SEMESTER GENAP TAHUN AKADEMIK 2022 / 2023

MATA KULIAH	: FUNDAMENTAL COOKERY TEORI	PROGRAM	: DIPLOMA IV
KELAS	: D4	JURUSAN	: PERHOTELAN
SEMESTER	: 1		
JAM KULIAH	: 08.00 - 12.00	RUANG	: KITCHEN BARU
DOSEN	: Alifatqul Maulana.M.Par	HARI	: KAMIS



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN/ TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA.PRODI	
13	EQUIPMENT & UTENSILS	<ul style="list-style-type: none"> - Equipment - Electric equipment - Utensils 	JUMLAH MHS. _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
14	FISH	<ul style="list-style-type: none"> - salt fish - water fish 	JUMLAH MHS. _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				
15	SHELLFISH	<ul style="list-style-type: none"> - Crabs - Prawns - Lobster 	JUMLAH MHS. _____ HADIR : SAKIT : IZIN : LAIN-2 :				

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 0	TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)	SKS: 1	RUANG: KTCA
DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.	KELAS: D4	HARI / JAM: KAMIS / 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	2241010153	YESSHE BUNTI	H	H	H	H	H	H	H	I	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1		14		✓
2	2241010154	MARIAH NOVIY	H	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓
3	2241010155	CELINA KAORI	H	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓
4	2241010157	BRYAN HANDI	H	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓
5	2241010158	SAMANTHA AL	H	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓
6	2241010159	DEWANTY NATI	H	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓
7	2241010160	JULIETA RAHM	H	H	H	H	A	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	13	1				14		✓
8	2241010162	SEAN MATHEV	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	H	F	14					14		✓

TOTAL	H	8	8	8	8	7	8	7		8	8	8	8	8	8	8	8
	A					1											
	I							1									
	S																

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: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)	SKS: 1 RUANG: KTCA
DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.	KELAS: D4 HARI / JAM: KAMIS / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010153	YESSHE BUNTO WIJAYA	80.00	85.00	92.00	87.50	A	4.00		TA
2	2241010154	MARIAH NOVIYANTI	80.00	88.00	91.00	87.90	A	4.00		TA
3	2241010155	CELINA KAORI	80.00	90.00	90.00	88.00	A	4.00		TA
4	2241010157	BRYAN HANDI GUNAWAN	80.00	88.00	92.00	88.40	A	4.00		TA
5	2241010158	SAMANTHA AURELIA	80.00	87.00	90.00	87.10	A	4.00		TA
6	2241010159	DEWANTY NATHALIE ANDERSEN	75.00	87.00	91.00	86.60	A	4.00		TA
7	2241010160	JULIETA RAHMAPUTRI HENDRAWAN	75.00	88.00	90.00	86.40	A	4.00		TA
8	2241010162	SEAN MATHEW DARMADI	75.00	78.00	80.00	78.40	A-	3.70		TA

JUMLAH NILAI: A = 7, A- = 1

JAKARTA, 20 FEBRUARI 2023
DOSEN

(ALIFATQUL MAULANA, M.Par.)