



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  
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 : D2




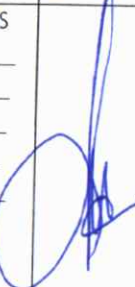


Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : KAMIS

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 egg dishes untuk breakfast ( omellet, scramble, sunny side up, poach egg )	Introduction House rules, check equipment Handling knives.	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
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	Cutting method vegetable - basic stock - basic preparation - clear soup - Chicken Gordon Bleu - saute macedoine	JUMLAH MHS _____ HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				

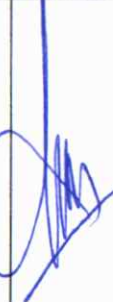







TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)  
SKS : 2  
Kelas : D2  
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

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

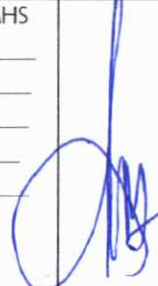


PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
3	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Semur - Saute Sausage - Bihun Goreng - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : STOCK & THICK 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	Puree of carrot braised chicken parsley potatoes mixed macedoine vege. slice fresh fruit.	JUMLAH MHS 7 HADIR: _____ SAKIT: _____ IJIN: _____ LAIN2: _____				
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 = Goufrette Potatoes - Salad Vegetables = Coleslow - Dessert = Slice Fresh Fruit	Mushroom cream soup Chicken sandwich Burger Goufrette potato coleslaw	JUMLAH MHS 7 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 : D2  
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : KAMIS  
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	
5	<p>A. BREAKFAST - Nasi Krawu - Ayam Suwir Serundeng - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Acar Timun - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit</p> <p>B. LUNCH &amp; DINNER : HOME PASTA, SALAD AND SOUP - Thickening agent = roux, veloute, bechamel - Vegetables Cutting Methode = Shereded, Slice, Chopped - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock &amp; Brown Stock - Cooking Method = Saute, Boiled, Blanching - Thick Soup = New England Clam Cowder - Maincourse = Spaghettty Bolognaise and Fetucinne Carbonara - Salad = Cucumber salad with French Vinaigratte - Sauce = Bolognaise, Carbonara, French Vinaigratte, Brown, Bechamel - Dessert = Slice Fresh Fruit</p>	<p>New England clam cowder</p> <p>Spaghettty Bolognaise</p> <p>Fetucinne Carbonara</p> <p>Cucumber salad</p>	<p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____</p>				



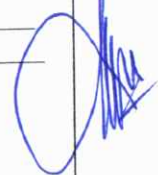



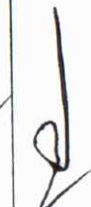

No. Dokumen : S2.001.018.2011  
Edisi : 01  
Revisi :  
Berlaku Efektif : 19 September 2011  
Halaman : 4 dari 9

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)  
SKS : 2  
Kelas : D2  
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : KAMIS  
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	
6	<p>A. BREAKFAST - Nasi Putih - Rawon - Saute Sausage - Kemangi dan Kecambah - Tempe Bacem - Krupuk Udang - Bubur Ayam Set - Slice Fresh Fruit</p> <p>B. LUNCH &amp; DINNER : THICK SOUP and SALAD</p> <p>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 Kieve - Starches = Ritz Pillaf - Vegetables = Vichcy Carrot - Dessert = Slice Fresh Fruit</p>	<p>Mushroom cream Chicken kiev Ritz pillaf Vichcy carrot Slice fruit</p>	<p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____</p>				
7	<p>A. BREAKFAST - Nasi Kuning Manado - Cakalang Rica - Saute Sausage - Telor Rebus - Timun dan Tomat - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit</p> <p>B. LUNCH &amp; DINNER : WESTERN FOOD LUNCH</p> <p>- Thickening agent - Vegetables Cutting Method = Jardiniere, Slice, Chop, Dice - Mirepoix - Buquet Garnie - White Stock = Chicken Stock - Cooking Method = Saute, Boilled, Blanching, Stew - Thick Soup = Ministrone - Maincourse = Beef Stroganof - Starches = Saute Fettucinne - Salad = Green Salad - Sauce = Brown Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit</p>	<p>Ministrone Beef stroganoff sauce fettucinne Green salad Slice fruit</p>	<p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____</p>				

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)  
SKS : 2  
Kelas : D2  
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : KAMIS  
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	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____			<i>by</i>	
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 Masi putih Rendang daging Asinan Jkt Emping Gulai cubadak</i>	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>by</i>	



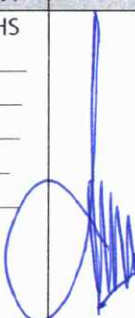


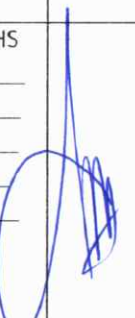
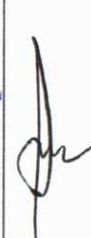

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	6 dari 9



TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)  
SKS : 2  
Kelas : D2  
Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

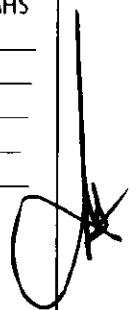





Hari : KAMIS  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : KTCA  
NIDN : 0330047005

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 salad. Chicken brochette Spicy wedges potatoes	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 Misaan pates ayam Makis potatoes saute jardiniere beshu	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	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)	Hari : KAMIS
SKS : 2	Jam : 13:00 - 17:00
Kelas : D2	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	
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'hotel sc - Starches = Mashed Potatoes - Vegetables = Saute Baby String Beans - Sauce = Butter Sauce - Dessert = Slice Fresh Fruit	Shrimp bisque Roast chicken maitre d'hotel Sauté baby string beans Mashed potatoes	JUMLAH MHS ____ 10 ____ 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 black pepper & Cauliflower au gratin Fruit	JUMLAH MHS ____ 5 ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



 Sekolah Tinggi T R I S A K T I	FORMULIR		 STT Trisakti Quality and Care
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
Berlaku Efektif	19 September 2011		
Halaman	8 dari 9		

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL

PROGRAM STUDI: D-4 / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

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

Hari : KAMIS

SKS : 2

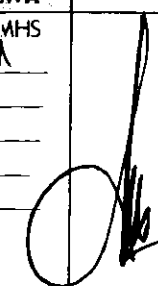
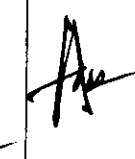

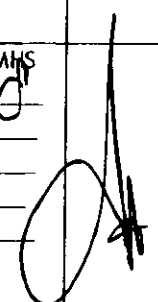


Jam : 13:00 - 17:00

Kelas : D2

Ruang : KTCA

Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

NDN : 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 lamb chop saute spinach with corn cob noisette potato	JUMLAH MHS ____ / <u>10</u> 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	fish cocktail sc fried Goujon Millanaise MD URH Oxtail sp.	JUMLAH MHS ____ / <u>10</u> HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				



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)  
 SKS : 2  
 Kelas : D2  
 Dosen : 723 - ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : KAMIS  
 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	
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: D2	HARI / JAM: KAMIS / 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	2241010131	JESSICA CARM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		✓	
2	2241010140	SYAHRUL SALA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		✓	
3	2241010141	NAYLA AISHA I	H	H	H	H	H	A	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14		✓		
4	2241010146	VIKRI ALBERT	H	H	H	H	A	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14		✓		
5	2241010147	MUHAMMED AI	H	H	H	H	H	H	M	A	H	H	H	H	H	F	13	1			14		✓		
6	2241010148	CAROLINE HEL	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		✓		
7	2241010149	MEIKE TAY JIA	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14		✓		
8	2241010152	ALESSANDRO	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14		✓		
TOTAL			H	8	8	8	7	7	8	7		7	8	8	8	8	8								
			A					1		1		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  
 MATA KULIAH: 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P)  
 DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GASAL  
 SKS: 2 RUANG: KTCA  
 KELAS: D2 HARI / JAM: KAMIS / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241010131	JESSICA CARMELIA	80.00	85.00	87.00	85.00	A	4.00		TA
2	2241010140	SYAHRUL SALMAN PIDO	75.00	85.00	91.00	86.00	A	4.00		TA
3	2241010141	NAYLA AISHA FADHLIE	80.00	97.00	88.00	89.10	A	4.00		TA
4	2241010146	VIKRI ALBERT	75.00	86.00	87.00	84.30	A	4.00		TA
5	2241010147	MUHAMMED AL FATIH	75.00	87.00	90.00	86.10	A	4.00		TA
6	2241010148	CAROLINE HELENA	80.00	90.00	92.00	89.00	A	4.00		TA
7	2241010149	MEIKE TAY JIA XIANG	80.00	83.00	85.00	83.40	A	4.00		TA
8	2241010152	ALESSANDRO TRENATA	75.00	79.00	77.00	77.20	A-	3.70		TA

JUMLAH NILAI: A = 7, A- = 1

JAKARTA, 07 FEBRUARI 2023  
 DOSEN

(ALIFATQUL MAULANA, M.Par. )