

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A028P - Pengolahan Kue dan Roti (P)	SKS: 2
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	RUANG: PTA1
	KELAS: A2
	HARI / JAM: SELASA / 13:00 - 17:00













NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2341010001	ANANDA HEIDA WIDIGDO	80.00	89.00	89.00	87.20	A	4.00		
2	2341010002	BARRU ALFIQH	80.00	87.00	88.00	86.10	A	4.00		
3	2341010004	AALIYAH KAMILA ZALFA	80.00	89.00	88.00	86.70	A	4.00		
4	2341010006	JANETTA TAMMY SISWANDI	80.00	90.00	88.00	87.00	A	4.00		
5	2341010007	WILHELMUS MARVIN	80.00	90.00	87.00	86.50	A	4.00		
6	2341010009	ANNELICE ELRAYA PUTRI	80.00	89.00	89.00	87.20	A	4.00		
7	2341010014	JESSICA	80.00	90.00	87.00	86.50	A	4.00		
8	2341010016	OLIVIA EMMANUELLA DWIYANTI OH	80.00	87.00	88.00	86.10	A	4.00		
9	2341010017	GRACIA NATHASJA	80.00	90.00	88.00	87.00	A	4.00		
10	2341010018	NATANIA LAURA KURNIADI	80.00	87.00	88.00	86.10	A	4.00		
11	2341010019	NATASHA WILLONA	80.00	90.00	88.00	87.00	A	4.00		
12	2341010023	MICHELLE RUBY GABRIELA	80.00	90.00	87.00	86.50	A	4.00		
13	2341010032	RAFIDA SYAHLA	80.00	87.00	88.00	86.10	A	4.00		
14	2341010036	RETTISHA CHIKA ARTERRA	80.00	87.00	88.00	86.10	A	4.00		
15	2341010037	KETUT AYU LUCYANA PUTRI	80.00	90.00	87.00	86.50	A	4.00		
16	2341010140	NABILAH AURELLIA PUTRI CAHYON	80.00	89.00	89.00	87.20	A	4.00		



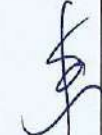


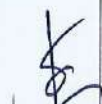


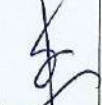
JUMLAH NILAI: A = 16

JAKARTA, 05 JULI 2024
DOSEN



PRAMUDITO, S.Pd., MM

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	Pengenalan matakuliah pengolahan kue dan roti	memahami konsep dasar berbagai adonan kue dan roti eropa, kontinental dan tradisional.	HADIR: 9 ALPA: - IJIN: 7 SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
2	Pengenalan peralatan dan mengoprasikannya	Pengetahuan peralatan dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
3	Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii	HADIR: 15 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
4	Pengetahuan ilmu bahan utama dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengetahuan ilmu bahan utama dan fungsi bahan dalam adonan rotii	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa dan fungsi bahan dalam adonan rotii	Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa dan fungsi bahan dalam adonan rotii	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
6	Teori pembuatan roti (15 tahap pembuatan roti)	Teori pengolahan roti dengan 15 tahap mulai dari pemilihan bahan, tahapan pengadukan, tahapan fermentasi, dan metoda pengovenan	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
7	tida metoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi	tida metoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				











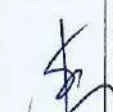


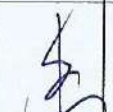
**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**

**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

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



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	ilmu pengetahuan sejarah cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis cake	ilmu pengetahuan sejarah cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis cake	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
10	pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan -bahan	pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan -bahan & Pengetahuan berbagai peralatan dalam pembuatan cake dan kegunaannya serta bagaimana rnengoprasionalkannya llmu bahan, bahan utama pembuatan cake bahan	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
11	teknik pembuatan cake dengan berbagai methoda pembuatan cake 1. metoda Sponge method 2. methoda mereng method, creaming method, blending method, singgle stage method	teknik pembuatan cake dengan berbagai methoda pembuatan cake 1. metoda Sponge method 2. methoda mereng method, creaming method, blending method, singgle stage method	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
12	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	Pengertian Pastry secara luas dan secara pendek. Klasifikasi pastry	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry dan peristilahan yang ada pada pembuatan puff pastry	pengetahuan metoda pembuatan puff pastry dan peristilahan yang ada pada pembuatan puff pastry	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
14	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	pengetahuan metoda pembuatan choux dan peristilahan yang ada pada pembuatan Choux	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
15	pengetahuan metoda pembuatan pia dan peristilahan yang ada pada pembuatan pia	pengetahuan metoda pembuatan pia dan strudel peristilahan yang ada pada pembuatan pia dan strudel	HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: 16 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 16				

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG

KEHADIRAN DOSEN: 14

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP

MATA KULIAH: 18D2A028P - Pengolahan Kue dan Roti (P)

SKS: 2

RUANG: PTA1

DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM

KELAS: A2

HARI / JAM: SELASA / 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	2341010001	ANANDA HEID	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
2	2341010002	BARRU ALFIQI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
3	2341010004	AALIYAH KAMI	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
4	2341010006	JANETTA TAM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
5	2341010007	WILHELMUS M	H	H	A	H	H	H	H	M	A	H	H	H	H	H	F	12	2		14	85.71	✓		
6	2341010009	ANNELICE ELR	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
7	2341010014	JESSICA	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
8	2341010016	OLIVIA EMMAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
9	2341010017	GRACIA NATH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
10	2341010018	NATANIA LAUF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
11	2341010019	NATASHA WILI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
12	2341010023	MICHELLE RUE	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
13	2341010032	RAFIDA SYAHL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14			14	100.00	✓		
14	2341010036	RETTISHA CHII	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
15	2341010037	KETUT AYU LL	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
16	2341010140	NABILAH AURE	I	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1	14	92.86	✓		
TOTAL			H	9	16	15	16	16	16	16		15	16	16	16	16	16								
			A			1							1												
			I	7																					
			S																						

KABAG. ADM. AKADEMIK



GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM. MBA

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH



PRAMUDITO, S.Pd., MM

JAKARTA, 02 JULI 2024
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN



ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par



KEPUTUSAN
REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
No. 025-01/IPT/KK/STr/DT/HTL/II/2024

TENTANG
PENUNJUKAN DOSEN TETAP
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2023/2024

REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2023/2024, 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 Rektor Institut 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. Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;
5. Statuta Institut Pariwisata Trisakti No. B/45/YTS/V/2023 tanggal 19 Mei 2023;
6. Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan : 1. Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 272/E/0/2023 tanggal 15 Maret 2023 tentang izin Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti menjadi Institut Pariwisata Trisakti.
2. Surat dari Ketua Yayasan Trisakti No. B/30/YTS/IV/2023, tanggal 11 April 2023 tentang Penetapan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.

M E M U T U S K A N

Menetapkan : **KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2023/2024**

Pertama : Menunjuk Saudara/i **PRAMUDITO, S.Pd., MM**

NIDN/NUPN : **0315096203**

Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :

- 18D2A028P - Pengolahan Kue dan Roti (P) 2 sks (P) 2 kelas
- 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) 1 sks (T) 2 kelas
- 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P) 2 sks (P) 3 kelas
- 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T) 1 sks (T) 3 kelas
- 21D2A101P - PKL : Persiapan 0,2 sks (P) 1 kelas
- 21D2A102P - PKL : Proses 0,8 sks (P) 1 kelas
- 21D2A103P - PKL : Pelaporan 0,6 sks (P) 1 kelas
- 21D2A104P - PKL : Evaluasi 0,4 sks (P) 1 kelas

Pada Institut Pariwisata Trisakti Departemen STr **PENGELOLAAN PERHOTELAN.**

Kedua : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada **Ka. Departemen Pengelolaan Perhotelan.**

Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir semester genap TA. 2023/2024.

Ditetapkan di : Jakarta

Pada tanggal : 20 Februari 2024

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

REKTOR


PESTY ASMANIATI, SE, MM
NIK : 010109890047