

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)

DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP

SKS: 1

RUANG: PTA2

KELAS: B61

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	2141010040	VENNY MARSELLA	80.00	80.00	94.00	87.00	A	4.00		
2	2141010041	AISYAH ADELIA RAHMAYANTI	80.00	88.00	90.00	87.40	A	4.00		
3	2141010045	RICHIE LEONARDO RASIDI	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
4	2141010046	NAFISHAH AZAHRA SALSABILA	80.00	78.00	88.00	83.40	A	4.00		
5	2141010048	LEOGUSTAVINO SANDIETRA DING	80.00	77.00	85.00	81.60	A	4.00		
6	2141010052	CHRISTAYANNA	80.00	77.00	84.00	81.10	A	4.00		
7	2141010053	RAYSHA FEBIANDREA ALEXANDRA	80.00	78.00	87.00	82.90	A	4.00		
8	2141010055	VIVIANA CHANDRA	80.00	80.00	100.00	90.00	A	4.00		
9	2141010056	KEN RIZKY MADYA PUTRA	80.00	78.00	81.00	79.90	A-	3.70		
10	2141010062	FAISHAL ABIYAN ARKAAN	80.00	76.00	96.00	86.80	A	4.00		
11	2141010068	MUZZAKI AUDY BINTANG	80.00	80.00	100.00	90.00	A	4.00		
12	2141010070	SHEREN	80.00	87.00	92.00	88.10	A	4.00		
13	2141010071	MUHAMMAD ALATAS	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
14	2142070008	PRISHELA MARIA STEFI	80.00	82.00	92.00	86.60	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 13, A- = 1

JAKARTA, 05 JULI 2024
DOSEN



PRAMUDITO, S.Pd., MM





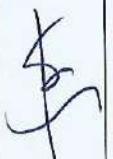








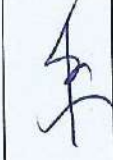
**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**



FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN






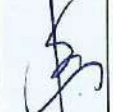



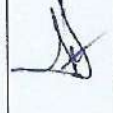


No. Dokumen S2.001.018.2011
Edisi 01
Revisi
Berlaku Efektif 19 September 2011
Halaman 1 dari 4



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 Seni Kuliner Patiseri dan demo	1.&Pembacaan tata tertib 2.&Personal hygiene 3.&Pembagian kelompok	HADIR: 12 ALPA: - IJIN: - SAKIT: 2 LAIN2: - JML: 14				
2	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	1.&Praktek pembuatan produk-produk Petit Four &Cookies (petitfour sac) &Cakes (petitfour glazes) &Savoury product (petit four sale) &Pastry produk, sweet paste (petitfour fraise) &Petitfour Daquise	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 1 JML: 14				
3	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan 1.&Sponge cake 2.&Daquise biscuit 3.&Jaconde 4.&Genois sponge 5.&Pastry cream 6.&Butter cream 7.&Ganache cream 8.&Chantily	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
4	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan dessert 1.&Cream Brulle 2.&Bread butter puding 3.&Chocolate muse 4.&Caramel pudding	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 1 JML: 14				

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek Membuat Produk & brownis & Banana cake & Choux & Puff pastry	HADIR: 11 ALPA: 2 IJIN: 1 SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
6	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Mempelajari teknik-teknik pembuatan aneka topper dan miniatur untuk garnish dan display 1. & Flowers character modeling 2. & Animal character modeling 3. & Fruit character modeling	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
7	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan chocolate 1. & Chocolate praline 2. & Chocolate truffle 3. & Chocolate garnish 4. & Chocolate modeling	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (ÜTS)		HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				

 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	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. &Plating dessert 2. &Glazing 3. &Sauce 4. &Garnish 5. &Cake 6. &pastry	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
10	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan 1. &Sponge cake 2. &Daquise biscuit 3. &Jaconde 4. &Genois sponge 5. &Pastry cream 6. &Butter cream 7. &Ganache cream 8. &Chantily	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
11	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan dessert 1. &Cream Brulle 2. &Bread butter puding 3. &Chocolate muse 4. &Caramel pudding	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
12	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi pleter	1. &Praktek pembuatan produk-produk Petit Four &Cookies (petitfour sac) &Cakes (petitfour glazes) &Savoury product (petit four sale) &Pastry produk, sweet paste (petitfour fraise) &Petitfour Daquise	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				



**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

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



PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan chocolate 1.&Chocolate praline 2.&Chocolate truffle 3.&Chocolate garnish 4.&Chocolate modeling	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
14	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1.&Plating dessert 2.&Glazing 3.&Sauce 4.&Garnish 5.&Cake 6.&pastry	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
15	menu breakfast, lunch, dinner, dan teknik dekorasi	Praktek pembuatan 1.&Sponge cake 2.&Daquoise biscuit 3.&Jaconde 4.&Genois sponge 5.&Pastry cream 6.&Butter cream 7.&Ganache cream 8.&Chantily	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1	RUANG: PTA2
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS: B61	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	2141010040	VENNY MARSH	H	H	H	H	A	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
2	2141010041	AISYAH ADELI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2141010045	RICHE LEONA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
4	2141010046	NAFISHAH AZA	S	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✓		
5	2141010048	LEOGUSTAVIN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2141010052	CHRISTAYANN	H	H	H	H	I	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13		1		14	92.86	✓		
7	2141010053	RAYSHA FEBIA	S	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1	14	92.86	✓		
8	2141010055	VIVIANA CHAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2141010056	KEN RIZKY MA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
10	2141010062	FAISHAL ABIY	H	I	H	I	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	✓		
11	2141010068	MUZZAKI AUD'	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2141010070	SHEREN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2141010071	MUHAMMAD A	H	H	H	H	A	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
14	2142070008	PRISHELA MAR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
TOTAL			H	12	13	14	13	11	14	14		14	14	14	14	14	14									
			A					2																		
			I		1		1	1																		
			S	2																						

KABAG. ADM. AKADEMIK



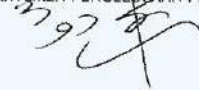
GATOT HARRY SUZANTO, S.Kom, MM, MBA

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