



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

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI:	STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK:	2023/2024 - GENAP		
MATA KULIAH:	18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS:	2	RUANG:	PTA2
DOSEN:	PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS:	A61	HARI / JAM:	JUMAT / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141010002	IVANA HEDYA SETIAWAN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
2	2141010007	BRAYENT YONATHAN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
3	2141010008	DANIEL STIVEN DJONG	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
4	2141010010	FEYDRIK SALIM	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
5	2141010011	EVAN DESRIO WIJAYA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
6	2141010012	VALERIA ARELLA SAPUTRA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
7	2141010013	FRANSISCA FELICE	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
8	2141010014	CHRISTIAN LOUIS HERBERT	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
9	2141010018	ALEXANDER MOSES	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
10	2141010021	BELLADONA BUNTARAN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
11	2141010023	MARCELLA ANGELINA MEDELINE	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
12	2141010030	REINHART GIAN NATHANAEL	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
13	2141010104	REINHART FARRELL CHRISTIAN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 13

JAKARTA, 22 AGUSTUS 2024
DOSEN





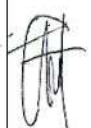









PRAMUDITO, S.Pd., MM

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
PROGRAM STUDI: ST_r / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)
SKS : 2
Kelas : A61
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM








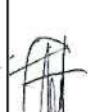


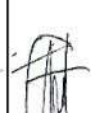

Hari : JUMAT
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	1. □Pembacaan tata tertib 2. □Personal hygiene 3. □Pembagian kelompok	Pengenalan matakuliah Seni Kuliner Patiseri dan demo breakfast lunch, dinner	HADIR: 12 ALPA: - IJIN: 1 SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
2	1. □Praktek pembuatan produk-produk Petit Four â€¢ □Cookies (petitfour sac) â€¢ □Cakes (petitfour glazes) â€¢ □Savoury product (petit four sale) â€¢ □Pastry produk, sweet paste (petitfour fraise) â€¢ □Petitfour Daquise	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 12 ALPA: - IJIN: 1 SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
3	Praktek pembuatan 1. □Sponge cake 2. □Daquise biscuit 3. □Jaconde 4. □Genois sponge 5. □Pastry cream 6. □Butter cream 7. □Ganache cream 8. □Chantily	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 11 ALPA: 2 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
4	Praktek pembuatan dessert 1. □Cream Brulle 2. □Bread butter puding 3. □Chocolate muse 4. □Caramel pudding	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				

**TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)
SKS : 2
Kelas : A61
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM













Hari : JUMAT
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Praktek Membuat Produk \square brownis \square Banana cake \square Choux \square Puff pastry	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
6	Mempelajari teknik-teknik pembuatan aneka topper dan miniatur untuk garnish dan display 1. \square Flowers character modeling 2. \square Animal character modeling 3. \square Fruit character modeling	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. \square Chocolate praline 2. \square Chocolate truffle 3. \square Chocolate garnish 4. \square Chocolate modeling	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				

**TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)
SKS : 2
Kelas : A61
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : JUMAT
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0315096203

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. Pastry	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
10	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquise biscuit 3. Jaconde 4. Genois sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				
12	1. Praktek pembuatan produk-produk Petit Four â€¢ Cookies (petitfour sac) â€¢ Cakes (petitfour glazes) â€¢ Savoury product (petit four sale) â€¢ Pastry produk, sweet paste (petitfour fraise) â€¢ Petitfour Daquise	menu breakfast, lunch, dinner dan dekorasi pleter	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 13				



**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

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



**TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)
SKS : 2
Kelas : A61
Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : JUMAT
Jam : 08:00 - 12:00
Ruang : PTA2
NIDN : 0315096203

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

KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2	RUANG: PTA2
DOSEN: PRAMUDITO, S.Pd., MM	KELAS: A61	HARI / JAM: JUMAT / 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	2141010002	IVANA HEDYA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
2	2141010007	BRAYENT YON	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
3	2141010008	DANIEL STIVEI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
4	2141010010	FEYDRIK SALIM	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
5	2141010011	EVAN DESRIO	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
6	2141010012	VALERIA AREL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
7	2141010013	FRANSISCA FEI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
8	2141010014	CHRISTIAN LO	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
9	2141010018	ALEXANDER M	H	H	A	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
10	2141010021	BELLADONA B	I	I	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12		2		14	85.71	✓		
11	2141010023	MARCELLA AN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
12	2141010030	REINHART GIA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	✓		
13	2141010104	REINHART FAF	H	H	A	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13	1			14	92.86	✓		
TOTAL			H	12	12	11	13	13	13	13		13	13	13	13	13	13									
			A			2																				
			I	1	1																					
			S																							

KABAG. ADM. AKADEMIK



PRILIAN CATUR NUGROHO, S.Ak

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH



PRAMUDITO, S.Pd., MM

JAKARTA, 22 AGUSTUS 2024
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN



ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par