



YAYASAN TRISAKTI
INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 737.7738-41, Fax. (021) 7388.7763, 7369.2286, E-mail: info@iptrisakti.ac.id, Website: iptrisakti.ac.id

KEPUTUSAN
REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
No. 003-01/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/O/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 **ALIFATQUL MAULANA, M.Par.**
NIDN/NUPN : 0330047005
Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :
 - 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P) 2 sks (P) 2 kelas
 - 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T) 1 sks (T) 2 kelas
 - 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P) 2 sks (P) 2 kelas
 - 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T) 1 sks (T) 2 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 : 19 Februari 2024

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

REKTOR


FENNY ASMANIATI, SE, MM
NIK : 010109890047



**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



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

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)
SKS : 1
Kelas : RA
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : Senin
Jam : 08⁰⁰ - 9⁰⁰
Ruang : KTCB
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	- Hygiene - Sanitasi - Food Safety - Kitchen Safety - Fire safety	FUNDAMENTAL KITCHEN	HADIR: . ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 70	9/3	[Signature]	[Signature]	
2	- Mise En Place	- Cutting technique vegetable - Mirepoix (Carrot, Onion, Celery) - Bouquet Garni	HADIR: . ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 10	12/3	[Signature]	[Signature]	
3	- STOCK (Kaldu Dasar) - Chicken Stock - Beef Stock - Fish Stock - Brown Stock - - SOUP - Clear Soup - Thick soup a. Cream Soup b. Bisque c. Puree d. Chowder - Mirepoix - Bouquet Garnie	Mirepoix + Bouquet Garnie + Stock + Waffle	HADIR: . ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 10	18/3	[Signature]	[Signature]	
4	- HERBS & SPICIES	- Bouquet Garnie - Curry - Herbs vs Spices	HADIR: . ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	25/3	[Signature]	[Signature]	



**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**

**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	2 dari 4



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

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)
 SKS : 1
 Kelas : RA
 Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
 Jam : 07:00 - 9:00
 Ruang : KTCB
 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	SALAD & SALAD DRESSING	Type of salad Salad Dressing ← Mayonaisse ← Vinaigrette	HADIR: . ALPA: - IJIN: - 10 SAKIT: - LAIN2: - JML: .				
6	- EGG	Type of egg Egg Dish How to check a good egg	HADIR: . ALPA: - IJIN: - 10 SAKIT: - LAIN2: - JML: .				
7	- SANDWICH & BURGER - Hot Sandwich - Cold Sandwich	Type of sandwich ← cold ← open Type of burger	HADIR: . ALPA: - IJIN: - 10 SAKIT: - LAIN2: - JML: .				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: . ALPA: - IJIN: - 10 SAKIT: - LAIN2: - JML: .				



**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



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

Mata Kuliah : 18DZA024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)
 SKS : 1
 Kelas : RA
 Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : *Selane*
 Jam : *07⁰⁰ - 09⁰⁰*
 Ruang : KTCB
 NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	- VEGETABLES	- Green vegetables - root vegetables - Mushroom	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: -	<i>6/5</i>	<i>[Signature]</i>	<i>3/9/24</i>	
10	- FRUITS	- Beans - Stone fruit - Exotic food	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: -	<i>13/5</i>	<i>[Signature]</i>	<i>3/9/24</i>	
11	COOKING PRINCIPLES & COOKING METHODE - Moist Heat - Dry Heat - Cooking with oil	- Boiling - Roasting - poaching - frying - Steaming - sauté - browning - Baking	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: -	<i>20/5</i>	<i>[Signature]</i>	<i>3/9/24</i>	
12	- HISTORY OF MODERN FOOD	- Haute cuisine - Nouvelle cuisine - Fusion - Molecular Gastronomy	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: -	<i>27/5</i>	<i>[Signature]</i>	<i>3/9/24</i>	



**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



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

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)
SKS : 1
Kelas : RA
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 07:30 - 11:30
Ruang : KTCB
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	- KITCHEN EQUIPMENT & UTENSILS	- Stove - Oven - Skillet - Deep Fryer	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - to LAIN2: - JML: 1				
14	- FISH	- Round fish - Flat fish	HADIR: 70 ALPA: 70 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 1				
15	- SHELLFISH	- Crustacean - Mollusk	HADIR: - ALPA: - to IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 1				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 1				

Edit Kehadiran Dosen & Mahasiswa

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG

MATA KULIAH: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan ...

SKS: 1

RUANG: 501B

DOSEN: ALIFATQUL MAULANA

KELAS: RA

HARI / JAM: SENIN / 08:00 - 12:00

Dosen

Mahasiswa

 Kehadiran Mahasiswa

NO	NIM	NAMA	MBKM	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	JML	I	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
1	2341040002	AMANDA POETRI IRAWAN		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
2	2341080003	INDAH RIZKYA SUHARJA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
3	2341080004	DEFITRIKA NURFUAD		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
4	2341080006	RIZKIA PUTRI ANISA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
5	2341080007	FEBRIYAN ADHI CHRISTANTO		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
6	2341080008	ICAH DUWI PANGERTI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
7	2341080009	JANI SUPRIATNA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
8	2341080010	VITA SAPITRI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
9	2341080011	POPY AMALIA AGUSTINA MERDEKAWATI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
10	2341080013	CHANDRA WIJAYA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16					16	1
TOTAL HADIR (H) :			10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10							
TOTAL ALPA (A) :																										
TOTAL IJIN (I) :																										
TOTAL SAKIT (S) :																										

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

MATA KULIAH: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)

DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP

SKS: 1

RUANG: 501B

KELAS: RA

HARI / JAM: SENIN / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2341040002	AMANDA POETRI IRAWAN	80.00	80.00	86.00	83.00	A	4.00	MHS LJ (DOSEN PAK EDI	TA
2	2341080003	INDAH RIZKYA SUHARJA	80.00	85.00	95.00	89.00	A	4.00		
3	2341080004	DEFITRIKA NURFUAD	85.00	83.00	90.00	86.90	A	4.00		
4	2341080006	RIZKIA PUTRI ANISA	95.00	84.00	90.00	89.20	A	4.00		
5	2341080007	FEBRIYAN ADHI CHRISTANTO	95.00	80.00	93.00	89.50	A	4.00		
6	2341080008	ICAH DUWI PANGERTI	75.00	85.00	95.00	88.00	A	4.00		
7	2341080009	JANI SUPRIATNA	80.00	83.00	94.00	87.90	A	4.00		
8	2341080010	VITA SAPITRI	90.00	84.00	90.00	88.20	A	4.00		
9	2341080011	POPY AMALIA AGUSTINA MERDEKA	90.00	80.00	93.00	88.50	A	4.00		
10	2341080013	CHANDRA WIJAYA	85.00	83.00	90.00	86.90	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 10

JAKARTA, 20 AGUSTUS 2024
DOSEN

ALIFATQUL MAULANA, M.Par.