



YAYASAN TRISAKTI

## INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN, Tanah Kusir, Jakarta 12330  
Telp. (021) 737.7736-41, Fax. (021) 7388.7763, 7369.2288, E-mat: info@ptrisakti.ac.id, Website: ptrisakti.ac.id

### KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI No. 014-02/IPT/KK/STr/DHB/HTL/II/2024

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

#### REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

- Menimbang** :
- 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.
  - Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- Mengingat** :
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;
  - Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;
  - Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
  - Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;
  - Statuta Institut Pariwisata Trisakti No. B/45/YTS/V/2023 tanggal 19 Mei 2023;
  - Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan** :
- 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.
  - Surat dari Ketua Yayasan Trisakti No. B/30/YTS/IV/2023, tanggal 11 April 2023 tentang Penetapan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.

#### MEMUTUSKAN

- Menetapkan** : KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP TA. 2023/2024
- Pertama** : Menunjuk Saudara/i FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par  
NIDN/NUPN : 0305019401  
Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :
- \* 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P) 2 sks (P) 4 kelas
  - \* 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T) 1 sks (T) 4 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 : 21 Februari 2024

INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI  
REKTOR

  
FETTY ASMANATI, SE, MM  
N I K : 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: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA2 HARI / JAM: RABU / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241050004	SITTI DWI UTHARI	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
2	2241050010	NASYWA KEILA RHAMADINA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
3	2241050015	AHMAD FAHRUR JULIANTO	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
4	2241050020	ARGELIA THERESA VANTIKASARI	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
5	2241050021	PAULINA LONDA	80.00	90.00	80.00	83.00	A	4.00		
6	2241050022	INNAYAH EKA MARETA	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
7	2241050024	WIDYA OHOIWUTUN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
8	2241050025	ANDREW IMANUEL BATEE	80.00	90.00	80.00	83.00	A	4.00		
9	2241050036	CHAMELIA NIRMALA ADU	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
10	2241050042	MUHAMMAD LUTHFI OKTAVIAN	80.00	85.00	80.00	81.50	A	4.00		
11	2241050044	NURAZA ELIYANA	80.00	75.00	85.00	81.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 11

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024  
DOSEN

FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par



## KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: ST/ HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GEHAP
MATA KULIAH: 18D2A029P - Seni Kuliner Pastry (P)	SKS: 2	RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA2	HARI / JAM: RABU / 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	2241050004	SITTI DWI UTI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
2	2241050010	NASYWA KEILU	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
3	2241050015	AHMAD FAHRL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
4	2241050020	ARGELIA THIEF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
5	2241050021	PAULINA LONI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
6	2241050022	INRAYAH EKA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
7	2241050024	WIDYA OHOW	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
8	2241050025	ANDREW IMAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
9	2241050036	CHAMELIA NIR	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
10	2241050042	MUHAMMAD LI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
11	2241050044	MURAZA ELIYA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00				
TOTAL			H	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11										
			A																								
			I																								
			S																								

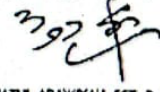
KABAG. ADM. AKADEMIK

  
PRILIAH CATUR NUGROHO, S.AK

DOSEN PENGAWAS MATA KULIAH

  
FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024  
KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN

  
ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par







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 : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
 SKS : 2  
 Kelas : KA2  
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
 Jam : 13:00 - 17:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0305019401

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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
2	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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	
4	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>	



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 : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : KA2  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : PTA2  
NIDN : 0305019401

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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. $\square$ Chocolate praline 2. $\square$ Chocolate truffle 3. $\square$ Chocolate garnish 4. $\square$ Chocolate modeling	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				





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: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : KA2  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : PTA2  
NIDN : 0305019401










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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
10	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquoise biscuit 3. Jaconde 4. Genoie sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantilly	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter pudding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				

	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku 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 : KA2  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : PTA2  
NIDN : 0305019401

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	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. Pastry	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				
15	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquoise biscuit 3. Jaconde 4. Genois sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11	