



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



## KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG	KEHADIRAN DOSEN: 14	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GEHAP
MATA KULIAH: 1802A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2	RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA1	HARI / JAM: RABU / 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	2241050001	MUHAMAD ADI	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
2	2241050002	EKO MAULANA	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
3	2241050003	MARYO FEBRY	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
4	2241050007	ALVIAN SATRU	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
5	2241050009	NATASYA NAB	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
6	2241050012	ANGGITA NUR	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
7	2241050017	DIAL VALLERY	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
8	2241050019	ANDIKA YUDA	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
9	2241050023	SALSABILA NU	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
10	2241050026	JEREMY SAMPI	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
11	2241050028	ASTRID DEQWA	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
12	2241050030	RAMJ	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
13	2241050031	AGISTA BIANA	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
14	2241050032	ADILA YOYAH	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
15	2241050034	HAADA FAJAR	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
16	2241050035	AMELIA NUR F	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
17	2241050043	RAENAWATI	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
18	2241050045	NABILA RISKI J	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
19	2241050046	SYAFIRA NUR.	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
20	2241050047	SALMAN AL PA	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
21	2241050048	SULTAN MUJAH	H	H	H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
TOTAL			H	21	21	21	21	21	21		21	21	21	21	21	21	21								
			A																						
			I																						
			S																						

KABAG. ADM. AKADEMIK  
  
 PRIHATY CATUR NUGROHO, S.Ak.

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH  
  
 FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024  
 KA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN  
  
 ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par



## KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GENAP
MATA KULIAH: 18D2A029P - Sent Kuliner Patiseri (P)	SKS: 2 RUANG: PTA2
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA1 HARI / JAM: RABU / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2241050001	MUHAMAD ADIYA MARENDA	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
2	2241050002	EKO MAULANA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
3	2241050003	MARYO FEBRYANSYAH	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
4	2241050007	ALVIAN SATRIA RAMADHAN	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
5	2241050009	NATASYA NABILA	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
6	2241050012	ANGGITA NUR ANISA	80.00	85.00	80.00	81.50	A	4.00		
7	2241050017	DIAL VALLERY IMMANUELA MAATIT,	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
8	2241050019	ANDIKA YUDA PASHA	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
9	2241050023	SALSABILA NURCAHYA	80.00	90.00	80.00	83.00	A	4.00		
10	2241050026	JEREMY SAMPURNA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
11	2241050028	ASTRID DEQWINTA SALSABILA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
12	2241050030	RAMLI	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
13	2241050031	AGISTA BIANA	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
14	2241050032	ADILA YOYANDA FRIZKY	80.00	85.00	85.00	84.00	A	4.00		
15	2241050034	NAADA FAJARWATI SUTIKNO	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
16	2241050035	AMELIA NUR FADILAH	80.00	85.00	80.00	81.50	A	4.00		
17	2241050043	RAENAWATI	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
18	2241050045	NABILA RISKI AMELIA	80.00	80.00	85.00	82.50	A	4.00		
19	2241050046	SYAFIRA NUR AULIA	80.00	80.00	80.00	80.00	A	4.00		
20	2241050047	SALMAN AL PARISI	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		
21	2241050048	SULTAN MUAMMAR JUANA	80.00	90.00	85.00	85.50	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 21

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024

DOSEN

FAIZA RACHIM, S.Tr. 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: ST / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A029P - Seni Kuliner Patiseri (P)  
SKS : 2  
Kelas : KA1  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : PTA2  
NIDN : 0305019401


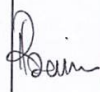


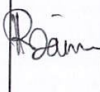


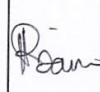




PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	1. Pembacaan tata tertib 2. Personal hygiene 3. Pembagian kelompok	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
2	1. Praktek pembuatan produk-produk Petit Four • Cookies ( petitfour sac ) • Cakes ( petitfour glazes ) • Savoury product ( petit four sale ) • Pastry produk, sweet paste ( petitfour fraise ) • Petitfour Daquise	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
3	Praktek pembuatan 1. Sponge cake 2. Daquise biscuit 3. Jaconde 4. Genoie sponge 5. Pastry cream 6. Butter cream 7. Ganache cream 8. Chantily	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
4	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	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 : KA1  
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : PTA2  
 NIDN : 0305019401


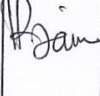


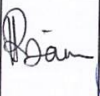


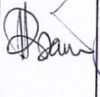


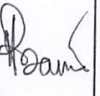

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Praktek Membuat Produk $\square$ brownis $\square$ Banana cake $\square$ Choux $\square$ Puff pastry	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. $\square$ Chocolate praline 2. $\square$ Chocolate truffle 3. $\square$ Chocolate garnish 4. $\square$ Chocolate modeling	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				



	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	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 : KA1  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 08:00 - 12:00  
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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
10	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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				

 <b>INSTITUT</b> <b>TEKNOLOGI</b> <b>TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	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 : KA1  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 08:00 - 12:00  
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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. Pastry	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
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: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry	HADIR: 21 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 21	