



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: PTA1
DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par	KELAS: KA62 HARI / JAM: JUMAT / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2141050003	ADAM PRASETYO	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
2	2141050005	INDAH SUCI MAHARANI	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
3	2141050006	CELLINE CHANDRA	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
4	2141050007	REFA ADILA	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
5	2141050008	YOSEPHINE REGITAU LI SIREGAR	80.00	88.00	87.00	85.90	A	4.00		
6	2141050009	MALIKA MELIA PUTRI	80.00	87.00	86.00	85.10	A	4.00		
7	2141050010	CONSTANTIUS VIRGIL HEDI PRAKOS	80.00	87.00	86.00	85.10	A	4.00		
8	2141050011	FARHAN MAULANA	80.00	87.00	86.00	85.10	A	4.00		
9	2141050012	DYAH AYU RENGGANIS PURWONO	80.00	87.00	86.00	85.10	A	4.00		
10	2141050016	LUTFIAH YUNIAR	80.00	87.00	86.00	85.10	A	4.00		
11	2141050017	ARF PRASS WILLMANA PUTRA	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
12	2141050019	ITSNAINI SYAFITRI	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
13	2141050023	MUHAMMAD ARIS NURSAPUTRA	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
14	2141050026	INGGRID IVANA KANSIL	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
15	2141050028	IIS DAHLIA	80.00	85.00	86.00	84.50	A	4.00		
16	2141050029	AMANDAH ANDRIANI PUTRI	80.00	82.00	75.00	78.10	A-	3.70		
17	2141050032	VINCENTIA AGUSTINA	80.00	82.00	75.00	78.10	A-	3.70		
18	2141050033	ANGIE JULYSCHA PRISCILLA RIANDI	80.00	82.00	75.00	78.10	A-	3.70		
19	2141050034	HUSEN NUGRAHA	80.00	82.00	75.00	78.10	A-	3.70		
20	2141050036	KENRY YUNIARTI	80.00	82.00	75.00	78.10	A-	3.70		
21	2141050039	MUH SUGANDI	80.00	85.00	87.00	85.00	A	4.00		
22	2141050041	KIKI RIZKI	80.00	85.00	87.00	85.00	A	4.00		
23	2141050046	IMAH	80.00	85.00	87.00	85.00	A	4.00		
24	2141050049	RIDWAN MAULANA	80.00		87.00	0.00	E	.00		UT
25	2141050050	SAJIDA JULIANTY PUTRI	80.00	85.00	87.00	85.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 19, A- = 5, E = 1

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024

DOSEN

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



KEHADIRAN MAHASISWA

PROGRAM STUDI: STR / HTL / REG KEHADIRAN DOSEN: 14 TAHUN AKADEMIK: 2023/2024 - GEHAP
 MATA KULIAH: 1802A029P - Seni Kuliner Pastry (P) SR: 2 RUANG: PTAT
 DOSEN: FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par KELAS: RA02 HARI / JAM: JUMAT / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKA	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	TTL	% HGR	BLJ UAS	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16								
1	2141050003	ADAM PRASET	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
2	2141050005	INDAH SUCI MA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
3	2141050006	CELLINE CHAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
4	2141050007	REFA ADLA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
5	2141050008	YOSEPHINE RE	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
6	2141050009	MALIKA MELIA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
7	2141050010	CONSTANTINUS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
8	2141050011	FARHAN MAUL	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
9	2141050012	DYAH AYU REI	I	S	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	12		1	1		14	85.71		
10	2141050016	LUTFIAN YUNI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
11	2141050017	ARF PRASS WI	H	H	H	S	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1		14	92.86		
12	2141050019	ITSNANI SYAF	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
13	2141050023	MUHAMMAD AI	H	S	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1		14	92.86		
14	2141050026	INGGRID IVAN	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
15	2141050028	BIS DAHLJA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
16	2141050029	AMANDAH ANE	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
17	2141050032	VINCENTIA AG	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
18	2141050033	ANGIE JULYSC	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
19	2141050034	HUSEN MUGRA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
20	2141050036	KENRY YUNIAS	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
21	2141050039	MUH SUGANDI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
22	2141050041	KIKI RIZKI	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
23	2141050046	IMAH	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14					14	100.00		
24	2141050049	RIDWAN MAUL	H	I	A	A	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	11		2	1		14	78.57		
25	2141050050	SAJIDA JULIAP	H	H	I	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	13			1		14	92.86		
TOTAL			H	24	22	23	23	25	25	25		25	25	25	25	25	25									
			A			1	1																			
			I	1	1	1																				
			S		2		1																			

KABAG. ADM. MAJEMK



 PRIBADI CAHYO MUKROHO, S.A.

DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH

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

JAKARTA, 18 AGUSTUS 2024
 RA. DEPARTEMEN PENGELOLAAN PERHOTELAN








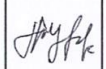




 ROBIATUL ADAWIYAH, SST. Par, M.Par

	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 : KA62
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : JUMAT
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : PTA1
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: 24 ALPA: - IJIN: 1 SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
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: 22 ALPA: - IJIN: 1 SAKIT: 2 LAIN2: - JML: 25				
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: 23 ALPA: 1 IJIN: 1 SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
4	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 23 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: 1 LAIN2: - JML: 25				



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 : KA62
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : JUMAT
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : PTA1
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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
7	Praktek pembuatan chocolate 1. \square Chocolate praline 2. \square Chocolate truffle 3. \square Chocolate garnish 4. \square Chocolate modeling	Pastry	HADIR: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	HADIR: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				

	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 : KA62
 Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : JUMAT
 Jam : 13:00 - 17:00
 Ruang : PTA1
 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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
11	Praktek pembuatan dessert 1. Cream Brulle 2. Bread butter puding 3. Chocolate muse 4. Caramel pudding	Pastry	HADIR: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				



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 : KA62
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : JUMAT
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : PTA1
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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
14	Membuat produk dan mempresentasikan dessert 1. Plating dessert 2. Glazing 3. Sauce 4. Garnish 5. Cake 6. Pastry	Pastry	HADIR: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
15	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: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry	HADIR: 25 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 25				

