



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: 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)	SKS: 1 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	84.00	91.00	86.70	A	4.00		
2	2241050010	NASYWA KEILA RHAMADINA	80.00	82.00	81.00	81.10	A	4.00		
3	2241050015	AHMAD FAHRUR JULIANTO	80.00	82.00	76.00	78.60	A-	3.70		
4	2241050020	ARGELIA THERESA VANTIKASARI	80.00	80.00	88.00	84.00	A	4.00		
5	2241050021	PAULINA LONDA	80.00	80.00	71.00	75.50	B+	3.30		
6	2241050022	INNAYAH EKA MARETA	80.00	82.00	68.00	74.60	B+	3.30		
7	2241050024	WIDYA OHOIWUTUN	80.00	80.00	76.00	78.00	A-	3.70		
8	2241050025	ANDREW IMANUEL BATEE	80.00	80.00	82.00	81.00	A	4.00		
9	2241050036	CHAMELIA NIRMALA ADU	80.00	84.00	83.00	82.70	A	4.00		
10	2241050042	MUHAMMAD LUTHFI OKTAVIAN	80.00	82.00	63.00	72.10	B	3.00		
11	2241050044	NURAZA ELIYANA	80.00	82.00	70.00	75.60	B+	3.30		

JUMLAH NILAI: A = 5, A- = 2, B = 1, B+ = 3

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 - GEMAP
MATA KULIAH: YRD2A029T - Seri Kultur Pariwisata (T)	SKS: 3	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	BELH 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 KEIL	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 THEF	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	INNAYAH EKA	H	H	H	H	H	H	H	M	H	H	H	H	H	H	F	14				14	100.00	-	
7	2241050024	WIDYA OHOPW	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	MURHAMMAD 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  
  
 FAUZAN CAHYA NUGROHO, S.A.

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









 <b>INSTITUT TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	1 dari 8		



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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.	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
2	1. Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses persiapan & menampilkan petit fours. 3. Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5. Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6. Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7. Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours.	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				






 <b>INSTITUT TRISAKTI</b>	<b>FORMULIR</b>		
	<b>BERITA ACARA PERKULIAHAN</b>		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Bertaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	2 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	
3	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue &c" kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	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 8



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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	
4	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 1. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				
5	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie . 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				



**INSTITUT  
TRISAKTI**

FORMULIR  
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011  
Edisi : 01  
Revisi :  
Berlaku Efektif : 19 September 2011  
Halaman : 4 dari 8





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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	
6	1. Mempelajari teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2. Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3. Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4. Memperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
7	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak coklat & produk coklat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				



 <b>INSTITUT 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	5 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
Kelas : KA2  
Dosen : FAIZA RACHIM, S.Tr. Par, M.Par

Hari : RABU  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : PTAZ  
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	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara menghias makanan pencuci mulut. 2. mempelajari teori tentang teknik- teknik dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut. 3. mempelajari teori tentang alat dan bahan dalam pembuatan ornamen untuk menghias makanan pencuci mulut.. 4. mempelajari teori tentang makanan pencuci mulut. 5. mempelajari teori tentang peralatan dalam pembuatan makanan pencuci mulut. 6. mempelajari teori tentang varian dari makanan pencuci mulut, sesuai dengan standart penghitungan resep. 7. mempelajari teori tentang proses pembuatan makanan pencuci mulut.	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				
10	1. Mempelajari teori dalam persiapan & menampilkan petit fours. 2. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses persiapab & menampilkan petiti fours. 3. Mempelajari jenis dan macam petit fours. 4. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan petit fours. 5. Mempelajari tentang kegunaan persiapan untuk menampilkan petit fours. 6. Mempelajari teori tentang jenis dan macam petit fours. 7. Memperkenalkan peralatan dalam pembuatan petit fours	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAINZ: - JML: 11				

 <b>INSTITUT 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	6 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	
11	1. mempelajari teori tentang bagaimana cara memilih produk untuk jenis usaha sesuai dengan standart resep 2. mempelajari tentang persiapan bahan, dan tahapan-tahapan dalam pembuatan gateux, tortes and kue- kue. 3. mempelajari teori tentang metode-metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue - kue serta karakteristiknya. 4. mempelajari teori tentang penghitungan dalam pembuatan standart resep 5. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya. 6. mempelajari teori tentang teknik dan metode dalam pembuatan gateux, tortes and kue " kue. 7. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya 8. mempelajari tentang jenis dan macam gateux, tortes and cakes.	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
12	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie . 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				



FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Bertaku Efektif	19 September 2011
Halaman	7 dari 8





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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	1. Mempelajari teori tentang persiapan & menampilkan seni kembang gula. 2. Mempelajari teori tentang jenis dan macam seni kembang gula. 3. Mempelajari tentang penggunaan gula dalam berbagai jenis seni kembang gula. 4. Memperkenalkan peralatan dalam persiapan & pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari teknik dan tahapan dalam pembuatan seni kembang gula. 5. Mempelajari tentang standarisasi dalam proses pemanasan. 6. Mempelajari jenis dan macam alat sesuai dengan kegunaannya	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
14	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis coklat & produk coklat. 2. mempelajari teori tentang metode memasak coklat & produk coklat. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				
15	1. mempelajari teori tentang perbedaan jenis kue dan produk patisserie. 2. mempelajari teori tentang metode produksi kue & patisserie. 3. mempelajari teori tentang alat dan cara penggunaannya 4. mempelajari teori tentang teknik penyajian	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11				

 <b>INSTITUT</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	8 dari 8		

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

Mata Kuliah : 18D2A029T - Seni Kuliner Patiseri (T)  
SKS : 1  
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	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Pastry	HADIR: 11 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 11	