



**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	1 dari 4



**TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
 SKS : 6
 Kelas : B
 Dosen : Ir. ANITA SWANTARI, MM

Hari : JUMAT
 Jam : 08:30 - 11:30
 Ruang : 404A
 NIDN : 0308116202

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	1.Pendahuluan: Visi , Misi , Values, sasaran STPT, SKKNI; Global Code of Ethics for Tourism dan Topik utama materi dalam 1 semester.	Pendahuluan: Visi , Misi , Values, sasaran STPT, SKKNI; Global Code of Ethics for Tourism dan Topik utama materi dalam 1 semester	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr.Robiatul Adawiyah, M.Par	
2	Sejarah HOREKA & Pengertian dan Jenis-Jenis Perusahaan HOREKA.	Sejarah HOREKA & Definisi dan Jenis-Jenis Perusahaan HOREKA.	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr.Robiatul Adawiyah, M.Par	
3	Manajemen Penyimpanan Pangan.	Definisi Bahan Makanan Definisi Manajemen Penyimpanan Bahan Makanan. Jenis-jenis Bahan Makanan	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr.Robiatul Adawiyah, M.Par	
4	Manajemen Penyimpanan Pangan.	Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan Memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah baik kualitas dan kuantitas di Store Room	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr.Robiatul Adawiyah, M.Par	



**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

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



TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
 SKS : 6
 Kelas : B
 Dosen : Ir. ANITA SWANTARI, MM

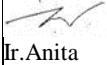


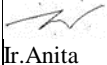



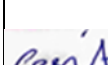




Hari : JUMAT
 Jam : 08:30 - 11:30
 Ruang : 404A
 NIDN : 0308116202

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	Prinsip pengolahan makanan.	Enam prinsip tersebut adalah 1) pemilihan bahan makanan, 2) penyimpanan bahan makanan, 3) pengolahan makanan, 4) penyimpanan makanan jadi, 5) pengangkutan, 6) penyajian makanan.	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	Ir. Anita Swantari, MM	Gesit PA	Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
6	Keamanan Pangan.	Prinsip Hygiene Sanitasi Bahan Makanan	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	Ir. Anita Swantari, MM	Gesit PA	Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
7	Keamanan Pangan.	1) Menjaga Kebersihan Tubuh, 2) Telapak tangan harus dijaga kebersihan (kuku, tidak menggunakan cat kuku), 3) Kulit tubuh harus dijaga kebersihannya, 4) Rambut, 5) Menggunakan masker, 6) Menggunakan pakaian kerja sesuai SOP	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	Ir. Anita Swantari, MM	Gesit PA	Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)	Ujian Tengah Semester	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 31 JML: 31	Ir. Anita Swantari, MM	Gesit PA	Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	

**TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
SKS : 6
Kelas : B
Dosen : Ir. ANITA SWANTARI, MM

Hari : JUMAT
Jam : 08:30 - 11:30
Ruang : 404A
NIDN : 0308116202

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	Program Persyaratan Dasar.	Definisi: 1) Catering, 2. Pembersihan · 3. Kontaminasi · 4. Kontaminan · 5. Kontaminasi Silang · 6. Disinfeksi Pengurangan jumlah mikroorganisme	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
10	Program Persyaratan Dasar.	Kebersihan Pangan, Sistem Hygiene Pangan, Keamanan Pangan, Kelayakan Pangan, Cara Hygiene yang baik, Rencana HACCP, Sistem HACCP	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
11	Costing Makanan	Definisi Food Cost, Pentingnya Mengetahui Food Cost di Restoran, Istilah-istilah dalam Food Cost	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
12	Costing Makanan	Food cost ideal bervariasi tergantung jenis bisnis restoran: Restoran casual dining: 28-35%. Restoran fine dining: 30-40%. Fast food atau quick service restaurant: 25-30%.	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	



**FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN**

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



TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 21D2A049P - Workshop Hotel dan Catering (HOREKA)
 SKS : 6
 Kelas : B
 Dosen : Ir. ANITA SWANTARI, MM

Hari : JUMAT
 Jam : 08:30 - 11:30
 Ruang : 404A
 NIDN : 0308116202

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	Costing Makanan	Cara menghitung Food Cost, Cara Menghitung HPP, Cara menghitung Harga jual	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
14	Studi kasus tentang Sistem HACCP	Definisi HACCP, Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp)	HADIR: 31 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
15	Studi kasus tentang Sistem HACCP	Prinsip 1: Analisis bahaya dan pencegahannya 2. Prinsip 2: Identifikasi Critical Control Points (CCPs) di dalam proses, Prinsip 3: Menetapkan batas kritis untuk setiap CCP 4. Prinsip 4: Menetapkan cara pemantauan CCP 5. Prinsip 5: Menetapkan tindakan koreksi 6. Prinsip 6: Menyusun prosedur verifikasi 7. Prinsip 7: Menetapkan prosedur pencatatan (dokumentasi)	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 31 JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)	Ujian Akhir Semester	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 31 JML: 31	 Ir. Anita Swantari, MM	 Gesit PA	 Dr. Robiatul Adawiyah, M.Par	