
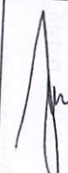


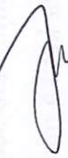






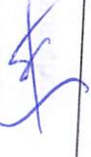


TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL  
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)  
SKS : 1  
Kelas : D1  
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : JUMAT  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : KTCB  
NIDN : 0330047005



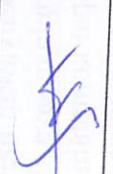
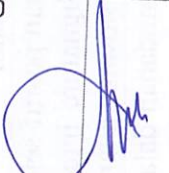
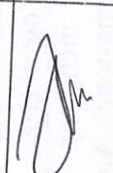

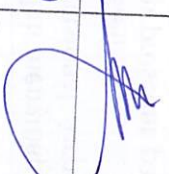

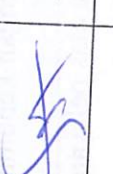
PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	-□Hygiene -□Sanitasi -□Food Safety -□Kitchen Safety -□Fire safety	Hygiene, Sanitation, Food Safety, Kitchen safety, Fire safety	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
2	-□Mise En Place	Stock & Soup	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
3	-□STOCK ( Kaldu Dasar ) -□Chicken Stock -□Beef Stock -□Fish Stock -□Brown Stock -□SOUP -□Clear Soup -□Thick soup a. □Cream Soup b. □Bisque c. □Puree d. □Chowder -□Mirepoix -□Boquet Garnie	Salad & salad Dressing	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
4	-□HERBS & SPICIES	Herbs & Spicies	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				

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 : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)  
 SKS : 1  
 Kelas : D1  
 Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : JUMAT  
 Jam : 08:00 - 12:00  
 Ruang : KTCB  
 NIDN : 0330047005






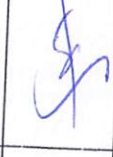


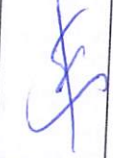

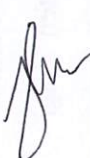

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
5	SALAD & SALAD DRESSING	Vegetables & Fruits	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
6	-□EGG	Chicken & Poultry	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
7	-□SANDWICH & BURGER -□Hot Sandwich -□Cold Sandwich	Utensils & Equipment	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 20 JML: 20				



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

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)  
SKS : 1  
Kelas : D1  
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : JUMAT  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : KTCB  
NIDN : 0330047005



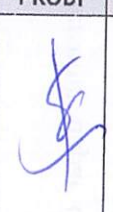
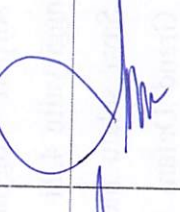


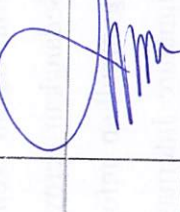

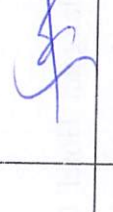
PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	-□VEGETABLES	Fish & Shellfish	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
10	-□FRUITS	Beef & Veal	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
11	COOKING PRINCIPLES & COOKING METHODE -□Moist Heat -□Dry Heat -□Cooking with oil	Lamb & Pork	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
12	-□HISTORY OF MODERN FOOD	Egg & Egg dishes	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				

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: STTr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER**

Mata Kuliah : 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)  
SKS : 1  
Kelas : D1  
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : JUMAT  
Jam : 08:00 - 12:00  
Ruang : KTCB  
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
13	-KITCHEN EQUIPMENT & UTENSILS	Starches Food	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
14	-FISH	Oil & Fat	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
15	-SHELLFISH	Review	HADIR: 20 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 20				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 20 JML: 20				



Edit Kehadiran Dosen & Mahasiswa

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL  
 MATA KULIAH: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan ... SKS: 1  
 DOSEN: ALIFATQUL MAULANA KELAS: D1 PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG  
 RUANG: KTCB HARI / JAM: JUMAT / 08:00 - 12:00

Dosen Mahasiswa

Kehadiran Mahasiswa

Simpan

NO	NIM	NAMA	MBKM	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	JML	% HDR	BLH UAS
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
1	2441080001	MUHAMMAD ELSUBANI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	2441090002	KARINA PUSPA AZZAHRA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	2441090008	TIVANI QUEEN THAHIRAH		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	2441090009	AMATULOH FAUZI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	2441090013	KAYLA IZZA SAFIRA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	2441090015	NABIEL MUJFA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	2441090016	JUANITO JONATHAN		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	2441090019	KLINSI FATHIR SANTOSO		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	2441090021	ANGELIQUE CLAIRE SAMUDRA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	2441090022	RENATA EVANTY ARYA GUSTA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	2441090025	ATHAYA BATARI ANARGYA SJURIAHADY		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	2441090026	SHELA RISKYANTI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	2441090028	SHALINA AYSAH		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	2441090030	SYARAH MULYANI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	2441090031	ADINDA PUTRI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	2441090036	THALIA SUBIAKTO SUHANDANA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	2441090040	ANYNDHIA NURALIEFIA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	2441090042	CORNELIA FRANNY BERNITU		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	2441090043	KESHIA ZHAFIRAH UTAMA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
20	2441090046	ZASKIA NURUL INAYAH		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	16				16	114.29	<input checked="" type="checkbox"/>	
TOTAL HADIR (H) :			20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20					16	114.29	
TOTAL ALPA (A) :																										
TOTAL IJIN (I) :																										
TOTAL SAKIT (S) :																										



# KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

MATA KULIAH: 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T)

DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL

SKS: 1

RUANG: KTCB

KELAS: D1

HARI / JAM: JUMAT / 08:00 - 12:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2441080001	MUHAMMAD ELSUBANI	75.00	70.00	80.00	76.00	B+	3.30		
2	2441090002	KARINA PUSPA AZZAHRA	75.00	78.00	90.00	83.40	A	4.00		TA
3	2441090008	TIVANI QUEEN THAHIRAH	75.00	80.00	93.00	85.50	A	4.00		TA
4	2441090009	AMATULOH FAUZI	75.00	75.00	93.00	84.00	A	4.00		TA
5	2441090013	KAYLA IZZA SAFIRA	75.00	85.00	85.00	83.00	A	4.00		TA
6	2441090015	NABIEL MUAFA	75.00	75.00	93.00	84.00	A	4.00		TA
7	2441090016	JUANITO JONATHAN	75.00	94.00	95.00	90.70	A	4.00		TA
8	2441090019	KLINSI FATHIR SANTOSO	75.00	75.00	90.00	82.50	A	4.00		TA
9	2441090021	ANGELIQUE CLAIRE SAMUDRA	80.00	85.00	90.00	86.50	A	4.00		TA
10	2441090022	RENATA EVANTY ARYA GUSTA	70.00	85.00	93.00	86.00	A	4.00		TA
11	2441090025	ATHAYA BATARI ANARGYA SJURJAI	70.00	85.00	92.00	85.50	A	4.00		TA
12	2441090026	SHELA RISKYANTI	75.00	77.00	91.00	83.60	A	4.00		TA
13	2441090028	SHALINA AYSAH	75.00	85.00	92.00	86.50	A	4.00		TA
14	2441090030	SYARAH MULYANI	75.00	85.00	80.00	80.50	A	4.00		TA
15	2441090031	ADINDA PUTRI	80.00	90.00	94.00	90.00	A	4.00		TA
16	2441090036	THALIA SUBIAKTO SJUHANDANA	75.00	85.00	94.00	87.50	A	4.00		TA
17	2441090040	ANYNDHIA NURALIEFIA	75.00	80.00	93.00	85.50	A	4.00		TA
18	2441090042	CORNELIA FRANNY BERNITU	70.00	85.00	92.00	85.50	A	4.00		TA
19	2441090043	KESHIA ZHAFIRAH UTAMA	75.00	85.00	93.00	87.00	A	4.00		TA
20	2441090046	ZASKIA NURUL INAYAH	75.00	92.00	93.00	89.10	A	4.00		TA

JUMLAH NILAI: A = 19, B+ = 1

JAKARTA, 31 JANUARI 2025  
DOSEN

ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hotel harus terus memastikan bahwa akses menuju hotel mudah dijangkau dari berbagai titik penting seperti bandara, stasiun kereta, dan pusat kota. Penyediaan informasi yang jelas mengenai rute dan transportasi juga penting. Menyediakan fasilitas penunjang seperti shuttle bus, informasi transportasi umum, dan kemudahan parkir dapat meningkatkan kenyamanan tamu dan mempengaruhi keputusan pelanggan untuk menginap ulang.

Proses *check-in* yang cepat dan efisien dapat meningkatkan kepuasan tamu. Hotel perlu memastikan bahwa staf front desk terlatih dengan baik untuk menangani *check-in* dengan cepat dan ramah. Mengadopsi sistem *check-in online* atau *self-check-in* kiosks dapat mengurangi waktu tunggu dan meningkatkan kenyamanan tamu.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Muhamad Farhan & Suroño (2023) tentang pengaruh lokasi, persepsi harga, dan kualitas pelayanan terhadap keputusan menginap serta meningkatkan loyalitas pelanggan di Gran Melia Jakarta. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa faktor-faktor seperti lokasi, harga, dan kualitas pelayanan secara signifikan mempengaruhi keputusan menginap dan loyalitas pelanggan. Hal ini memperkuat temuan bahwa variabel-variabel yang mempengaruhi kepuasan pelanggan secara positif akan berdampak signifikan pada keputusan pelanggan untuk kembali menggunakan produk atau layanan. Upaya untuk meningkatkan pemasaran online dan kepuasan pelanggan di Hotel Grand Dafam Signature International Airport Yogyakarta tidak hanya relevan dan bermanfaat tetapi juga didukung oleh literatur dan penelitian sebelumnya, menunjukkan praktik terbaik dalam industri perhotelan.

#### **4. Pemasaran *Online* ( $X_2$ ) Terhadap Keputusan Menginap Ulang ( $Y$ )**

Hasil penelitian di Hotel Grand Dafam Signature International Airport Yogyakarta menunjukkan bahwa pemasaran *online* memiliki pengaruh yang signifikan dan positif terhadap keputusan menginap ulang. Dengan nilai t-statistik sebesar 2,212 yang lebih besar dari t-tabel (1,973) dan p-value sebesar 0,028 yang lebih kecil dari 0,05, hipotesis penelitian ini diterima. Artinya, strategi pemasaran *online* yang efektif dapat meningkatkan keputusan tamu untuk menginap ulang. Total nilai rata-rata untuk variabel kepuasan pelanggan



**KEPUTUSAN**  
**REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**  
No. 005-01/IPT/KK/STr/DT/HTL/VIII/2024

**TENTANG**  
**PENUNJUKAN DOSEN TETAP**  
**DALAM PENGAJARAN SEMESTER GASAL TA. 2024/2025**

**REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Institut Pariwisata Trisakti pada TA. 2024/2025, perlu segera menunjuk Dosen Tetap yang namanya tercantum dalam DIKTUM Pertama Keputusan ini.  
b. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.
- Mengingat : 1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi;  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 04 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi;  
3. Permendikbud No. 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;  
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 Tahun 2021 tentang Standar Pendidikan Nasional;  
5. Statuta Institut Pariwisata Trisakti No. B/45/YTS/V/2023 tanggal 19 Mei 2023;  
6. Peraturan Kepegawaian Yayasan Trisakti No. 0041/YT-III/SK/IX/2021.
- Memperhatikan : 1. Keputusan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Nomor 272/E/0/2023 tanggal 15 Maret 2023 tentang izin Perubahan Bentuk Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti menjadi Institut Pariwisata Trisakti.  
2. Surat dari Ketua Yayasan Trisakti No. B/30/YTS/IV/2023, tanggal 11 April 2023 tentang Penetapan Rektor Institut Pariwisata Trisakti.

**M E M U T U S K A N**

Menetapkan : **KEPUTUSAN REKTOR INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI TENTANG PENUNJUKAN DOSEN TETAP DALAM PENGAJARAN SEMESTER GASAL TA. 2024/2025**

Pertama : Menunjuk Saudara/i **ALIFATQUL MAULANA, M.Par.**

NIDN/NUPN : **0330047005**

Sebagai dosen tetap dalam mata kuliah :

- 18D2A024P - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (P) 2 sks (P) 3 kelas
- 18D2A024T - Dasar-dasar Pengolahan Makanan (T) 1 sks (T) 3 kelas
- 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P) 2 sks (P) 2 kelas
- 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T) 1 sks (T) 2 kelas

Pada Institut Pariwisata Trisakti Departemen **STr PENGELOLAAN PERHOTELAN**.

Kedua : Dalam melaksanakan tugas sehari-hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada **Ka. Program Studi Pengelolaan Perhotelan**.

Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir semester gasal TA. 2024/2025.

Ditetapkan di : Jakarta  
Pada tanggal : 19 Agustus 2024

**INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI**

**REKTOR**

**FETTY ASMANIATI, SE, MM**

**N I K : 010109890047**