



FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	1 dari 5



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

Mata Kuliah : 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)
SKS : 2
Kelas : E2
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOS EN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
1	House rules -team work -handling knives -basic equipment operation -basic cooking method -demo eggdishes untuk breakfast (ometlet, scramble, sunny side up, poach egg)	Hygiene,sanitasi,food safety,kitchen safety	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
2	A. BREAKFAST: -Ayam Semur -Nasi Uduk -Saute Sausage -Orek tempe -Sambal kacang -Krupuk Bawang -Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : -GREEK SALAD -RED SNAPPER EN PAPILOTE -CHICKEN FRICASSEE -BAKED SPICY POTATOES -BUTTERED BRUSSELS SPROUT -FRESH FRUIT	Masakkan Yunani	HADIR: 14 ALPA: - IJIN:- SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
3	A. BREAKFAST -Nasi Hainam -Ayam Hainam -Saute Sausage -Tumis Pok Choi -Tahu Tumis Tauco -Krupuk Bawang -Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER: -BINTE BILIHUTA -AYAM TUTURUGA -TOPPA LADA -TUMIS BUNGA PEPAYA -STEAM RICE -DABU LILANG -ES PISANG IJO	Masakkan Malaysia	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
4	A. BREAKFAST -Nasi Putih -Ayam Opor -Saute Sausage -Tahu Goreng tepung -Sayur Godog -Krupuk Gendar -Sambal bajak -Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : -POPIAH -LAKSA LEMAK -NASI AYAM -TOM RANG VOT SOT ME -RAU MUONG XAO TUONG -SLICE FRUITS	Masakkan Vietnam	HADIR: 13 ALPA: - IJIN: 1 SAKIT:- LAIN2: - JML: 14				



**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011
Edisi : 01
Revisi :
Berlaku Efektif : 19 September 2011
Halaman : 2 dari 5



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

Mata Kuliah : 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)
SKS : 2
Kelas : E2
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
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	A. BREAKFAST - Nasi Kuning - Ayam Panggang Yogya - Saute Sausage - Sambal Goreng Kentang - Tahu isi - Sambal teri - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - GOI CUON - PHO - GA NUONG (SPICY CHICKEN) - CHA CA LONG VON (FISH) - RAU MUONG XAO CHAO COM TAM - FRESH FRUIT	Masakkan Thailand	HADIR: 13 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
6	A. BREAKFAST - Nasi Goreng Daging Asap - Ayam Goreng - Saute Sausage - Mie goreng - bakwan - Krupuk Udang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - TOM YUM GHOONG - YUM NUE - GAH HOR BAI TOEY - PLA NUE ORN - PAD PAK RUAM MIT - RICE - SLICE FRUITS	Masakkan Korea	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
7	A. BREAKFAST - Nasi Liwet Solo - Opor Ayam Suwir - Saute Sausage - Tahu Bacem - Sayur Labu - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - PAJEON - MIYEOK GUK - BULGOGI - YANGYEON TONGDAK - NAMUL - BAICHU KEIMCHI - NASI - SLICE FRESH FRUIT	Masakkan Sumatera	HADIR: 12 ALPA: 2 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
8	UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				



FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	3 dari 5



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

Mata Kuliah : 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)
 SKS : 2
 Kelas : E2
 Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
 Jam : 13:00 - 17:00
 Ruang : KTCA
 NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOS EN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	A. BREAKFAST - Nasi Liwet Solo - Opor Ayam Suwir - Saute Sausage - Tahu Bacem - Sayur Labu - Krupuk Gendar - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER: - TASAK TELU - KUAH ASAM KEUENG - DAGING MASAK HITAM - AYAM LADO MUDO- RUJAK DAUN UBI BUNGAN PEPAYA - NASI MINYAK - FRESH FRUIT	masakkan jepang	HADIR: 13 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
10	A. BREAKFAST - Nasi Kuning Manado - Cakalang Rica - Saute Sausage - Perkedel Nike - Bihun goreng - Krupuk Mie putih - Sambal roa - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - AGADESHI TOFU - SUKIYAKI - JAPANESE STEAK - TEMPURA - O-HITASHI - NAMASU - GOHAN	masakkan cina	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
11	A. BREAKFAST - Nasi Putih - Rawon Surabaya - Saute Sausage - Telor Pindang - Tempe bacem - Krupuk Udang - Sambal terasi - Slice Fresh Fruit A. LUNCH & DINNER : - WONTON SOUP - STEAM CHICKEN - BEEF KUNG PAO - SAUTE BABY POK CHOI - HAINAN CHIKEN RICE - RICE - CHILI SAUCE - SLICE FRESH FRUITS	masakkan wesstermn	HADIR: 12 ALPA: 2 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				



FORMULIR	
BERITA ACARA PERKULIAHAN	
No. Dokumen	S2.001.018.2011
Edisi	01
Revisi	
Berlaku Efektif	19 September 2011
Halaman	4 dari 5



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

Mata Kuliah : 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)
 SKS : 2
 Kelas : E2
 Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
 Jam : 13:00 - 17:00
 Ruang : KTCA
 NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TAN DA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA PRODI	
12	A. BREAKFAST - Nasi Uduk - Ayam Kecap - Saute Sausage - Bihun Goreng - Tahu Gulai - Sambal kacang - Krupuk Bawang - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - TABBOULEH - LENTIL SOUP - LEBANON ROAST CHICKEN - GRILLED KOFTA KEBAB - SAUTE SPYCY ARABIC VEGETABLES - KABHSAH RICE - FRESH FRUIT	masakkan midle east	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
13	A. BREAKFAST - Nasi Goreng Kampung - Ayam goreng Kalasan - Saute Sausage - Bakwan - Orak arik sayuran - Krupuk Bawang - sambal - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER: - CHIKEN LIVER PATE - CONSOMME CELESTINE - TOURNEDOS ROSINNI - CONFIT CHICKEN ORANGE SC - RATATOUILLE - NOISETTE POTATOES - FRESH FRUIT	masakkan classic western	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				
14	A. BREAKFAST - Nasi Kebuli - Ayam Kari - Saute Sausage - Telur Pindang - Acar Timun Nanas - Emping - Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : - AVOCADO PRAWN SALAD - MULLIGATAWNY SOUP - ROAST CHICKEN GRAVY - STEAK DIANA - MASHED POTATOES - MIXED JARDINIERE VEGETABLES - SLICE FRESH FRUITS	masakkan western	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				



**INSTITUT
PARIWISATA
TRISAKTI**

FORMULIR
BERITA ACARA PERKULIAHAN

No. Dokumen : S2.001.018.2011
Edisi : 01
Revisi :
Berlaku Efektif : 19 September 2011
Halaman : 5 dari 5



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

Mata Kuliah : 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)
SKS : 2
Kelas : E2
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

Hari : SENIN
Jam : 13:00 - 17:00
Ruang : KTCA
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOS EN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
15	A. BREAKFAST -□Nasi -□Soto Ayam -□Saute Sausage -□Perkedel kentang -□telur balado -□Emping -□Sambal -□Slice Fresh Fruit B. LUNCH & DINNER : -□CAESAR SALAD -□CONSOMME CELESTINE -□CHICKEN STEAK MUSHROOM SC -□TOURNEDOS ROSSINI -□ANNA POTATOES -□TOURNING VEGT -□CREPPE SUZETTE-	masakkan western	HADIR: - ALPA: - IJIN- SAKIT:- LAIN2: 14 JML: 14				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
 MATA KULIAH: 18D2A026P- Pengolahan Makanan Modern (P) DOSEN: ALIFATQUL MAULANA
 PROGRAM STUDI: STr / HTL/ REG
 SKS: 2 RUANG: KTCA
 KE LAS: E2 HARI / JAM: SENIN / 13:00 -17:00

Dosen Mahasiswa

 Kehadiran Mahasiswa

Sin

NO	NIM	NAMA	MBKM	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	JML	H% HDR	BLH UAS
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16							
1	2341010140	NABILAH AURELLIA PUTRI CAHYONO		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>
2	2341050008	YEREMIA HEXANNI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	2341050010	SIFA KAMILAH		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	2341050011	DELSYATRIE ANJANI		H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	N	N	N	H	12	1				13	171.43	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	2341050013	NABILA SAFITRI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	2341090021	KEMAS TAQIUDDIN FATHIN ABDULLAH		H	H	H	I	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	12		1			13	171.43	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	2341090022	LEONARD SEBASTIAN SITANALA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	A	H	N	N	N	H	12	1			13	171.43	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	2341090025	ROHMAD RUSTANTO		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	2341090030	EVREN LUIS TANDI		H	H	H	H	H	A	H	H	H	H	N	N	N	H	12	1				13	171.43	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	2341090034	DIAZ FARELL SALINDEHO		H	H	H	H	A	H	H	H	A	H	A	H	N	N	N	H	10	3			13	142.86	<input checked="" type="checkbox"/>
11	2341090039	SANDI KURNIA		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	2341090041	NUUR AZIZAH		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	2341090042	ANGELINA SIANTURI		H	H	H	H	H	H	H	H	H	H	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>	

KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER	TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL
MATA KULIAH: 18D2A026P - Pengolahan Makanan Modern (P)	SKS: 2 RUANG: KTCA
DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.	KELAS: E2 HARI / JAM: SENIN / 13:00 - 17:00

NO	NIM	NAMA LENGKAP	NILAI			NILAI TOTAL	NILAI AKHIR	BOBOT	CATATAN NILAI	KETERANGAN NILAI E
			TGS	UTS	UAS					
1	2341010140	NABILAH AURELLIA PUTRI CAHYONI	90.00	90.00	92.00	91.00	A	4.00		
2	2341050008	YEREMIA HEXANNI	93.00	94.00	94.00	93.80	A	4.00		
3	2341050010	SIFA KAMILAH	93.00	95.00	95.00	94.60	A	4.00		
4	2341050011	DELSYA TRIE ANJANI	93.00	90.00	93.00	92.10	A	4.00		
5	2341050013	NABILA SAFITRI	92.00	91.00	93.00	92.20	A	4.00		
6	2341090021	KEMAS TAQUIDDIN FATHIN ABDULL	93.00	95.00	93.00	93.60	A	4.00		
7	2341090022	LEONARD SEBASTIAN SITANALA	93.00	94.00	95.00	94.30	A	4.00		
8	2341090025	ROHMAD RUSTANTO	93.00	95.00	95.00	94.60	A	4.00		
9	2341090030	EVREN LUIS TANDI	93.00	90.00	93.00	92.10	A	4.00		
10	2341090034	DIAZ FARELL SALINDEHO	70.00	90.00	92.00	87.00	A	4.00		
11	2341090039	SANDI KURNIA	93.00	90.00	97.00	94.10	A	4.00		
12	2341090041	NUUR AZIZAH	93.00	87.00	93.00	91.20	A	4.00		
13	2341090042	ANGELINA SIANTURI	92.00	87.00	92.00	90.50	A	4.00		
14	2341090044	NAFA PUTRI WULANDARI	93.00	93.00	93.00	93.00	A	4.00		

JUMLAH NILAI: A = 14

JAKARTA, 16 JANUARI 2025
DOSEN

ALIFATQUL MAULANA, M.Par.



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