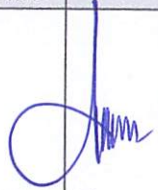


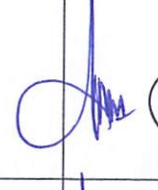


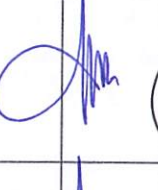
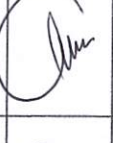






TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL  
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
SKS : 1  
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	
1	THE ORGANIZATION CHART	<p>Job Description</p> <p>Organization Chart</p> <p>Job Specification</p>	<p>HADIR: 14</p> <p>ALPA: -</p> <p>IJIN: -</p> <p>SAKIT: -</p> <p>LAIN2: -</p> <p>JML: 14</p>				
2	POULTRY -□Chicken -□Goose -□Duck -□Turkey -□Pigeon	<p>White meat</p> <p>- Chicken</p> <p>- Mutton</p> <p>Red meat</p> <p>- Duck - Goose - Pigeon</p>	<p>HADIR: 14</p> <p>ALPA: -</p> <p>IJIN: -</p> <p>SAKIT: -</p> <p>LAIN2: -</p> <p>JML: 14</p>				
3	RED MEAT	<p>Lamb</p> <p>Beef</p> <p>→ Type of meat</p> <p>→ Cutting method</p>	<p>HADIR: 14</p> <p>ALPA: -</p> <p>IJIN: -</p> <p>SAKIT: -</p> <p>LAIN2: -</p> <p>JML: 14</p>				
4	WHITE MEAT	<p>Pork</p> <p>Veal</p> <p>→ Type of meat</p> <p>→ Cutting method</p> <p>→ cooking method</p>	<p>HADIR: 13</p> <p>ALPA: -</p> <p>IJIN: 1</p> <p>SAKIT: -</p> <p>LAIN2: -</p> <p>JML: 14</p>				



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 : 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
SKS : 1  
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	STARCHES	- potatoer - pasta - mie - noodle r	HADIR: 13 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
6	DAIRY PRODUCT - Milk - Yoghurt - Cream - Cheese - Butter	- Cream - butter - Milk UHT - yoghurt - cheese	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
7	OIL & FAT	- Olive oil - land - canola oil - sun oil - salad oil	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 4



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

Mata Kuliah : 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
SKS : 1  
Kelas : E2  
Dosen : ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

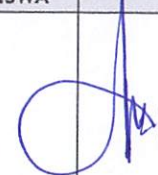

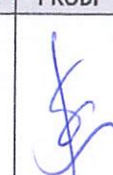
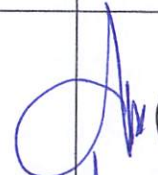

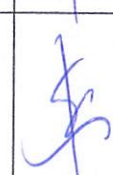

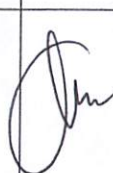
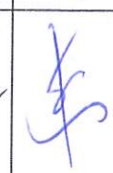
Hari : SENIN  
Jam : 13:00 - 17:00  
Ruang : KTCA  
NIDN : 0330047005

PERTEMUAN KE	S A P	MATERI YANG DIBERIKAN	KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA	TANDA TANGAN / TANGGAL			CATATAN KA. PRODI
				DOSEN	KETUA KELAS	KA. PRODI	
9	PATE & TERINNE	History of pate & terrine - pate - terrine	HADIR: 13 ALPA: 1 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
10	KITCHEN ADMINISTRATION	- portion - food cost - Daily purchase - spoiled report	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
11	FOOD PRODUCTION MGT	- menu planning - menu engineering	HADIR: 12 ALPA: 2 IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				
12	FOOD COST MGT	- standard recipe - food cost	HADIR: 14 ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: - JML: 14				

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

Mata Kuliah : 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
SKS : 1  
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	
13	INDONESIA COOKERY	History Indonesia food cutting method covering method	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				
14	MODERN VEGETARIAN	vegan lacto slow food	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				
15	INTERNATIONAL FLAVOUR -□Eastern -□Western -□Middle East	- Asia - Africa - America - Europe	HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				
16	UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS)		HADIR: - ALPA: - IJIN: - SAKIT: - LAIN2: 14 JML: 14				

Edit Kehadiran Dosen & Mahasiswa

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL  
 MATA KULIAH: 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
 DOSEN: ALIFATQUL MAULANA  
 PROGRAM STUDI: STr / HTL / REG  
 SKS: 1 RUANG: KTCA  
 KELAS: E2 HARI / JAM: SENIN / 13:00 - 17:00

Dosen

Mahasiswa

 Kehadiran Mahasiswa

Sirn

NO	NIM	NAMA	MBKM	PERTEMUAN KE																H	A	I	S	JML	% HDR	BLH UAS <input type="checkbox"/>
				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	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>		
4	2341050011	DELSYA TRIE 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	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>		
6	2341090021	KEMAS TAQUIDDIN 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	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	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	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	A	H	A	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	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>		
12	2341090041	NUUR AZIIZAH		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	N	N	N	H	13					13	185.71	<input checked="" type="checkbox"/>		

## KARTU HASIL STUDI SEMENTARA

PROGRAM STUDI: STR / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER  
 MATA KULIAH: 18D2A026T - Pengolahan Makanan Modern (T)  
 DOSEN: ALIFATQUL MAULANA, M.Par.

TAHUN AKADEMIK: 2024/2025 - GASAL  
 SKS: 1 RUANG: KTCA  
 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	75.00	90.00	90.00	87.00	A	4.00		
2	2341050008	YEREMIA HEXANNI	75.00	94.00	94.00	90.20	A	4.00		
3	2341050010	SIFA KAMILAH	75.00	95.00	95.00	91.00	A	4.00		
4	2341050011	DELSYA TRIE ANJANI	75.00	90.00	90.00	87.00	A	4.00		
5	2341050013	NABILA SAFITRI	75.00	91.00	95.00	89.80	A	4.00		
6	2341090021	KEMAS TAQUJDDIN FATHIN ABDULL	75.00	95.00	94.00	90.50	A	4.00		
7	2341090022	LEONARD SEBASTIAN SITANALA	75.00	94.00	94.00	90.20	A	4.00		
8	2341090025	ROHMAD RUSTANTO	75.00	95.00	95.00	91.00	A	4.00		
9	2341090030	EVREN LUIS TANDI	75.00	90.00	93.00	88.50	A	4.00		
10	2341090034	DIAZ FARELL SALINDEHO	75.00	90.00	93.00	88.50	A	4.00		
11	2341090039	SANDI KURNIA	75.00	90.00	93.00	88.50	A	4.00		
12	2341090041	NUUR AZIIZAH	75.00	90.00	93.00	88.50	A	4.00		
13	2341090042	ANGELINA SIANTURI	75.00	87.00	94.00	88.10	A	4.00		
14	2341090044	NAFA PUTRI WULANDARI	75.00	95.00	95.00	91.00	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**