



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

SURAT KEPUTUSAN



KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
No. 115.67/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/II/2023

TENTANG
PENUNJUKAN DOSEN TETAP
DALAM PENGAJARAN SEMESTER GENAP
TAHUN AKADEMIK 2022/2023

KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Menimbang :

1. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo pada Tahun Akademik 2022/2023, perlu segera menunjuk dosen tetap yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini.
2. Bahwa sehubungan dengan hal tersebut diatas, perlu segera menerbitkan Surat Keputusan Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo.

Mengingat :

1. Undang – Undang Dasar 1945 Pasal 31
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan dan Penyelenggaraan Pendidikan
3. Undang – Undang Nomor 12 tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi.
4. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan tinggi Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 108/DIKTI/Kep./2001 tentang Pedoman Pembukaan Program Studi dan atau Jurusan.
5. SK. Mendiknas No. 159/D/O/2008 tentang ljin Operasional Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

Pertama : Menugaskan kepada Bapak Dr.Drs. Ngasifudin, M.Sc
NIDN : 9905546257
Sebagai Dosen Pengampu dalam mata kuliah :


NO	Mata Kuliah	Prodi	Semester	SKS	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Hygiene Sanitation	S1	4	2	K	44
2	Hygiene Sanitation	S1	4	2	A3	24
3	Hygiene Sanitation	S1	4	2	A4	26
4	Hygiene Sanitation	S1	4	2	L	37
5	Hygiene & Sanitation	D3	6	2	G	29
6	Hygiene & Sanitation	D3	6	2	F	32
7	Hygiene & Sanitation	D3	6	2	H	31
8	Hygiene & Sanitation	D3	6	2	E	39
9	Hygiene & Sanitation	D3	6	2	I	36

Kedua : Dalam melaksanakan tugasnya sehari – hari, yang bersangkutan bertanggung jawab kepada Kaprodi sesuai dengan mata kuliah yang diampunya.

Ketiga : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan akhir Semester Genap Tahun Akademik 2022/2023

Keempat : Apabila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 01 Februari 2023


Dr.Suhendroyono, SH, MM, M.Par., CHE., CGSP
Ketua

URAIAN POKOK BAHASAN Kelas A3 Prodi S1 Semester 4 Angkatan 2022

Nama : Ngasifudin

NIDN : 9905546257

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta

Pertemuan Ke-	Pokok Bahasan	Uraian Pokok Bahasan	Uraian Bahasan	Catatan
1.	Pendahuluan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrak dan Komitmen 2. Pengantar Higin dan Sanitasi. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pentingnya kompetensi yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata Pasca Pandemi covid 19. 2. Menjelaskan pengertian <i>Hygiene and Sanitation era Baru</i>. 3. Menjelaskan peranan sanitasi hotel. 4. Menjelaskan manfaat sanitasi hotel dari segi operasional bisnis. 	<p>Kuliah luring di ruang 202.</p> <p>Presensi langsung Simaster.</p>
2.	Kesehatan Lingkungan dan Pengelolaan Air Bersih	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 2. Polusi Udara, Tanah dan Air 3. Air bersih dan Kesehatan. 4. Urgensi Air bersih pada Responsibilitas Wisata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pasal-pasal pada PP No.66 Tahun 2014 yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata. 2. Menjelaskan pengertian Polusi, polusi Air, tanah dan udara serta Suara. 3. Menjelaskan Pengertian Air Bersih dan hubungannya dengan Kesehatan. 4. Menjelaskan pokok masalah air dalam kegiatan kepariwisataan. 5. Menjelaskan tentang tanggung jawab insan pariwisata terhadap Kesehatan Lingkungan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring di ruang 202 dan Memutar video pendukung tentang suara diesel 100 dB dan sejarah penyakit kolera..
3.	Konsep Penyakit dan Pencegahannya dan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Penyakit 2. Kebersihan Diri dan Sehat Mental. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Pengertian Penyakit dan Pencegahannya. 2. Menjelaskan 3 fakkor utama masalah kesehatan lingkungan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring di ruang 207 Memutar video pendukung tentang

	Personal Hygiene		<ol style="list-style-type: none"> 3. Menjelaskan Distribusi penyakit dan tingkat pencegahannya. 4. Menjelaskan pengertian Personal Higin dan tujuannya. 5. Menjelaskan faktor yang mempengaruhi personal higin dan dampak yang timbul. 	Vaksin Covid-19 dan personal hygiene in hotel industry.
4.	Sanitasi Industri dan Kesehatan Hotel dan Penanganan Serangga di Hotel	<ol style="list-style-type: none"> 1.Kebersihan dan Sanitasi Hotel 2.Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel. 3. Penanganan Serangga dan info penyakit yang dibawanya. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Cara Pengisian Form Inspeksi Pemeriksaan Kesehatan Hotel 2. Menjelaskan Persyaratan Kesehatan dan fasilitas Sanitasi 3. Menjelaskan Peralatan pencegah serangga dan hewan pengganggu. 4. Menjelaskan penyakit yang ditimbulkan oleh serangga : tikus, Nyamuk, lalat dan kecoa. 5. Menjelaskan Polusi debu di ruangan dan cara pencegahannya. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring di ruang 207. 2. Memutar video pendukung tentang Realitas spre bed di hotel dan video tentang bagaimana virus flu menyerang tubuh.
5.	Manajemen Sampah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penggolongan Sampah. 2. Teknologi Pengelolaan sampah 3. Konsep Bank Sampah. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Pengertian Sampah dan penggolongannya 2. Menjelaskan hubungan sampah dengan Kesehatan, Lingkungan dan aspek Sosial 3. Menjelaskan metode apa yang bisa dilakukan 4. Menjelaskan contoh pengelolaan Sampah di luar negri 5. Menjelaskan tujuan utama manajemen sampah 6. Menjelaskan tentang Bank Sampah : Tujuan, Manfaat dan Pengertiannya. 	Kuliah luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Pengelolaan Sampah TPS Piyungan, Teknologi Pemilah Sampah Kota New York dan Pengolahan sampah plastik.
6.	Gastronomi Lokal Indonesia	Sejarah Gastronomi dan Pengembangan Gastronomi Lokal Indonesia.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Pengertian Gastronomi 2. Menjelaskan Sejarah Gastronomi 3. Menjelaskan Filosofi dan Perkembangan Gastronomi di Indonesia 4. Menjelaskan hubungan antara Makanan kuno warisan budaya dengan Gastronomi 	Luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Molekular Gastronomi Chef Andrian dan Telur Molekul.

			<ol style="list-style-type: none"> 5. Menjelaskan Sumber bahan alam makanan tradisional dan warisan budaya. 6. Menjelaskan strategi pengembangan Gastronomi Lokal Indonesia menghadapi Globalisasi kuliner. 	
7.	Foodborne Disease	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Food Hazard 2. Bakteri, Jamur, Virus dan Parasit 3. Racun Alami dalam makanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Food hazard atau foodborne disease 2. Menjelaskan Faktor Penyebabnya 3. Menjelaskan sumber-sumber kontaminan 4. Menjelaskan Cara Pengendaliannya 5. Menjelaskan tentang bakteri atau jamur dan virus penyebab keracunan. 6. Menjelaskan keracunan alami baik dari tumbuhan maupun hewan. 	Kuliah full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
8.	UTS	Mengerjakan Soal berupa essay dan pilihan ganda.	Bahan soal terdiri materi 1 sampai dengan 7 dan video pendukungnya.	UTS dilakukan secara luring full offline di ruang 207 menggunakan platform Google Formulir paperless.
9.	Higin Sanitasi dalam Food and Beverage	Pengertian dan Prinsip Sanitasi pada makanan dan minuman.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan tentang Pemilihan bahan makanan. 2. Menjelaskan tentang Penyimpanan bahan makanan. 3. Menjelaskan tentang Pengolahan makanan. 4. Menjelaskan tentang Penyimpanan masakan masak. 5. Menjelaskan tentang Pengangkutan makanan. 6. Menjelaskan tentang Penyajian makanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah Full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Cara menyimpan bahan makanan, Kesalahan menyimpan makanan dan video cara penyajian ala Carte.

10.	Sanitasi Restoran	Pengertian dan Ruang Lingkup Restoran dan Sanitasinya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Pengertian Restoran dan Rumah Makan 2. Mendiskusikan Sanitasi Restoran 3. Menjelaskan Tipe-tipe Restoran 4. Menjelaskan Klasifikasi Restoran 5. Menjelaskan dan mendiskusikan Syarat Konstruksi Bangunan Restoran. 	Kuliah full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Sanitasi Restoran, Keselamatan di tempat kerja dan dapur.
			<ol style="list-style-type: none"> 6. 	1.
11.	Sanitasi Dapur dan Peralatannya.	Pengertian Alat Dapur dan Prinsip Higien Sanitasinya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian Sanitasi Peralatan Dapur 2. Menjelaskan teknik pencucian 3. Menjelaskan tentang material alat masak 4. Menjelaskan Metode sanitasi alat dapur 5. Menjelaskan Bahan Kimia untuk disinfektan 6. Menjelaskan Faktor efektifitas sanitizer dan contohnya 7. Menjelaskan bidang kerja dan jalur makanan di dapur. 	1. Kuliah full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Contoh Peralatan dapur dan Cara Cleaning peralatan dapur.
12.	Dokumen HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Pengertian dan Tujuan Manfaat dan Strategi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Konsekuensi dan sejarah HACCP. 2. Menjelaskan dan diskusi tentang 7 Prinsip HACCP. 3. Menjelaskan pelaksanaan 12 pedoman HACCP 4. Menjelaskan manfaat dan strategi HACCP 5. Mengevaluasi cara membuat dokumen HACCP. 6. Menugaskan membuat dokumen HACCP untuk dipresentasikan. 	1. Kuliah full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang Plan Food Safety.

<p>13.</p>	<p>Presentasi HACCP</p>	<p>Praktikum Membuat Dokumen HACCP dan mempresentasikan di depan kelas dari masing-masing judulnya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masing-masing mahasiswa membuat dokumen HACCP dengan judul menu makanan dari daerah asal masing-masing, lalu dibuat resep masakan. Tiap-tiap resep di analisa potensi bahayanya dan ditentukan titik kendali kritis dan batas kritisnya. 2. Mempresentasikan hasil dokumen HACCP dengan bentuk file power point. <p>Kelas A3 : Contoh HACCP: Jagung Bose Flores Timur, Tape Ketan Magelang, Seblak Banjar Garut (Seblak Itu Kaget, Jadah Tempe Sleman, Tiwul Yogya, Lapis Legit Lampung, Lemet Bantul, Bajingan Temanggung, Lanting Kebumen, Kupat Tahu Purworejo, Sayur Rumpu Rampe Ntt, Mendoan Banyumas dll.</p> <p>Kelas A4 : Contoh HACCP : Pindang Kepala Ikan Manyun Indramayu, Getuk Yoko Klaten, Rujak Cingur Surabaya, Luti Gendang Batam, Jagung Bose Kupang, Kue Apem Jawa, Tutug Oncom Tasik, Kerupuk Basah Pontianak, Lappet Medan Atau Ombus, Mendoan Purwokerto, Asam Padeh Riau, Bandeng Tanpa Duri Banten, dll</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 207. 2. Presensi langsung ke Sismaster.
<p>14.</p>	<p>Kecurangan pangan atau Food Fraud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan Dfinisi 2. Jenis Insiden Penipuan makanan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan Pengertian Kecurangan pangan. 2. Menjelaskan dan diskusi tentang jenis Insiden Kecurangan dan Penipuan pangan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full tatap muka di ruang 207 dan presensi

			<ol style="list-style-type: none"> 3. Menjelaskan pelaksanaan Manajemen Rantai Suplai dan Pengadaan Bahan pangan 4. Menjelaskan manfaat dan strategi Pencegahannya 5. Menjelaskan contoh kejadian di masyarakat 6. Mendiskusikan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP). 7. Menjelaskan resiko dan bahaya BTP ilegal. 	<p>langsung ke Simaster.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Memutar video pendukung tentang produk palsu yang beredar di Cina.
15.	Presentasi HACCP Part 2	Praktikum Membuat Dokumen HACCP dan mempresentasikan di depan kelas dari masing-masing judulnya.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masing-masing mahasiswa membuat dokumen HACCP dengan judul menu makanan dari daerah asal masing-masing, lalu dibuat resep masakan. Tiap-tiap resep di analisa potensi bahayanya dan ditentukan titik kendali kritis dan batas kritisnya. 2. Mempresentasikan hasil dokumen HACCP dengan bentuk file power point. <p>Kelas A3 : Contoh HACCP: Sate Repeh Rembang, Mie Ayam Bakso Wgiri, Jagung Titi Kupang NTT, Bakso Aci Cingur Jabar, Cake Pisang Batam, Bay Tat Bengkulu, Mendoan Banyumas, Es Susu Cendol Dawet Bnegara, Sale Pisang Purbalingga Kelas A4 : Contoh HACCP : Sinole Sagu Sulteng, Getuk Magelang, Soto Medan, Madam Jing Aceh Tengah, Asam Kuah Kuning Sumatra, Manggulu Sumba, Tumpi Dayak Kalbar, Rendang Sulsel Tokolada, Kaparak Sumba Timur, Kue Gonjing Karawang, Serabi Solo, Daun Ubi Tumbuk NTT.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 207. 2. Presensi langsung ke Sismaster.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STIPRAM)

Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur 52B, Modalan, Banguntapan, Bantul, DIY (55198)

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2022/2023

KELAS : A3

S1 Pariwisata

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene and Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	195408	Nasrullah Alfath	Q	A
2	216449	Agnes Nolti Kean	A3	A
3	216450	Amanda Arya Putri	A3	B
4	216451	Angelie Putri Atalya	A3	B
5	216452	Angga Aditomo	A3	A
6	216453	Delsiana Mali Ina	A3	B
7	216454	Dewi Nur Widayati	A3	B
8	216455	Farid Hananto	A3	A
9	216456	Gustavo Sierra Samodra	A3	A
10	216457	Hairia Wumu	A3	D
11	216458	Helena Beatrix Kiik	A3	C
12	216459	Herlando Rahmadana	A3	B
13	216461	Irenius Irnas Jeno	A3	C
14	216415	Karnina Pratiwi	A3	B
15	184638	Kharisma Dwi Saputra	Q	B
16	216463	Lois Yelisa Antonius	A3	B
17	216464	Luthfia Prananda Ikhwani	A3	B
18	216465	Mario Sri Suryandaru	A3	B
19	216467	Rachella Franciska	A3	C
20	216468	Retno Palupi	A3	A
21	216469	Stefanus Whenny Wirawan	A3	B
22	216470	Tri Mei Wibowo	A3	B
23	216471	Unggul Lestari	A3	B
24	216472	Vika Amelia Lawson	A3	A