



# 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 A4 Prodi S1 Semester 4 Angkatan 2022**

Nama : Ngasifudin

NIDN : 9905546257

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta

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

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

			<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Menjelaskan Sumber bahan alam makanan tradisional dan warisan budaya.</li> <li>6. Menjelaskan strategi pengembangan Gastronomi Lokal Indonesia menghadapi Globalisasi kuliner.</li> </ol>	
<b>7.</b>	Foodborne Disease	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Food Hazard</li> <li>2. Bakteri, Jamur, Virus dan Parasit</li> <li>3. Racun Alami dalam makanan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian Food hazard atau foodborne disease</li> <li>2. Menjelaskan Faktor Penyebabnya</li> <li>3. Menjelaskan sumber-sumber kontaminan</li> <li>4. Menjelaskan Cara Pengendaliannya</li> <li>5. Menjelaskan tentang bakteri atau jamur dan virus penyebab keracunan.</li> <li>6. Menjelaskan keracunan alami baik dari tumbuhan maupun hewan.</li> </ol>	Kuliah full luring di ruang 207 dan Memutar video pendukung tentang FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
<b>8.</b>	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.
<b>9.</b>	Higin Sanitasi dalam Food and Beverage	Pengertian dan Prinsip Sanitasi pada makanan dan minuman.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan tentang Pemilihan bahan makanan.</li> <li>2. Menjelaskan tentang Penyimpanan bahan makanan.</li> <li>3. Menjelaskan tentang Pengolahan makanan.</li> <li>4. Menjelaskan tentang Penyimpanan masakan masak.</li> <li>5. Menjelaskan tentang Pengangkutan makanan.</li> <li>6. Menjelaskan tentang Penyajian makanan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ol>

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

<p><b>13.</b></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"> <li>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.</li> <li>2. Mempresentasikan hasil dokumen HACCP dengan bentuk file power point.</li> </ol> <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"> <li>1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 207.</li> <li>2. Presensi langsung ke Sismaster.</li> </ol>
<p><b>14.</b></p>	<p>Kecurangan pangan atau Food Fraud</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian dan Dfinisi</li> <li>2. Jenis Insiden Penipuan makanan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Pengertian Kecurangan pangan.</li> <li>2. Menjelaskan dan diskusi tentang jenis Insiden Kecurangan dan Penipuan pangan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah full tatap muka di ruang 207 dan presensi</li> </ol>

			<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Menjelaskan pelaksanaan Manajemen Rantai Suplai dan Pengadaan Bahan pangan</li> <li>4. Menjelaskan manfaat dan strategi Pencegahannya</li> <li>5. Menjelaskan contoh kejadian di masyarakat</li> <li>6. Mendiskusikan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP).</li> <li>7. Menjelaskan resiko dan bahaya BTP ilegal.</li> </ol>	<p>langsung ke Simaster.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Memutar video pendukung tentang produk palsu yang beredar di Cina.</li> </ol>
<b>15.</b>	Presentasi HACCP Part 2	Praktikum Membuat Dokumen HACCP dan mempresentasikan di depan kelas dari masing-masing judulnya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Mempresentasikan hasil dokumen HACCP dengan bentuk file power point.</li> </ol> <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"> <li>1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 207.</li> <li>2. Presensi langsung ke Sismaster.</li> </ol>





Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STIPRAM)

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

## NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2022/2023

**KELAS : A4**

**S1 Pariwisata**

MATA KULIAH : Hygiene and Sanitation  
Dosen : NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	216473	Agata Maria Inya Holo	A4	C
2	216474	Armita Nur Azizah	A4	C
3	216475	Daniela Shaqila Andra	A4	C
4	216476	Devika Firma Prafitri	A4	B
5	205885	Edeline Ade Cantik Putri Djeviah	G	-
6	216478	Ega Maulana Ibrahim	A4	B
7	206072	Glori Viorela Cezza	L	C
8	216479	Inggi Prapti	A4	A
9	216480	Itsea Cardira HD Sutopo	A4	A
10	216481	Jessica Firnanda Putri	A4	B
11	216482	Jovita Christabella	A4	C
12	216425	Kaisar Idhofi Gusti	A4	B
13	216483	Leony Dima Bunga	A4	D
14	216484	Lois Grignon Harapan	A4	C
15	216485	Muhammad Nur Armansyah	A4	C
16	216486	Mutiara Natalina Pardede	A4	B
17	216487	Nabilla Adinda Aulyaputri	A4	B
18	216488	Nadiva Eka Putri	A4	A
19	216489	Nanda Nadya Safitri	A4	B
20	216490	Neng Melan Sri Wijayanti	A4	C
21	216491	Niken Laila Dzalfa Br. Ginting	A4	B
22	216492	Riko Hadidharma	A4	B
23	216493	Rizki Ayu Fadillah	A4	C
24	216494	Yudita Lali Awang	A4	B
25	216495	Yunita Fatma Maulidya	A4	-
26	216496	Zunaida Lestari	A4	C