



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 G Program Studi D3 Semester 6 Angkatan 2020

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. 	Kuliah luring di ruang 318. Presensi langsung Simaster.
2.	Kesehatan Lingkungan.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 2. Polusi Udara, Tanah dan Air 3. Air bersih dan Kesehatan. 	<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. 	1. Kuliah luring di ruang 318 dan Memutar video pendukung tentang suara diesel 100 dB dan sejarah penyakit kolera..
3.	Konsep Penyakit dan Pencegahannya dan Personal Hygiene	<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 faktor utama masalah kesehatan lingkungan 	1. Kuliah luring di ruang 318 Memutar video pendukung tentang Vaksin Covid-19 dan

			<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. 	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 318. 2. Memutar video pendukung tentang Realitas spreid 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 318 dan Memutar video pendukung tentang Pengelolaan Sampah TPS Piyungan, Teknologi Pemilah Sampah Kota New York dan Pengolahan sampah plastik, Video cara bikin Bank Sampah dan contohnya BSI Satu Hati Jakarta Barat, Aplikasi Sampah Rapel Maguwoharjo.
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 	Luring di ruang 318 dan Memutar video pendukung tentang Molekular Gastronomi Chef Andrian dan Telur Molekul.

			<ol style="list-style-type: none"> 4. Menjelaskan hubungan antara Makanan kuno warisan budaya dengan Gastronomi 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 318 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 di ruang 318 menggunakan platform Google Formulir.
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 318 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 318 dan Memutar video pendukung tentang Sanitasi Restoran, Keselamatan di tempat kerja dan dapur.
			<ol style="list-style-type: none"> 6. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.
11.	Sanitasi Dapur dan Peralatannya.	Pengertian Alat Dapur dan Prinsip Higin 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full luring di ruang 318 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full luring di ruang 318 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 G : Contoh HACCP : Pallubasa makassar, Jadah tempe kaliurang, Kue klepon rembang, lopek bugi riau, Horog2 jepara pati aren, kernas naget natuna, Tepung gomak melayu kepri, Brekecek pathak jihan cilacap, dll</p> <p>Kelas H : Contoh HACCP : Bolo kemojo riau, Galendo ciamis, Kue enggak lampung, Nagasari indramayu, Opak singkong wonosobo, Dumbleg nganjuk, ketam isi blitung, wadi Dayak kalteng, dll</p> <p>Kelas I : Contoh HACCP : Mie onggok wonosobo, Bandeng presto bandung, Kerak telur betawi, Dodol nanas Subang, Kue lapis cilembu sumedang, Rendang minangkabau, Burayot Garut, Sekubal Lampung, Toge goreng Bogor dll</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 318. 2. Presensi langsung ke Sismaster.
<p>14.</p>	<p>Kecurangan pangan atau Food Fraud</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan Definisi 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. 3. Menjelaskan pelaksanaan Manajemen Rantai Suplai dan Pengadaan Bahan pangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full tatap muka di ruang 318 dan presensi langsung ke Simaster.

			<ol style="list-style-type: none">4. Menjelaskan manfaat dan strategi Pencegahannya5. Menjelaskan contoh kejadian di masyarakat6. Mendiskusikan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP).7. Menjelaskan resiko dan bahaya BTP ilegal.	

PRESENSI MAHASISWA D3 SEMESTER GENAP 6 2020/2021

KLAS : G

Hotel Services

MATA KULIAH
 Dosen

: Hygiene & Sanitation
 : NGASIFUDIN, Dr

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN															KETERANGAN				
				06/10/2022	13/10/2022	20/10/2022	27/10/2022	03/11/2022	10/11/2022	17/11/2022	24/11/2022	01/12/2022	08/12/2022	15/12/2022	22/12/2022	05/01/2023	12/01/2023	S	I	X	Σ	%	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15						
1	2191396803	Ignasius Garda Adi Pradana	G	X	√	X	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	X	X			6	8	57.14 %
2	2191396905	Winalda Salsabili	I	X	√	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	X	X	X			6	8	57.14 %
3	2201397236	Aina Nurriska	G	X	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
4	2201397237	Alif Tegar Pamungkas	G	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√	X	√	X	X	X			11	3	21.43 %
5	2201397238	Andi Ina Shafatina	G	√	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
6	2191396995	Auna Maulana	G	X	X	X	X	X	X	√	√	√	√	√	X	X	X			9	5	35.71 %	
7	2201397239	Azhar Fadhlurrohman	G	X	√	X	X	√	X	X	√	√	√	X	√	X	X			8	6	42.86 %	
8	2201397240	Belinda Noviana Dewi	G	√	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
9	2201397241	Cyntana Shalsabila Adjani	G	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√			3	11	78.57 %	
10	2201397242	Daniel Waworuntu	G	√	X	√	√	X	X	√	√	√	X	√	√	X	√			5	9	64.29 %	
11	2201397243	Dewi Mira Minawati Amiroh	G	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√			3	11	78.57 %
12	2201397244	Elvino David Rhobert	G	X	X	X	√	√	X	√	√	√	X	X	√	X	X	X			9	5	35.71 %
13	2201397245	Erlina Dwi Cahyani	G	√	X	X	X	√	X	X	√	X	X	X	X	X	X			11	3	21.43 %	
14	2201397246	Feni Nur Rahmawati	G	X	√	√	√	√	√	√	X	√	X	√	√	√	X	√			4	10	71.43 %
15	2201397247	Ferdian Dwi Antoro	G	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
16	2201397250	Gustina Afriani	G	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√			2	12	85.71 %
17	2201397254	Kosmas Bara Suryantara	G	X	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			4	10	71.43 %
18	2191396996	Maestro Adi Luhung	I	X	X	X	X	X	√	√	X	X	√	X	X	X	X			11	3	21.43 %	
19	2201397257	Mohammad Yardan Nazeir Syach	G	√	X	√	√	X	X	√	√	√	X	√	√	√	√	X			5	9	64.29 %
20	2201397258	Muhammad Raihan	G	X	√	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
21	2201397259	Novie Lulu Inyatulhuda	G	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	X	√			4	10	71.43 %
22	2201397260	R.M. AlfathDlani Amada Hanif	G	√	√	√	X	X	X	√	√	√	X	X	X	X	X			9	5	35.71 %	
23	2201397261	Raden Ajeng Milakta Tiara	G	√	√	X	X	X	X	√	√	√	X	X	√	X	X			9	5	35.71 %	
24	2201397262	Romi	G	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√			3	11	78.57 %
25	2201397263	ROSA NOVYCHA KURNIASARI	G	√	X	X	X	√	√	√	√	√	√	X	X	√	√	√			5	9	64.29 %
26	2201397264	Selda Jemilas	G	X	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√			3	11	78.57 %	
27	2201397265	Tio Tirta Putra	G	X	√	X	√	√	X	X	√	√	√	X	√	√	X			6	8	57.14 %	
28	2201397267	Widy Ayuneng Melati	G	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
29	2201397268	Zondeko poca	G	X	√	√	√	√	√	X	X	√	X	√	X	X	X	X			8	6	42.86 %

KETERANGAN :

(*) : Diisi dengan tanggal pertemuan
 (S) : SAKIT (bila ada surat pemberitahuan)

(V) : HADIR
 (I) : IJIN (bila ada surat pemberitahuan)

(X) : Tanpa ada keterangan

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA D3 SEMESTER GENAP 6 2020/2021

KELAS : G

Hotel Services

MATA KULIAH : Hygiene & Sanitation

Dosen : NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2191396803	Ignasius Garda Adi Pradana	G	-
2	2191396905	Winalda Salsabili	I	-
3	2201397236	Aina Nurriska	G	B
4	2201397237	Alif Tegar Pamungkas	G	-
5	2201397238	Andi Ina Shafatina	G	B
6	2191396995	Auna Maulana	G	-
7	2201397239	Azhar Fadhlorrohman	G	-
8	2201397240	Belinda Noviana Dewi	G	A
9	2201397241	Cyntana Shalsabila Adjani	G	C
10	2201397242	Daniel Waworuntu	G	C
11	2201397243	Dewi Mira Minawati Amiroh	G	A
12	2201397244	Elvino David Rhobert	G	-
13	2201397245	Erlina Dwi Cahyani	G	-
14	2201397246	Feni Nur Rahmawati	G	C
15	2201397247	Ferdian Dwi Antoro	G	B
16	2201397250	Gustina Afriani	G	A
17	2201397254	Kosmas Bara Suryantara	G	C
18	2191396996	Maestro Adi Luhung	I	-
19	2201397257	Mohammad Yordan Nazeir Syach	G	B
20	2201397258	Muhammad Raihan	G	B
21	2201397259	Novie Lulu Inyatulhuda	G	B
22	2201397260	R.M. AlfathDlani Amada Hanif	G	-
23	2201397261	Raden Ajeng Milakta Tiara	G	C
24	2201397262	Romi	G	C
25	2201397263	ROSA NOVYCHA KURNIASARI	G	C
26	2201397264	Sellda Jemilas	G	B
27	2201397265	Tio Tirta Putra	G	C
28	2201397267	Widy Ayuneng Melati	G	A
29	2201397268	Zondeko poca	G	-