



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

SURAT KEPUTUSAN



KETUA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

No. 115.38/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 Ijin Operasional Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

Pertama : Menugaskan kepada Bapak Fajar Subeni, S.E., M.M
NIDN : 0512066402
Sebagai Dosen Pengampu dalam mata kuliah :

NO	Mata Kuliah	Prodi	Semester	SKS	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Hot & Cold Kitchen Concentration	D3	4	2	FB2	40
2	Profession Ethics	S1	4	2	G	42
3	Profession Ethics	S1	4	3	F	39
4	Profession Ethics	S1	4		E	33

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

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2022/2023

KELAS : FB2

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Hot & Cold Kitchen Concentration
: Fajar Subeni, MM

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	22113977625			
2	2211397605	Ahmad Khafiullah	G	
3	2211397533	Aldi Febrian Saifudin	E	A-
4	2211397570	Alfin Eka Saputra	F	B
5	2211397606	Alvian Trinanda	G	A-
6	2211397607	Amaliyah Kurniawati	G	B
7	2211397574	Arjuna Sandi Aras	F	B
8	2211397538	Boy Khushelli Mulia	E	
9	2211397576	Capestrano Gading Bravianditto Bagaskara	F	B
10	2211397612	Chilya Nafisa	G	B
11	2211397470	David Setiawan	C	
12	2211397506	Dean Farrel Labib	D	A-
13	2211397578	Deri Agustian	F	B
14	2211397508	Diva Artarisa	D	
15	2211397616	Erina Agustina	G	B
16	2211397511	Fransiscus Xaverius Setyoko	D	B
17	2211397619	Hanisa Rahma Faradita	G	B+
18	2211397620	Ismiani Nuryana	G	
19	2211397513	Ivan Taniardja	D	B
20	2211397548	Jaka	E	B
21	2211397621	Jihan Rahma Hasidi	G	A-
22	2211397587	Khais Yamachsyari	F	B
23	2211397519	Mohammad Bentar Bahrusallam	D	
24	2211397554	Muhamad Alfian Mirza Harsya	E	
25	2211397591	Muhamad Naufal Nadir	F	A-
26	2211397520	Muhammad Damar Ozta Ardriyono	D	B
27	2211397628	Muhammad Risky Aulia	G	
28	2211397556	Nadhila Wijayanti	E	B
29	2211397408	Naufal Arkan Priwihart	A2	B
30	2211397594	Noval Wahyu Pratama	F	
31	2211397522	Pranaiya Amir	D	B+
32	2211397523	Raden Raguptha Satya Mahendra	D	
33	2211397560	Redho Ramadhan	E	
34	2211397640	Regina Vika Cindi Deviana	D	B
35	2211397597	Rhevan Akbar Aldyana	F	
36	2211397526	Rizki Setyo Widodo	D	A-
37	2211397562	Rizqi Ikhwan	E	B
38	2211397634	Rosa Tiar Dian Saputri	G	B+
39	2211397599	Ryan Ataya Ardianto	F	B
40	2211397635	Satrio Ardhi Baskoro	G	A

List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GENAP 2022/2023

Kelas : FB2
Prodi : Hotel Services
MATA KULIAH : Hot & Cold Kitchen Concentration
Dosen : Fajar Subeni, MM

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN	PARAF PETUGAS
1	10/02/2023	Bab : Urutan:				
2	17/02/2023	Bab : Urutan:				
3	24/02/2023	Bab : Urutan:				
4	03/03/2023	Bab : Introduction Food n Beverage Production dalam Spesialisasi Urutan: Definisi Cookery dalam segi pengetahuan dasar untuk bahan praktek pembuatan makanan dari Appt - Main Course	Memperisiapkan Recipe dalam bentuk sof copy guna menunjang praktik di Kitchen lab. sehingga mahasiswa mampu meng implementasikan pengetahuan dan skillnya.		Menghafal Recipe yang telah dibagikan sehingga mahasiswa mampu bekerja/berlatih secara maksimal	
5	10/03/2023	Bab : Praktek Pengolahan makanan untuk " Clear Oxtail Soup " Urutan: Pengalaman product masakan Indonesia berupa buntut yang dikelola secara kelompok	Salah satu masakan populer masakan Indonesia yang mana bahan yang telah disiapkan berupa potong buntut sapi dan aneka sayuran sebagai aroma.		sesi Pratek dihadiri 16 mahasiswa dan dibagi 5 kelompok sehingga masing kelompok 3 orang	
6	17/03/2023	Bab : Praktek Cookery " Pizza Marine " Urutan: Memperkenalkan adonan dari Pizza Dough dan Basic Sauce di kategorikan Red Sauce	Peserta didik / mahasiswa melakukan praktek pembuatan Basic Red sauce berupa Tomato sauce yang telah diturunkan menjadi sebuah product yaitu Pizza Marine Sea Food		Setiap kelompok rata-rata 6 orang mempersiapkan product yang telah disiapkan Recipe nya dari mise en place hingga penyajian, dan berjalan dengan lancar dan hasilnya baik sesuai dengan cita rasa yang memadai.	
7	24/03/2023	Bab : Miso Shiru Ika Soup Praktek Zaru Tempura Udon Praktek Urutan: Cara membuat special Japanese Soup dan Tempura Udon . Memperkenalkan produk makan japan yang sangat populer dimasyarakat Indonesia yang dapat diimplementasikan dalam praktek khusus masakan Japan.	Dalam 1 klas specialisasi food produc yang dibagi 3 kelompok n masing-masing kelompok 4-5 orang telah mempraktekkan miso shiru ika soup dan Zaru Tempura Udon hal ini mempercepat proses pembelajaran secara faktual dan dapat dirasakan mahasiswa.		Masing- masing mempresentasikan setiap kelompok dengan produk yang sama dan dilakukan secara bersamaan.	
8	31/03/2023	Bab : Thay TomYam Soup And Hungarian Beef Goulash Urutan: Diharapkan mahasiswa memahami dan dapat melakukan / membuat jenis soupA tom yam dan Hungarian Goulash	Tom Yam merupakan kategori masakan asia yang sangat favorit yaitu di negara thailand mempunyai rasa asam pedes , dan masakanA jenis main course yang berasal dari daging yang dimasak secara perlahan-lahan / stewing yang dicampurkan dengan bumbu/roa pedis yang berasal dari paprika powder		Setiap kelompokA untuk membuat courses berupa soup n main course n dapat dinikmati pada saat makanan erubut siap saj sehingga setiap mahasiswa dapat merasakan setiap makanan yang dipraktekkan.	
9	07/04/2023	Bab : Praktek untuk aneka Soup Clear Soup, Thick Soup, Nationality Soup Urutan: Paysane soup - Any kind of vegetables - all items cut into paysane dengan liquid berupa Chicken Stock Cream of Corn Soup - soup gung yang kental sebagai bahan pengentalnya roux dan Cream Crab Corn Soup - soup jagung yang ditambahkan keping dan bahan pembentanya berupa skur dan kuning telur	Dari seluruh aneka soup tersebut dibuat sesuai recipe yang telah diersiapkan dan dapat diaplikasikan didalam dunia industri dan masing-masing memiliki spesifikasi dalam pembuatan soup tersebut			
10	14/04/2023	Bab : Praktek 1 Stir Fried Chicken w/ Mushroom / Oriental Food 12. Variation of Bruschetta (Appetizer Italian) Urutan: Setiap Mahasiswa diwajibkan membuat 2 courses sesuai dengan materi untuk makan pokok/main course dan Makanan Pembuka / Appetizer berupa Variation of Bruschetta	Setiap kelompok memiliki leader yang mengatur jalannya praktek/ membuat makanan pokok/main course dan makanan pembuka/ appetizer yang hasil yang didapatkan saling mencoba hasil produksinya sehingga saling cross check		Masing-masing kelompok merencanakan , memproduksi sesuai standard recipe yang telah disiapkan dan dapat mempresentasikan jenis menu yang sudah ditentukan (Recipe terlampir) dan hasil tersebut layak untuk di saikan/ businiskan kedepan sebagai bekal mahasiswa untuk didunia kerja	
11	05/05/2023	Bab : Praktek Membuat Bruchetta and Any any kind of Thick soup Urutan: Setiap kelompok membuat menu berupa makanan Appetizer Bruchetta dan aneka jenis soup kental	Masing2 kelompok dapat mempresentasikan hasil olahannya kepada tamu		None	
12	12/05/2023	Bab : Pengembangan Dalam Industri Culinary dalam Metode memasak / Cooking Method Urutan: Pemaduan Metode Memasak: Pengembangan dalam industri kuliner juga melibatkan pemaduan metode memasak yang berbeda untuk menciptakan hasil yang lebih baik. Chef yang kreatif seringkali menggabungkan metode seperti Grill, Boiled, dan Roasting dalam satu hidangan untuk menciptakan rasa dan tekstur yang unik. Pemaduan metode memasak ini memberikan variasi dan kompleksitas dalam hidangan.	Industri kuliner terus mengalami inovasi dalam metode memasak. dan Para Chef terus melakukan eksperimen untuk menciptakan teknik baru yang menghasilkan rasa, tekstur, dan presentasi yang unik. Misalnya, metode pengasapan menggunakan berbagai jenis kayu untuk memberikan aroma yang khas, atau metode memasak molekuler yang menggunakan bahan kimia dan peralatan khusus untuk menghasilkan hidangan yang inovatif.		None	
13	19/05/2023	Bab : History potato dan aspek, termasuk asal-usul, manfaat kesehatan, penggunaan dalam masakan, dan peran ekonominya. Urutan : Kentang merupakan sumber yang baik untuk nutrisi penting seperti karbohidrat, serat, vitamin C, kalium, vitamin B6, dan antioksidan dan manfaat untuk kesehatan tubuh dengan mengkonsumsinya kentang dan dalam penggunaan dalam masakan yaitu blanch, boiled, steam, fried, baked, gratin	Beberapa inovasi terkini dalam budidaya kentang, seperti metode pertanian organik atau teknologi irigasi yang efisien.A tren terkini dalam pengolahan produk kentang, seperti kentang olahan siap saji atau produk makanan berbasis dasar kentang yang inovatif, dan pengembangan produk yang bervariasi didalam penyajian yang berasal dari kentang		None	

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2022/2023

KLAS : FB2

Hotel Services

MATA KULIAH
 Dosen

: Hot & Cold Kitchen Concentration
 : Fajar Subeni, MM

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN															KETERANGAN				
				10/02/2023	17/02/2023	24/02/2023	03/03/2023	10/03/2023	17/03/2023	24/03/2023	31/03/2023	07/04/2023	14/04/2023	21/04/2023	28/04/2023	05/05/2023	12/05/2023	19/05/2023	S	I	X	Σ	%
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	22113977625			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			15	0	0 %
2	2211397605	Ahmad Khafiullah	G	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
3	2211397533	Aldi Febrian Saifudin	E	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
4	2211397570	Alfin Eka Saputra	F	v	v	v	X	X	X	v	X	X	v	X	X	v	X	X			9	6	40 %
5	2211397606	Alvian Trinanda	G	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
6	2211397607	Amaliyah Kurniawati	G	v	v	v	v	v	v	X	v	v	X	X	X	X	X	X			7	8	53.33 %
7	2211397574	Arjuna Sandi Aras	F	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	v	v			9	6	40 %
8	2211397538	Boy Khushelli Mulia	E	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
9	2211397576	Capestrano Gading Bravianditto Bagaskara	F	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
10	2211397612	Chilya Nafisa	G	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	X	X	X	X			6	9	60 %
11	2211397470	David Setiawan	C	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
12	2211397506	Dean Farrel Labib	D	v	v	v	X	v	v	v	X	X	X	X	X	v	v	v			6	9	60 %
13	2211397578	Deri Agustian	F	v	v	v	X	X	X	v	v	v	X	v	X	v	v	v			5	10	66.67 %
14	2211397508	Diva Artarisa	D	v	v	v	X	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
15	2211397616	Erina Agustina	G	v	v	v	v	v	v	X	v	v	X	X	X	X	X	X			8	7	46.67 %
16	2211397511	Franciscus Xaverius Setyoko	D	v	v	v	X	X	X	v	X	v	v	X	X	v	v	v			6	9	60 %
17	2211397619	Hanisa Rahma Faradita	G	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	X	X	X	X	X			7	8	53.33 %
18	2211397620	Ismiani Nuryana	G	v	v	v	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X			9	6	40 %
19	2211397513	Ivan Taniardja	D	v	v	v	X	v	v	v	v	v	X	X	X	v	v	v			4	11	73.33 %
20	2211397548	Jaka	E	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
21	2211397621	Jihan Rahma Hasidi	G	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	X	v	v	v			2	13	86.67 %
22	2211397587	Khais Yamachsyari	F	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	v	X	X	v	X			4	11	73.33 %
23	2211397519	Mohammad Bentar Bahrusallam	D	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	v	X	X			10	5	33.33 %
24	2211397554	Muhamad Alfian Mirza Harsya	E	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
25	2211397591	Muhamad Naufal Nadir	F	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	X	X	v	v	v			3	12	80 %
26	2211397520	Muhammad Damar Ozta Ardriyono	D	v	v	v	X	X	X	v	X	v	X	X	X	v	v	v			7	8	53.33 %
27	2211397628	Muhammad Risky Aulia	G	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
28	2211397556	Nadhila Wijayanti	E	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	X	X	X	X	X			6	9	60 %
29	2211397408	Naufal Arkan Priwihart	A2	v	v	v	v	X	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X			8	7	46.67 %
30	2211397594	Noval Wahyu Pratama	F	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
31	2211397522	Pranaiya Amir	D	v	v	v	v	v	v	X	v	v	X	X	X	X	v	X			6	9	60 %
32	2211397523	Raden Raguptha Satya Mahendra	D	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	v	X	X			10	5	33.33 %
33	2211397560	Redho Ramadhan	E	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			12	3	20 %
34	2211397640	Regina Vika Cindi Deviana	D	v	v	v	X	v	v	v	v	v	X	X	X	X	X	X			8	7	46.67 %
35	2211397597	Rhevan Akbar Aldyana	F	v	v	v	v	X	X	v	X	v	X	X	X	X	X	X			8	7	46.67 %
36	2211397526	Rizki Setyo Widodo	D	v	v	v	X	X	v	v	v	v	X	X	X	v	v	v			5	10	66.67 %
37	2211397562	Rizqi Ikhwan	E	v	v	v	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X			11	4	26.67 %
38	2211397634	Rosa Tiara Dian Saputri	G	v	v	v	v	v	v	v	X	v	X	X	X	X	X	X			8	7	46.67 %
39	2211397599	Ryan Ataya Ardianto	F	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	X	X	X	v	v			4	11	73.33 %
40	2211397635	Satrio Ardhi Baskoro	G	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	X	X	v	v			3	12	80 %

KETERANGAN :

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

(v) : HADIR
 (1) : IJIN (bila ada surat pemberitahuan)

(X) : Tanpa ada keterangan