



STiPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

SURAT KEPUTUSAN



KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
NOMOR : 420.66/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/VIII/2023

TENTANG :
PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GANJIL

KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Menimbang :

1. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo pada Tahun Akademik 2023/2024 Ganjil, perlu segera menunjuk dosen pengampu 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. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 tahun 2020 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi;
5. Surat Edaran Yayasan Ambarrukmo Yogyakarta Nomor 002/YAY-ED/STIPRAM/VII/2023 Tentang Kebijakan Yayasan Untuk Dosen Membuat Laporan Beban Kerja Dosen , Laporan Kinerja Dosen dan Mengurus jabatan Fungsional Akademik Dosen;
6. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan tinggi Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 108/DIKTI/Kep./2001 tentang Pedoman Pembukaan Program Studi dan atau Jurusan;
7. SK. Mendiknas No. 159/D/O/2008 tentang Ijin Operasional Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta
8. STATUTA Sekolah Tinggi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :**
- Pertama :** Menugaskan nama dosen yang tercantum dalam lampiran surat ini sebagai dosen pengampu mata kuliah Semester Ganjil Tahun Akademik 2023/2024 pada Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.
- 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 Ganjil Tahun Akademik 2023/2024.
- Keempat :** Apabila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 01 Agustus 2023

Ketua

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

LAMPIRAN
SURAT KEPUTUSAN KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
NOMOR : 420.66/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/VIII/2023
TANGGAL : 01 AGUSTUS 2023
TENTANG
PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GANJIL
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Nama Dosen : NGASIFUDIN, Dr
NIDN : 9905546257

No	Mata Kuliah	Prodi	Semester	SKS	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Hygiene & Sanitation	D3 Perhotelan	5	2	5F	40
2	Hygiene & Sanitation	D3 Perhotelan	5	2	5G	33
3	Hygiene Sanitation	S1 Pariwisata	3	2	3E	34
4	Hygiene Sanitation	S1 Pariwisata	3	2	3F	32



Dr. Sutrendroyono, SH, MM, M.Par., CHE., CGSP

BERITA ACARA PENGAJARAN SEMESTER GANJIL 2023/2024

Mata Kuliah : Hygiene and Sanitation

Nama Dosen : Ngasifudin, Dr.,Drs.,M.Sc.

Prodi : Pariwisata

Kelas : E

Kode MK : ITBB1015

Jumlah Mahasiswa : 34 MHS

No.	BAB Pokok Bahasan	Uraian Pokok Bahasan	Uraian Bahasan	Catatan
1.	Pendahuluan.	<ol style="list-style-type: none"> Kontrak dan Komitmen Pengantar Higin dan Sanitasi. 	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pentingnya kompetensi yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata Pasca Pandemi covid 19. Menjelaskan pengertian <i>Hygiene and Sanitation era Baru</i>. Menjelaskan peranan sanitasi hotel. Menjelaskan manfaat sanitasi hotel dari segi operasional bisnis. 	<p>Kuliah luring/Offline di ruang 313.</p> <p>Presensi langsung Simaster.</p>
2.	Kesehatan Lingkungan dan Pengelolaan Air Bersih	<ol style="list-style-type: none"> Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014 Polusi Udara, Tanah dan Air Air bersih dan Kesehatan. Urgensi Air bersih pada Responsibilitas Wisata. 	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan pasal-pasal pada PP No.66 Tahun 2014 yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata. Menjelaskan pengertian Polusi, polusi Air, tanah dan udara serta Suara. Menjelaskan Pengertian Air Bersih dan hubungannya dengan Kesehatan. Menjelaskan pokok masalah air dalam kegiatan kepariwisataan. Menjelaskan tentang tanggung jawab insan pariwisata terhadap Kesehatan Lingkungan. 	<ol style="list-style-type: none"> Kuliah luring di ruang 313 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"> Pengertian Penyakit Kebersihan Diri dan Sehat Mental. 	<ol style="list-style-type: none"> Menjelaskan Pengertian Penyakit dan Pencegahannya. Menjelaskan 3 faktor utama masalah kesehatan lingkungan 	<ol style="list-style-type: none"> Kuliah luring di ruang 313 Memutar video pendukung tentang Vaksin Covid-19 dan personal hygiene in hotel industry.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STIPRAM)
Jl. Ringroad Timur No. 52. Banguntapan, Bantul.

			<ul 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. 	
4.	Sanitasi Industri dan Kesehatan Hotel dan Penanganan Serangga di Hotel	<ul style="list-style-type: none"> 1.Kebersihan dan Sanitasi Hotel 2.Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel. 3. Penanganan Serangga dan info penyakit yang dibawanya. 	<ul 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring di ruang 313. 2. Memutar video pendukung tentang Realitas spreid bed di hotel dan video tentang bagaimana virus flu menyerang tubuh.
5.	Manajemen Sampah	<ul style="list-style-type: none"> 1. Penggolongan Sampah. 2. Teknologi Pengelolaan sampah 3. Konsep Bank Sampah. 	<ul 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 negeri 5. Menjelaskan tujuan utama manajemen sampah 6. Menjelaskan tentang Bank Sampah : Tujuan, Manfaat dan Pengertiannya. 	<ul style="list-style-type: none"> Kuliah luring di ruang 313 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.	<ul 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 	<ul style="list-style-type: none"> Luring Hari Sabtu 16 Sept di ruang 315 dan Memutar video pendukung tentang Molekular Gastronomi Chef Andrian dan Telur Molekul.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)
Jl. Ringroad Timur No. 52. Banguntapan, Bantul.

			<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 313 dan Memutar video pendukung tentang FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
8.	UTS	Mengerjakan Soal berupa essay dengan 9 topik.	Bahan soal terdiri materi 1 sampai dengan 7 dan mengerjakan soal sesuai pilihan topik masing-masing.	UTS dilakukan secara luring full offline di ruang 313 menggunakan platform Google Formulir paperless.
9.	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 <p>Menjelaskan dan mendiskusikan Syarat Konstruksi Bangunan Restoran.</p>	Kuliah full luring di ruang 313 dan Memutar video pendukung tentang Sanitasi Restoran, Keselamatan di tempat kerja dan dapur. Tentang Carveri, Rotiseri dan Inn tavern Restoran.
10.	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. 	1. Kuliah Full luring di ruang 313 dan Memutar video pendukung tentang Cara menyimpan bahan makanan, Kesalahan menyimpan makanan dan

			6. Menjelaskan tentang Penyajian makanan.	video cara penyajian ala Carte.
14.	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 5. Menjelaskan bidang kerja dan jalur makanan di dapur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full luring di ruang 313 dan Memutar video pendukung tentang Contoh Peralatan dapur dan Cara Cleaning peralatan dapur.
11.	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 313 dan Memutar video pendukung tentang Plan Food Safety.
13.	Presentasi HACCP Part 1	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 E : Contoh HACCP: dumbek Nganjuk, Mie letek bantul, Plecing kangkung lombok NTB, Wajik gula aren Rembang, Jumblek atau clorot lamongan, Soto</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 313. 2. Presensi langsung ke Simaster.

			Grombyang Pernalang, Kue Rambut Flores NTT, Lemang Kalbar, Lontong Tuyuhan Rembang, Blendung jagung Tegal, krupuk bakar Nganjuk dll	
12.	Kecurangan pangan atau Food Fraud	<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 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full tatap muka di ruang 313 dan presensi langsung ke Simaster. 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 E : Contoh HACCP: ayam panggang klaten, rendang sumbar, Carica bnegara, Gangan blitung, Sekseko jagung Flores, bingka kentang kalsel, Kue clorot Purworejo, Mi Koba bangka, wedang tahu pak adi semarang, dll.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 313. 4. Presensi langsung ke Sismaster.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KELAS : E

S1 Pariwisata

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene and Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	195193	Angga Revinsha	L	
2	195209	M. Khaerul Fahmi	L	
3	227340	Adiesty Serena Septimira	E	A
4	227362	Al Abil	E	B
5	227341	Amelia Salsa Nabila	E	B
6	227363	Ardianto	E	
7	184379	Arya Bimantara	Q	B
8	227343	Ayu Thuhfatun Nisa	E	A
9	227364	Bagus Nurtopo	E	B
10	227344	Chelsi Legi	E	B
11	227345	Dela Fristy Januariska Br. Saragih	E	B
12	227365	Dendy Saputra	E	C
13	227346	Dian Melani	E	B
14	227347	Dyah Ayu Pramudya Wardani	E	A
15	227366	Eric Sugara	E	
16	227348	Fachnisa Yunanda Desy	E	A
17	227349	Garnis Dwi Sufianti	E	A
18	227368	Haikal Muhammad Ramadhan	E	
19	227350	Ika Wahyuni	E	A
20	227369	Ikhwan Dwi Herfianto	E	B
21	227370	Karlos Umbu Daha Ngera	E	C
22	227351	Kausar Zabilah Hoirunisa	E	A
23	227352	Lia Dwi Septyani	E	A
24	227371	Maksiaoner Talo Pake	E	B
25	227372	Muhamad Ageil	E	
26	227373	Muhammad Ghaly Misbah	E	A
27	227353	Muthya Azahra	E	B
28	227125	Mutiara Febrina	E	C
29	227354	Niken Junita Pracendi	E	B
30	227355	Patricia Fransiska Ananda	E	A
31	227374	Poho Pabala	E	C
32	227356	Putri Yusmiati	E	B
33	227375	Raymondus Sosa Eling	E	B
34	227376	Rizqie Dawwama Anandita	E	A
35	227357	Salsabila Ersha	E	A
36	206214	SATRIA WAHYU PRABAWA	G	B
37	227358	Silvi Amelia	E	
38	216601	Soniyati Salsabila	E	
39	227377	Sulthana Muhammad Nurdifi	E	B
40	227359	Syifa Nuzul Aisyah	E	A
41	216675	Trio Budi Prasetyo	E	
42	227141	Vinesha Octav Pradipta	E	A
43	227360	Wills Lintang Kinanti	E	A
44	227378	Win Dihardiknas	E	C
45	227379	Yuventus Lembunai	E	B
46	227361	Zindi Ayu Sekar Sari	E	A