



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. Sukrendroyono, 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 : F

Kode MK : ITBB1015

Jumlah Mahasiswa : 32 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.

			<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. 	
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 313. 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 negeri 5. Menjelaskan tujuan utama manajemen sampah 6. Menjelaskan tentang Bank Sampah : Tujuan, Manfaat dan Pengertiannya. 	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.	<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 Hari Sabtu 16 Sept di ruang 315 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 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 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 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 F Contoh HACCP : Soto khas Pacitan, Getuk Lindri Magetan, tape singkong Jogja, Kompiang Manggarai NTT, Keripik Pisang lampung, Tahu susu Boyolali, tahu Jombang, Sate Lilit Bali Jenang Kudus,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 313. 2. Presensi langsung ke Simaster.

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

			Cimpa karo Medan, Blendung jagung Tegal, Kepel Klaten, Kelanting Purworejo, Kue Bagea Toli-toli Sulteng 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 Perturan 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 F : Contoh HACCP : tahu tuna pacitan , Ayam Lodho trenggalek, Ayam Taliwang Lombok, bubur pedas kalbar, lempah kuning bangka belitung, Sale pisang trenggalek, dll.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 313. 4. Presensi langsung ke Sismaster.

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KLAS : F

S1 Pariwisata

MATA KULIAH
 Dosen

: Hygiene and Sanitation
 : NGASIFUDIN, Dr

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN															KETERANGAN					
				09/08/2023	16/08/2023	23/08/2023	30/08/2023	06/09/2023	16/09/2023	20/09/2023	27/09/2023	04/10/2023	11/10/2023	18/10/2023	25/10/2023	01/11/2023	08/11/2023	15/11/2023	S	I	Σ	%		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15						
1	194885	Ferdynand Calvin Zakaria	D	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			15	0	0 %
2	227401	Ade Saifullah Hamdani Putra	F	X	√	X	√	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			4	11	73.33 %
3	227380	Adinda Puspita Sari	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %
4	227402	Albriandru Mangkuluhur Afiat	F	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	14	93.33 %
5	227381	Ananda Anggun Salsabila	F	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X	√			3	12	80 %
6	194996	ANITA MAYRA PUTRI	F	X	√	√	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			4	11	73.33 %
7	227403	Ari Saputra	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %
8	227382	Arniati	F	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			3	12	80 %
9	227383	Baiq Aurelia Narotama	F	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			15	0	0 %
10	227404	Bima Ilham	F	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X			4	11	73.33 %	
11	227384	Cheyrunnisa Putri Salsabila	F	√	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X			3	12	80 %
12	227385	Delviana Noni	F	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X			3	12	80 %
13	227405	Denni Ariyansyah	F	√	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	13	86.67 %
14	227386	Diana Rahmawati	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X			2	13	86.67 %	
15	227387	Ega Naima Fitriani	F	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	14	93.33 %
16	227406	Erik Eka Fernandi	F	X	√	√	√	√	X	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√			3	12	80 %
17	227388	Fadhila Nur Aisyah	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %
18	227407	Florensius Alfred Fansé	F	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	14	93.33 %
19	227146	Grace Alfinda Pramudyawardani	F	√	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	X			4	11	73.33 %	
20	227389	Haifa Nadaa Kirana	F	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√			2	13	86.67 %	
21	227409	Iman Aditama	F	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			15	0	0 %
22	227390	Indah Susilowati	F	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	14	93.33 %
23	227410	Ketut Sena Saputra	F	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			3	12	80 %	
24	227391	Kezia Ribka Juliana Ticoalu	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	X			3	12	80 %	
25	227392	Linda Amelia	F	√	√	√	X	√	√	√	X	√	X	√	√	√	√	X			4	11	73.33 %	
26	227412	Muhamad Sarifudin	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X			1	14	93.33 %
27	227413	Muhammad Hatta Aflaha	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√			1	14	93.33 %	
28	227393	Mutiara Salsabila	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %
29	227394	Niken Putri Rahmadani	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %
30	184321	Oktavia Puji Lestari	K	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√	√	√			8	7	46.67 %	
31	227395	Paulina Winna Hamitawati	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	X	√	√			3	12	80 %	
32	227414	Prabawa Jiwandana	F	X	X	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			3	12	80 %
33	227396	Qorinna Dewi Utami	F	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√			3	12	80 %	
34	227415	Raynanda Vincensius Sitepu	F	√	√	√	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√			4	11	73.33 %	
35	227397	Salya Aprilia	F	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	X	√	√			3	12	80 %	
36	227619	Shila Fadhilah	F	X	X	√	√	√	X	X	√	√	√	√	X	√	√	√			5	10	66.67 %	
37	227398	Siska Yunita Putri	F	X	√	√	X	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	X			5	10	66.67 %	
38	227417	Syahadi Idris	F	√	X	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√			3	12	80 %	
39	227399	Talitha Ivana	F	X	X	X	X	√	X	√	√	X	√	√	X	X	X	X			10	5	33.33 %	
40	227400	Wina Riyasari	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			15		100 %	
41	227418	Wisnu Afrianto Nugroho	F	X	X	√	X	X	X	√	X	X	X	X	X	X	X	X			13	2	13.33 %	
42	237648	Yerris Niel Agrismen	F	X	√	√	X	√	X	√	X	√	X	X	X	X	X	X			10	5	33.33 %	
43	227419	Zakarias Wuragil S	F	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X			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

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KELAS : F

S1 Pariwisata

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene and Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	194885	Ferdynand Calvin Zakaria	D	
2	227401	Ade Saifullah Hamdani Putra	F	B
3	227380	Adinda Puspita Sari	F	A
4	227402	Albriandru Mangkuluhur Afiat	F	A
5	227381	Ananda Anggun Salsabila	F	B
6	194996	ANITA MAYRA PUTRI	F	A
7	227403	Ari Saputra	F	B
8	227382	Arnati	F	B
9	227383	Baiq Aurelia Narotama	F	
10	227404	Bima Ilham	F	
11	227384	Cheyrunnisa Putri Salsabilla	F	B
12	227385	Delviana Noni	F	B
13	227405	Denni Ariyansyah	F	C
14	227386	Diana Rahmawati	F	B
15	227387	Ega Naima Fitriani	F	B
16	227406	Erik Eka Fernandi	F	B
17	227388	Fadhila Nur Aisyah	F	A
18	227407	Florensius Alfred Fanse	F	B
19	227146	Grace Alfinda Pramudyawardani	F	A
20	227389	Haifa Nadaa Kirana	F	A
21	227409	Iman Aditama	F	
22	227390	Indah Susilowati	F	A
23	227410	Ketut Sena Saputra	F	C
24	227391	Kezia Ribka Juliana Ticoalu	F	C
25	227392	Linda Amelia	F	A
26	227412	Muhamad Sarifudin	F	A
27	227413	Muhammad Hatta Aflaha	F	B
28	227393	Mutiara Salsabila	F	A
29	227394	Niken Putri Rahmadani	F	A
30	184321	Oktavia Puji Lestari	K	B
31	227395	Paulina Winna Hamitawati	F	B
32	227414	Prabawa Jiwandana	F	C
33	227396	Qorinna Dewi Utami	F	A
34	227415	Raynanda Vincensius Sitepu	F	B
35	227397	Salya Aprilia	F	B
36	227619	Shila Fadhilah	F	B
37	227398	Siska Yunita Putri	F	
38	227417	Syahadi Idris	F	C
39	227399	Talitha Ivana	F	
40	227400	Wina Riyasari	F	A
41	227418	Wisnu Afrianto Nugroho	F	
42	237648	Yerris Niel Agrismen		
43	227419	Zakarias Wuragil S	F	A