



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 : D3 Perhotelan

Kelas : F

Kode MK : **D3ITBB1010**

Jumlah Mahasiswa : 40 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 202.</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 202 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 202 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 202. 2. Memutar video pendukung tentang Realitas spre 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 negri 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 202 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 di ruang 202 dan Memutar video pendukung tentang Molekular Gastronomi Chef Andrian dan Telur Molekul. Tugas Analisis Video.

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 202 dan Memutar video pendukung tentang FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
8.	UTS	Bahan soal terdiri materi 1 sampai dengan 7	Mengerjakan soal esai dengan topik masing-masing sesuai nomer angka terakhir NIM nya sendiri.	UTS dilakukan secara luring full offline di ruang 202 jawaban diupload ke Google Formulir paperless.
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. 	1. Kuliah Full luring di ruang 202 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 	Kuliah full luring di ruang 202 dan Memutar video pendukung tentang Sanitasi Restoran, Keselamatan di tempat kerja dan dapur.

			5. Menjelaskan dan mendiskusikan Syarat Konstruksi Bangunan Restoran.	
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 6. Menjelaskan bidang kerja dan jalur makanan di dapur. 	1. Kuliah full luring di ruang 202 dan Memutar video pendukung tentang Contoh Peralatan dapur dan Cara Cleaning peralatan dapur, metode steam.
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. 	1. Kuliah full luring di ruang 202 dan Memutar video pendukung tentang Plan Food Safety.
13.	Presentasi HACCP	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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 202. 2. Presensi langsung ke Sismaster.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STIPRAM)

Jl. Ringroad Timur No. 52. Banguntapan, Bantul.

			Kelas F : Contoh HACCP: Peempek Palembang, Mie Ongklok Wonosobo, Jaje laklak Singaraja Bali, Clorot Purworejo, Ketoprak Jakarta, Roti Kompyang Flores NTT dll.	
14.	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 202 dan presensi langsung ke Simaster. 2. Memutar video pendukung tentang produk palsu yang beredar di Cina.
15.	Sanitasi tempat-tempat Umum.	<p>Konsep Sanitasi tempat Umum untuk :</p> <p>Kolam renang</p> <p>Salon Kecantikan</p> <p>Obyek Wisata.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permasalahan yang ada 2. Pengendalian Lingkungan 3. Syarat Kriteria Tempat Umum. 4. Pengawasan dan Perundang-undangan Tempat Umum. 5. Pengendalian Lingkungan di Permukiman dan Tempat-Tempat Umum (WHO) 6. Jenis dan Tipe Salon dan Sanitasi hariannya. 7. Jenis dan Tipe Kolam renang dan Sanitasinya. 8. Macam-macam Obyek Wisata. 	<p>Dilakukan secara tatap muka di kelas Ruang 202. Presensi langsung ke Simaster.</p>

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KLAS : F

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene & Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN														KETERANGAN					
				01/08/2023	08/08/2023	15/08/2023	22/08/2023	29/08/2023	05/09/2023	12/09/2023	19/09/2023	26/09/2023	03/10/2023	10/10/2023	17/10/2023	24/10/2023	31/10/2023	07/11/2023	S	I	Σ	%	
1	2211397568	Adestasia Paembonan	F	v	v	v	X	X	v	v	v	v	v	X	v	v	v	v	v		3	12	80 %
2	2211397569	Agustinus Galang Nusantara	F	v	X	X	X	X	v	X	v	v	X	v	v	X	X	v		8	7	46.67 %	
3	2211397570	Alfin Eka Saputra	F	v	v	X	X	v	X	v	v	v	X	X	X	X	v	X		7	8	53.33 %	
4	2211397571	Alya Azzahra Putri	F	X	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		14	1	6.67 %	
5	2211397572	Angger Al Fajar	F	X	v	v	X	X	v	v	v	X	X	X	X	X	X	X		10	5	33.33 %	
6	2211397573	Anindya Zella Rosalya	F	X	v	X	v	v	v	v	v	v	X	X	X	X	v	v		6	9	60 %	
7	2211397574	Arjuna Sandi Aras	F	v	v	v	v	X	v	X	v	v	v	v	v	v	X	X		3	12	80 %	
8	2201397274	Bernadette Serafina Niotu	H	X	v	v	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		13	2	13.33 %	
9	2211397575	Cantika Ardani	F	X	v	v	v	v	v	v	X	v	v	v	X	X	X	v		5	10	66.67 %	
10	2211397576	Capestrano Gading Bravianditto Bagaskara	F	v	v	X	X	v	v	v	v	X	v	v	v	v	v	v		3	12	80 %	
11	2211397577	Danial Abdul Aziz Marzuki	F	X	X	v	X	v	v	X	v	X	v	X	X	v	X	v		8	7	46.67 %	
12	2211397578	Deri Agustian	F	v	X	v	v	X	v	X	v	v	X	v	X	v	v	X		6	9	60 %	
13	2211397579	Devianty Ravina Alwafiyya	F	X	X	X	X	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X		14	1	6.67 %	
14	2201397338	Elsa Theresia Ratna Putri	I	X	X	X	X	X	v	X	X	X	v	X	v	X	X	X		12	3	20 %	
15	2211397580	Epifania Childa Sada Wake	F	X	v	X	X	X	X	X	X	v	X	X	v	v	v	v		8	7	46.67 %	
16	2211397581	Erick Satriawan	F	X	v	v	X	X	X	X	X	v	X	v	v	X	X	X		10	5	33.33 %	
17	2211397583	Graciella	F	X	v	v	X	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v		2	13	86.67 %	
18	2211397404	Iqrom Ar Rasyid	F	X	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	X	v	X	v		4	11	73.33 %	
19	2211397584	Ishika Putri Handayani	F	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	v		1	14	93.33 %	
20	2211397585	Jalu Prasetyo	F	X	v	X	v	X	v	X	v	X	X	X	X	X	X	X		11	4	26.67 %	
21	2211397586	Juliana Perada Pius	F	v	X	X	X	v	v	X	v	v	X	v	v	v	v	v		5	10	66.67 %	
22	2211397587	Khais Yamachsyari	F	X	v	X	v	v	X	v	v	X	X	X	X	X	X	X		10	5	33.33 %	
23	2211397588	Maharani Rahma Adeputri Sarwono	F	X	X	X	v	v	X	X	v	X	X	X	X	X	X	X		12	3	20 %	
24	2211397589	Margi Natalegawa	F	X	v	X	X	X	X	X	X	v	v	X	X	X	X	X		11	4	26.67 %	
25	2211397590	Maysya Alfisa	F	X	X	v	X	v	X	v	X	v	v	X	X	X	X	X		9	6	40 %	
26	2211397591	Muhamad Naufal Nadir	F	X	v	v	X	X	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X		12	3	20 %	
27	2211397592	Muhammad Imam Safii	F	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		15	0	0 %	
28	2211397593	Natalia	F	X	X	v	X	X	X	X	X	v	X	v	v	v	v	v		8	7	46.67 %	
29	2211397642	Natasya Leony Agus Putri	F	X	v	X	v	v	v	v	v	X	v	v	v	v	v	v		3	12	80 %	
30	2211397594	Noval Wahyu Pratama	F	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		15	0	0 %	
31	2211397595	Rafli Risky Hardiansyah	F	X	v	X	v	X	v	X	X	v	X	X	X	X	X	X		11	4	26.67 %	
32	2211397596	Rani Azizah	F	v	X	v	v	v	X	v	v	v	v	X	v	v	v	v		3	12	80 %	
33	2211397598	Rizki Afrilia	F	X	v	X	v	v	v	v	v	X	X	X	v	X	v	X		7	8	53.33 %	
34	2211397599	Ryan Ataya Ardianto	F	v	X	X	X	X	X	X	X	v	X	X	X	X	X	X		13	2	13.33 %	
35	2211397644	Safredo Dian Pradandi	F	X	X	v	v	X	v	X	v	v	X	v	v	v	X	v		6	9	60 %	
36	2211397600	Shella Pramesti Arji	F	X	X	X	X	X	X	X	v	v	v	v	v	v	v	v		7	8	53.33 %	
37	2211397601	Tiara Safina Dewi	F	X	v	v	v	v	v	v	v	v	v	X	v	v	v	v		2	13	86.67 %	
38	2211397602	Wayan Ray Puspitayani	F	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v	v		15	0	100 %	
39	2201397268	Zondeko poca	G	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		15	0	0 %	
40	2201397302	Zuhdan Khairullah	H	X	v	v	X	X	X	X	v	v	v	v	X	X	X	X	v		8	7	46.67 %

KETERANGAN :

- (*) : Diisi dengan tanggal pertemuan (v) : HADIR (X) : Tanpa ada keterangan
- (S) : SAKIT (bila ada surat pemberitahuan) (1) : IJIN (bila ada surat pemberitahuan)

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)
Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur 52B, Modalan, Banguntapan, Bantul, DIY (55198)

KELAS : F

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2211397568	Adestasia Paembonan	F	B
2	2211397569	Agustinus Galang Nusantara	F	C
3	2211397570	Alfin Eka Saputra	F	
4	2211397571	Alya Azzahra Putri	F	
5	2211397572	Angger Al Fajar	F	C
6	2211397573	Anindya Zella Rosalya	F	B
7	2211397574	Arjuna Sandi Aras	F	B
8	2201397274	Bernadette Serafina Niotu	H	
9	2211397575	Cantika Ardani	F	C
10	2211397576	Capestrano Gading Bravianditto Bagaskara	F	A
11	2211397577	Danial Abdul Aziz Marzuky	F	
12	2211397578	Deri Agustian	F	B
13	2211397579	Devianty Ravina Alwafiyya	F	
14	2201397338	Elsa Theresia Ratna Putri	I	
15	2211397580	Epifania Childa Sada Wake	F	B
16	2211397581	Erick Satriawan	F	C
17	2211397583	Graciella	F	A
18	2211397404	Iqrom Ar Rasyid	F	C
19	2211397584	Ishika Putri Handayani	F	B
20	2211397585	Jalu Prasetyo	F	C
21	2211397586	Juliana Perada Pius	F	A
22	2211397587	Khais Yamachsyari	F	
23	2211397588	Maharani Rahma Adeputri Sarwono	F	
24	2211397589	Margi Natalegawa	F	C
25	2211397590	Maysya Alfisa	F	
26	2211397591	Muhamad Naufal Nadir	F	B
27	2211397592	Muhammad Imam Safii	F	
28	2211397593	Natalia	F	C
29	2211397642	Natasya Leony Agus Putri	F	B
30	2211397594	Noval Wahyu Pratama	F	
31	2211397595	Rafli Risky Hardiansyah	F	C
32	2211397596	Rani Azizah	F	A
33	2211397598	Rizki Afrilia	F	B
34	2211397599	Ryan Ataya Ardianto	F	
35	2211397644	Safredo Dian Pradandi	F	
36	2211397600	Shella Pramesti Arji	F	A
37	2211397601	Tiara Safina Dewi	F	B
38	2211397602	Wayan Ray Puspitayani	F	A
39	2201397268	Zondeko poca	G	
40	2201397302	Zuhdan Khairullah	H	C

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene & Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr