



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

SURAT KEPUTUSAN



KETUA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

NOMOR : 420.25/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 : 420.25/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 : DODIK PRAKOSO EKO HERY SUWANDOJO, SSt.Par., MM., CHE
NIDN : 0521047202

No	Mata Kuliah	Prodi	Semester	SKS	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Food & Beverage Management	S1 Pariwisata	5	2	5H	31
2	Food & Beverage Management	S1 Pariwisata	5	2	5I	38
3	Food & Beverage Management	S1 Pariwisata	5	2	5J	39
4	Food & Beverage Management	S1 Pariwisata	5	2	5K	33
5	Tourism Business Marketing Analysis	S1 Pariwisata	7	3	7C	33
6	Tourism Innovation And Competitiveness	S1 Pariwisata	3	2	3B	43
7	Tourism Innovation And Competitiveness	S1 Pariwisata	3	2	3C	39

Ketua

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

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA	GATATAN	PARAF
1	07/08/2023	Bab : Perkenalan dan Kotak Belajar: Urutan: Perkenalan Dosen, Mahasiswa, dan penyampaian kontrak belajar	Dijelaskan kepada Mahasiswa bahwa kehadiran perkuliahan maku F&B Manajemen adalah 14x tatap muka dengan 1x UTS dan 1x UAS. Mahasiswa memiliki kesempatan tidak hadir sebanyak 4x jika berhalangan masuk kuliah. Mahasiswa memiliki kesempatan praktikum masing-masing 1x untuk praktikum masak, pastry, dan restaurant service. Mahasiswa e-learning wajib intensive berkomunikasi dengan dosen untuk pemanfaatan makan kuliah dan luasitas selama Food & Beverage Product Food & Beverage Service Penjelasan mengenai Pengertian F&B Dept. Struktur Organisasi dan tugas ulama F&B Dept.		Kelas Luring	
2	14/08/2023	Bab : Pengenalan Food & Beverage Management. Urutan: Pengertian dan Tujuan Food & Beverage Management	Mahasiswa mampu menjelaskan : 1. Job Title dan tugas pokok setiap Sub bagian (section) di F&B Service 2. Akibat seorang pelugas F&B Service		Kelas Luring	
3	21/08/2023	Bab : Struktur Organisasi, Tugas dan Akibat pelugas F&B Service. Urutan: Sub Materi: Penjelasan Job Title dan tugas pokok Sub Bagian (section) 1. F&B Manager 2. Head Waiter 3. Captain Waiter 4. Waiter /Waitress 5. Room Service Order Taker	Resep Praktikum Aneka Ayam Nusantara. Mahasiswa bekerja secara kelompok dan memilih menu sesuai dengan keinginan dan kemampuannya. Ayam Lingsuas Ayam Panki, Ayam Tangkap, Ayam Kremes, Ayam Kalasan, Ayam Taliwang, Ayam Betutu.		Kelas Luring	
4	28/08/2023	Bab : Persiapan Praktikum Tata Boga. Urutan: Resep Praktikum Aneka Ayam Nusantara untuk Praktikum (hari dan tanggal dalam konfirmasi)	Dalam menyajikan makanan dan atau minuman kepada tamu, waiter/waitress memiliki pandangan yang disebut dengan sequence of service. Waiter/waitress dituntut untuk dapat bekerja secara profesional dan kompeten, sehingga bisa memberikan kepuasan kepada pelanggan. Kompetensi: profesi waiter/waitress meliputi tiga aspek yaitu: Knowledge (Pengetahuan), Skill (Ketertampilan), Attitude (Sikap Kerja Positif). Knowledge (Pengetahuan) didapatkan melalui proses belajar baik secara Mandiri maupun menu orienal karena merupakan menu asli Indonesia yang harus kita lestarikan, disisi lainnya bankaknya bumbu yang dipergunakan juga menjadi tantangan sendiri untuk dibelajar.		Kelas Luring	
5	04/09/2023	Bab : Waiter : Waiter/waitress memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan kepada tamu di Food & Beverage Department. Tugas waiter/waitress tidak hanya sekedar menyajikan makanan dan atau minuman kepada tamu, namun lebih daripada itu.	Mengacu kepada peran penting tersebut, maka perlu diidentifikasi, diketahui, dipahami, diaplikasikan (digunakan, diawak, disiapkan, diinvenarisir) beberapa hal yang berkaitan dengan sarana dan prasarana kerja di departemen Food & Beverage tersebut. Sarana dan Prasarana tersebut meliputi: 1. Peralatan dan perlengkapan kerja 2. Peralatan peralatan makan dan peralatan sat yang dibubuhkan di atas meja 3. Peralatan makan dan peralatan sat di atas sesuai Menurut Marsum, W.A. (2004), Bar adalah suatu tempat yang dilaksanakan secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai, terdapat baik di dalam hotel, maupun berdiri sendiri di luar hotel, dimana seseorang bisa mendapatkan pelayanan segala macam minuman baik yang beralkohol maupun minuman non alkohol. Pada umumnya Bar mempunyai ruangan Membuat essay tentang Food & Beverage Management minimal 500 kata. Basas waktu pengumpulan 2 minggu Dikumpulkan dalam format docs ke email Chef Dodik		Kelas Luring	
6	11/09/2023	Bab : Persiapan Praktikum. Urutan: Praktikum Menu Ayam Aneka Menu Nusantara	BANQUET adalah Penyelenggaraan pelayanan perjamuan makan untuk sekelompok orang. Pelayanan suatu acara yang sudah dipesan dan dicanakan sebelumnya meliputi penyajian makanan-minuman, rangan dan keberangkatan peralatan yang dibutuhkan dalam waktu tertentu. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelayanan Banquet 1. Menu hidangan yang akan disajikan, 2. Jumlah tamu, 3. Waktu (kepan) acara banquet akan dilaksanakan, 4. Tema acara (wedding, birthday, acara meeting, dll)		Kelas Luring	
7	18/09/2023	Bab : Perawatan F&B Service. Urutan: Peran F&B Department di sebuah hotel sangat penting. Hal ini seperti dijelaskan berikut: 1. Sebagai 2nd back bone hotel revenue. (1st back bone hotel revenue come from accommodation / room) 2. Melengkapi fasilitas akomodasi dari sebuah hotel 3. Melayani kebutuhan makan & minum bagi tamu In-house (tamu yang menginap di hotel) maupun tamu eksternal (tamu yang Bab : BAR BARTENDING & BARTENDING. Urutan: Bar adalah salah satu section dari Food & Beverage Department sebagai salah satu sumber pendapatan departmen. Bartender adalah profesi pelugas Bar yang bertugas menyiapkan minuman bagi tamu. Jenis minuman yang disajikan seorang bartender bisa berupa minuman Bab : UTS. Urutan: UTS diberikan dalam bentuk tugas membuat essay tentang: Food & Beverage Management			Kelas Luring	
8	25/09/2023	Bab : BAR BARTENDING & BARTENDING. Urutan: Bar adalah salah satu section dari Food & Beverage Department sebagai salah satu sumber pendapatan departmen. Bartender adalah profesi pelugas Bar yang bertugas menyiapkan minuman bagi tamu. Jenis minuman yang disajikan seorang bartender bisa berupa minuman Bab : UTS. Urutan: UTS diberikan dalam bentuk tugas membuat essay tentang: Food & Beverage Management			Kelas Luring	
9	02/10/2023	Bab : UTS. Urutan: UTS diberikan dalam bentuk tugas membuat essay tentang: Food & Beverage Management			Kelas Luring	
10	09/10/2023	Bab : BANQUET. Urutan: Banqueting adalah suatu istilah yang dipergunakan untuk meliputi kegiatan pelayanan banquet. Menurut Riyadi (2015), akobanquet adalah salah satu bagian dari hotel yang tidak hanya menyediakan makanan atau minuman, tetapi juga mengatur dan merencanakan sebuah acara mulai dari ruangan yang akan digunakan, perlengkapan yang diperlukan serta hal-hal lain yang menunjang acara tersebut sesuai dengan keinginan tamu. Marsum (2005), Banqueting adalah suatu Bab : Perbandingan dan Perawatan Pelayanan (Service). Urutan: 1. Silver waiter/waitress, 2. China ware, 3. Glass ware, 4. Linen.			Kelas Luring	
11	16/10/2023	Bab : Perbandingan dan Perawatan Pelayanan (Service). Urutan: 1. Silver waiter/waitress, 2. China ware, 3. Glass ware, 4. Linen.	Peran F&B Department adalah 2nd back bone hotel revenue. (1st back bone hotel revenue come from accommodation / room). Melengkapi fasilitas akomodasi dari sebuah hotel		Kelas Luring	

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KELAS : H S1 Pariwisata

MATA KULIAH: Food & Beverage Management

Dosen: DODIK PRAKOSO EKO HERY SUWANDOJO, SSt.Par.,

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	216713	Abda Ayna	H	A
2	216716	Alfin Haykal Damara	H	A
3	216717	Andina Juliana	H	A
4	216718	Arma Trian Wahyu Saputro	H	A
5	216719	Audy Putri Syahwa	H	A
6	216720	Caecilia Putri Fadilla	H	A
7	216721	Daniel Biyan Saputra	H	A
8	216723	Diani Lidiya Fitri	H	A
9	216724	Elly Fauziah	H	A
10	216725	Farchan Fachrihan Abdulgani	H	A
11	216726	Febricha Susanto	H	A
12	216727	Hanif Rachmawati	H	A
13	216728	Herli	H	A
14	216729	Irawati M Nur	H	A
15	216410	Khaerul Mukminin	H	A
16	216730	Libertin Osegart	H	A
17	216731	Maria Beatrice Virginia Ranindaya	H	A
18	216732	Mayang Citra Mahadewi	H	A
19	216733	Muhamad Fathur Rozi	H	A
20	216734	Muhammad Syaiful Huda	H	A
21	216736	Nirbita Shierly Kintan Permanadinta	H	A
22	216737	Nusi Usmanda	H	A
23	216738	Rachmalia Dhea Safitri	H	A
24	216739	Rahmat Abby Rafiqy	H	A
25	216741	Rizky Nur Fadilah	H	A
26	216742	Rodiena Abiel IUM	H	A
27	216743	Shella Lestari	H	A
28	216744	Stevi Julianti	H	A
29	216745	Titah Idna Koptuning Arum	H	A
30	216746	Vincentius Abishayoga	H	A
31	216747	Widiawati	H	A

