



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

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

List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GAMUL 2023/2024

Kelas : I

Prof. : St Paruwasa

MATA KULIAH: Food & Beverage Management

Dosen: DODIK PRAKOSO EKO HERY SUWANDJOJO, SSi.Par., MM, CHE

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA	CATATAN	PARAF
1	07/08/2023	Bab : Perkenalan dan Kotrak Belajar. Uraian: Perkenalan Dosen, Mahasiswa, dan penyampaian kontrak belajar	Dijelaskan kepada Mahasiswa bahwa kehadiran perkuliahan matrik F&B Manajemen adalah 14x tatap muka dengan 1x UTS dan 1x UAS. Mahasiswa memiliki kesempatan tidak hadir sebanyak 4x jika bertalangan masuk kuliah. Mahasiswa memiliki kesempatan praktikum masing-masing 1x untuk praktikum memasak, asstiv, dan restaurant service. Mahasiswa diajarkan walk Food & Beverage Product Food & Beverage Service Penjelasan mengenai Pengertian F&B Dept, Struktur Organisasi dan tugas utama F&B Dept.		Kelas Luring	
2	14/08/2023	Bab : -Pengenalan Food & Beverage Management. Uraian: Pengertian dan Tujuan Food & Beverage Management	Manasiswa mampu menjelaskan : 1. Job Title dan tugas pokok setiap Sub bagian (section) di F&B Service 2. Attribut seorang petugas F&B Service		Kelas Luring	
3	21/08/2023	Bab : Struktur Organisasi, Tugas dan Attribut petugas F&B Service. Uraian: Sub Materi: Penjelasan Job Title dan tugas pokok Sub Bagian (section) 1. F&B Service, 2. Bar, 3. Bakery, 4. Confectionery, 5. Cold Kitchen, 6. Hot Kitchen, 7. Pastry, 8. Beverage, 9. Food, 10. Front Office, 11. Housekeeping, 12. Laundry, 13. Linen, 14. Maintenance, 15. Security, 16. Telephone Room, 17. Training, 18. Warehouse, 19. Workshop, 20. Reception, 21. Signage, 22. Storage, 23. Trolley, 24. Uniform, 25. Van, 26. Vehicle, 27. Waste Management, 28. Water Treatment, 29. Workstation, 30. Writing, 31. Xerox, 32. Yarn, 33. Zoning	Dalam menyajikan makanan dan atau minuman kepada tamu, waiter/ress memiliki panduan yang disebut dengan sequence of service. Waiter/ress dituntut untuk dapat bekerja secara profesional dan kompeten, sehingga bisa membuatkan makanan kepada pelanggan. Mahasiswa diajarkan diskusi selama Resep Praktikum Aneka Ayam Nusantara. Mahasiswa bekerja secara kelompok dan memilih menu sesuai dengan keinginan dan kemampuannya. 1.		Kelas Luring	
4	28/08/2023	Bab : Waiter / Waitress. Waiter/ress memiliki peran penting dalam memberikan pelayanan kepada tamu di Food & Beverage Department. Tugas waiter/ress tidak hanya sekedar menyajikan makanan dan atau minuman kepada tamu, namun lebih dari pada itu. Bab : Persiapan Praktikum Tata Boga	Bar adalah salah satu section dari Food & Beverage Department sebagai salah satu sumber pendapatan department.		Kelas Luring	
5	04/09/2023	Bab : Persiapan Praktikum Tata Boga	Sequence of Service		Kelas Luring	
6	11/09/2023	Bar adalah salah satu section dari Food & Beverage Department sebagai salah satu sumber pendapatan department.	Mengacu kepada peran penting tersebut, maka perlu diidentifikasi, diketahui, dipahami, diaplikasikan (digunakan, dirawat, disimpan, dimonitoring) beberapa Membuat essay tentang: Food & Beverage Management minimal 500 kata. Batas waktu pengumpulan 2 minggu Dikumpulkan dalam format docs ke email stpram@stpram.ac.id		Kelas Luring	
7	18/09/2023	Bab : Sequence of Service	BANQUET adalah: Penyelenggaraan pelayanan perjamuan makan untuk sekelompok orang. Menurut Riyadi (2015), Banquet 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 Peran F&B Department, 2nd back bone hotel revenue, 1st back bone hotel revenue coming from accommodation (room). Melengkapai fasilitas		Kelas Luring	
8	25/09/2023	Bab : Peralatan F&B Service	Menu Praktikum adalah aneka hidangan ayam Nusantara. Ayam Betutu, Ayam Taliwang, Ayam Tangkap, Ayam Kremes, Ayam Panki, Ayam Kalasan, Ayam Lengkas		Kelas Luring	
9	02/10/2023	Bab : UTS. Uraian: Membuat essay tentang: Food & Beverage Management minimal 500 kata.	Menu Engineering adalah serangkaian proses manajemen pada Food & Beverage Department untuk melakukan rekayasa menu (evaluasi menu). Menu engineering berfungsi sebagai alat untuk melakukan evaluasi terhadap. KISI-KISI UAS, disampaikan kepada mahasiswa secara luring. Materi disampaikan secara komprehensif dan sistematis sehingga bisa menjadi alat belajar dan refreshment atas semua materi ajar dari awal kelas sampai akhir kelas.		Kelas Luring	
10	09/10/2023	Bab : BANQUET. 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. Melengkapai fasilitas akomodasi dari sebuah hotel 3. Melayani Bab : Peralatan & Perengkapan Pelayanan (Service). Uraian: Silver ware (cutleries), China ware, Glass ware, Linen			Kelas Luring	
11	16/10/2023	Bab : Peralatan & Perengkapan Pelayanan (Service). Uraian: Silver ware (cutleries), China ware, Glass ware, Linen			Kelas Luring	
12	23/10/2023	Praktikum aneka menu hidangan ayam Nusantara			Praktikum dilaksanakan Luring di Lab Kitchen	
13	06/11/2023	Bab : Menu Engineering. Uraian: Menu Engineering adalah serangkaian proses manajemen pada Food & Beverage Department untuk melakukan rekayasa menu (evaluasi menu).			Kelas Luring	
14	13/11/2023	Bab : KISI-KISI UAS. KISI-KISI UAS, disampaikan kepada mahasiswa secara luring.			Kelas Luring	

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur 52B, Modalan, Banguntapan, Bantul,

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KELAS : I S1 Pariwisata

MATA KULIAH: Food & Beverage

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

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	216748	Abellia Sofia Hazza	I	A
2	216749	Adriel Nasrani	I	A
3	216750	Alda Tuta Kinanti	I	A
4	216751	Anargya Refkhy Perdana	I	A
5	183802	Andika Mahkuara	D	
6	216752	Angela Mollyasta	I	A
7	216753	Aulia Rafi Ashari	I	
8	216754	Aulia Syang Widiarti	I	
9	216755	Carissa Arana Prayagati Maharani	I	A
10	216756	Darell Pramudya Wibawa Putra	I	A
11	216757	Defi Istiyani	I	A
12	216896	Dwi Putria Yola Sari Saogo	I	A
13	216759	Emma Ardhanawati	I	A
14	216760	Fendi Baskara	I	A
15	216761	Fitria Agustin	I	A
16	216762	Hanif Rima Safarena	I	A
17	216763	Heryanto Tarru Mata	I	A
18	205707	I Made Nanda Anggara Putra	B	
19	216764	Irene Verina Sinaga	I	A
20	216766	Lindha Savita	I	A
21	216767	Maria Dara Natalia	I	A
22	216768	Melania Uwong	I	A
23	216769	Muhammad Aldi Saputro	I	A
24	216770	Nafasya Yunika Melia	I	A
25	216771	Nathan Athar	I	A
26	216772	Nissa Nuraisya	I	B
27	216773	Oktavia Fajar Astuti	I	A
28	216774	Rahayu Prastyawati	I	A
29	216776	Ribka Angelita Hasugian	I	A
30	216907	Riska Melinda Sumalong	I	
31	216777	Roy Aryanto	I	A
32	216778	Sabila Putri Febrina	I	B
33	205869	Sari Fia Natasia	I	
34	216779	Sherly	I	A
35	216780	Susana Sura Kelen	I	A
36	216781	Trifena Graciana	I	A
37	216782	Wakhid Angga Saputra	I	A
38	216783	Xena Aidila Fitri Syam	I	A