



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

Daftar Kegiatan Pengajaran SEMESTER GANJIL 2023/2024

Kelas : J

MATA KULIAH: Food & Beverage Management

Dosen: DODIK PRAKOSO EKOHERY SUWANDJOLO, SSI, Par., MM., CHE

: SI Pariwisata

No	TANGGAL	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & MAMA	CATATAN	PARAF
1	01/08/2023	Bab : Perkenalan dan Kotrak Belajar- Uraian: Perkenalan Dosen, Mahasiswa, dan penyampaian kontrak belajar	Dijelaskan kepada Mahasiswa bahwa kehadiran perkuliahan melalui F&B Manajemen adalah 1x4 tatap muka dengan 1x UTS dan 1x UAS. Mahasiswa memiliki kesempatan tidak hadir sebanyak 4x jika penitanaan masuk kuliah. Mahasiswa memiliki kesempatan praktikum masing-masing 1x untuk praktikum memasak, pastry, dan restaurant service. Mahasiswa e-learning wajib intensive berkomunikasi dengan dosen untuk penyampaian materi kuliah dan tugas-tugas selama perkuliahan		Kelas Luring	
2	08/08/2023	Bab : Pengajaran Food & Beverage Management. Uraian: Pengertian dan Tujuan Food & Beverage Management	Food & Beverage Product. Food & Beverage Service. Penjelasan mengenai Pengertian F&B Dept. Struktur Organisasi dan tugas utama F&B Dept.		Kelas Luring	
3	15/08/2023	RESTAURANT CLASSIFICATION&TYPE OF RESTAURANT	RESTAURANT CLASSIFICATION&TYPE OF RESTAURANT		Kelas Luring	
4	22/08/2023	Bab : Struktur Organisasi. Tugas dan Akibat peugas F&B Service	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. Mahasiswa mampu menjelaskan: 1. Job Title dan tugas pokok setiap Sub bagian (section) di F&B Service. 2. Akibat seorang peugas F&B Service.		Kelas Luring	
5	29/08/2023	Bab : Waiter /Waitress. Uraian: Penjelasan tentang definisi Waiter	Penjelasan tentang definisi Waiter		Kelas Luring	
6	05/09/2023	Bab : Pesiapan Praktikum Tea Boga. Uraian: Resep Praktikum Aneka Ayam Nusantara untuk Praktikum Selasa, 19 September 2023 Jam 08.50-10.30	Resep Praktikum Aneka Ayam Nusantara. 1. Ayam Lengkuas. 2. Ayam Pankik. 3. Ayam Tangkap. 4. Ayam Kremes. 5. Ayam Kalaam. 6. Ayam Taliwang. 7. Ayam Bebutu.		Kelas Luring	
7	12/09/2023	Bab : BAR, BARTENDER, & BARTENDING	Bar adalah salah satu section dari Food & Beverage Department sebagai salah satu sumber pendapatan department. Bartender adalah profesi peugas bar yang bertugas menyajikan minuman bagi tamu. Jenis minuman yang disajikan seorang bartender bisa berupa minuman beralkohol maupun minuman non alkohol. Bertending adalah pekerjaan seorang bartender. Menurut Marsum, W.A. (2004), Bar adalah suatu tempat yang dirangsang secara komersial dan dilengkapi dengan fasilitas yang memadai. Dapat baik di dalam maupun di luar ruangan. <i>Bartender merupakan salah satu section/department yang berada di bawah Food Revenue Food & Beverage tersebut berasal dari seluruh pelayanan banquet, salah satunya berupa kegiatan: meeting, incentive, convention, exhibition, Banquet, maupun kegiatan lainnya.</i>		Kelas Luring	
8	19/09/2023	Bab : Banquet	<i>Banquet merupakan salah satu section/department yang berada di bawah Food Revenue Food & Beverage tersebut berasal dari seluruh pelayanan banquet, salah satunya berupa kegiatan: meeting, incentive, convention, exhibition, Banquet, maupun kegiatan lainnya.</i>		Kelas Luring	
9	26/09/2023	Bab : Penjelasan Praktikum Kuliner	Praktikum Kuliner Menu Nusantara karena memiliki keunikan sendiri dibandingkan menu kontinental maupun menu orientasi selain menu nusantara harus diutamakan. menu nusantara juga akan menjadi kebanggaan sendiri untuk dipelajari. Praktikum dibagi berdasarkan kelompok dengan anggota perkelompok 4-5 Mahasiswa, agar praktikum bisa maksimal		Kelas Luring	
10	03/10/2023	Bab : UTS. Uraian: Membuat essay tentang: Food & Beverage Management minimal 500 kata.	Membuat essay tentang: Food & Beverage Management minimal 500 kata. Batas waktu pengumpulan 2 minggu Dikumpulkan dalam format doc ke email Chef Dodik		Kelas Luring	
11	10/10/2023	Bab : Banquet	Banquet adalah: Penyelenggaraan pelayanan perjamuan makan untuk sekelompok orang. Banquet adalah suatu istilah yang dipergunakan untuk meliputi kegiatan pelayanan banquet. Pelayanan suatu acara yang sudah dipesan dan direncanakan sebelumnya meliputi pelayanan makanan-minuman, hiburan dan kelengkapan peralatan yang dibutuhkan dalam waktu tertentu. Menurut Riyadi (2015), <i>Acara 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 digunakan, perlengkapan yang diperlukan serta hal-hal lain yang menunjang acara tersebut sesuai dengan keinginan tamu. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pelayanan Banquet: 1. Menu hidangan</i>		Kelas Luring	
12	17/10/2023	Bab : Peralatan & Peningkatan Pelayanan (Service).	Peralatan & Peningkatan Pelayanan (Service): Uraian: Silverware, Cutlery, China Ware, Glass ware, Linen.		Kelas Luring	
13	24/10/2023	Bab : Praktikum Kitchen	Menu Praktikum Kitchen: Aneka Dahan Ayam Nusantara. Ayam bebutu. Ayam taliwang. Ayam tangkap. Ayam kremes. Ayam pankik. Ayam kalaam. Ayam lengkuas.		Praktikum Luring di lab kitchen dilakukan secara berkelompok dengan jumlah	
14	31/10/2023	Bab : MENU ENGINEERING. 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: Pada saat (masa) sekarang maupun pada saat (masa) akan datang. Sehingga penyusunan menu dan desainnya pada periode berikutnya menjadi terukur dan bisa dievaluasi kinerja dan produktivitasnya. Menu Engineering adalah serangkaian proses manajemen pada Food & Beverage Department untuk melakukan rekayasa menu (evaluasi menu). Penyusunan dan evaluasi harga jual menu. Memudahkan penyusunan siklus dafta menu yang dijual. Evaluasi menu yang dijual (fast moving, slow moving). Penetapan strategi promosi, pemasaran, dan penjualan		Kelas Luring	
15	07/11/2023	Bab : KSI&SI UAS	KSI&SI UAS disampaikan kepada mahasiswa secara komprehensif dan sistematis sehingga bisa menjadi alat belajar dan tes/asshment atas semua materi ajar dari awal kelas sampai akhir kelas.		Kelas Luring	

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GANJIL 2023/2024

KELAS : J S1 Pariwisata

MATA KULIAH: Food & Beverage Management

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

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	216784	Adilla Pratiwi	J	
2	216785	Afada Imadaddin	J	A
3	216786	Alfionita Theresya Saude	J	A
4	216787	Andhika Wicaksono	J	A
5	216788	Angelina Oktavia Ramadhanty	J	A
6	216789	Avionita Miftahul Jannah	J	A
7	216790	Bagas Arya Seta	J	A
8	216908	Bias Aurora Oey Hantuma	J	A
9	216791	Cathrine Peni Sampelan	J	A
10	216792	Dennis Arman Irfansyah	J	A
11	216793	Deri Tri Yumaroh	J	A
12	216794	Dinda Widya Ristianti	J	A
13	216795	Endah Nurqori Rosahaeni	J	A
14	216796	Fhikri Fratama	J	A
15	216797	Francisca Vidia Kumala Sari	J	A
16	216798	Hasna Novita Sari	J	A
17	216799	Hironimus Ru'i	J	A
18	216897	Indria Agustina Gartisa	J	A
19	216800	Isnaini Ria Rahmawati	J	A
20	216801	Lisa Yani Kalaseka	J	A
21	216802	M Algazali	J	A
22	216803	Maria Imakulata Bupu	J	
23	216804	Melisa Genesare Banggo	J	A
24	216805	Muhammad Alfariz	J	A
25	216806	Nafisa Fara Salsabilla	J	A
26	216807	Naufal Dzaky Samudra Tarunanda	J	
27	216808	Nissa Nurwafa Dewi	J	A
28	216809	Oktavianus Ndara Walla	J	
29	216811	Ramadhan Abhibhowo Asintyosakti	J	A
30	173087	RICKY	F	A
31	216812	Riekhe Irma Sugiestiamy	J	A
32	216891	Rifyal Sadam Al Hadid	J	A
33	216814	Samuel Whattanto Supono	J	A
34	216813	Shafira Ayu Wulandari	J	A
35	216815	Sherly Indira Kartikasari	J	A
36	216816	Syafira Aulia Fitri	J	A
37	216817	Ulan Prayuni Pandia	J	A
38	216818	Wilbert Alphonsius Simon Taidi	J	A
39	216819	Yogi Nurul Faizah	J	A

