



# STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



## SURAT KEPUTUSAN

KETUA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA  
NOMOR : 199.66/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/II/2024

TENTANG :  
PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH  
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GENAP

KETUA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Menimbang :

1. Bahwa untuk kelancaran proses belajar mengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo pada Tahun Akademik 2023/2024 Genap, 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 Genap 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 Genap Tahun Akademik 2023/2024.
- Keempat : Apabila terdapat kekeliruan dalam keputusan ini akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 01 Februari 2024

Ketua

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

LAMPIRAN  
SURAT KEPUTUSAN KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA  
NOMOR : 199.66/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/II/2024  
TANGGAL : 01 FEBRUARI 2024  
TENTANG  
PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH  
TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GENAP  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Nama Dosen : Dr. Drs. NGASIFUDIN, M.Sc  
NIDN : 9905546257

No	Mata Kuliah	Prodi	SKS	Semster	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Hygiene & Sanitation	D3 Perhotelan	2	6	6C	42
2	Hygiene & Sanitation	D3 Perhotelan	2	6	6D	34
3	Hygiene and Sanitation	S1 Pariwisata	2	4	4J	37
4	Hygiene and Sanitation	S1 Pariwisata	2	4	4K	35



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

**BERITA ACARA PENGAJARAN SEMESTER GENAP 2023/2024**

**Mata Kuliah : Hygiene and Sanitation**

**Nama Dosen : Ngasifudin, Dr.,Drs.,M.Sc.**

**Prodi : S1 Pariwisata**

**Kelas : J**

**Kode MK : S1ITBB1010214**

**Jumlah Mahasiswa : 40 MHS**

No.	BAB Pokok Bahasan	Uraian Pokok Bahasan	Uraian Bahasan	Catatan
1.	Pendahuluan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kesepakatan Perkuliahan Hygiene and Sanitation</li> <li>2. Pengantar Hygiene and Sanitation</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pentingnya kompetensi yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata Pasca Pandemi covid 19.</li> <li>2. Menjelaskan pengertian <i>Hygiene and Sanitation era Baru</i>.</li> <li>3. Menjelaskan peranan sanitasi hotel.</li> <li>4. Menjelaskan manfaat sanitasi hotel dari segi operasional bisnis.</li> </ol>	<p>Kuliah tatap muka di ruang 313.</p> <p>Pembagian Kelompok Presentasi Kelas.</p> <p>Presensi langsung Simaster.</p>
2.	Konsep Penyakit dan Pencegahannya dan Personal Hygiene.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Pengertian Penyakit</li> <li>2.Kebersihan Diri dan Sehat Mental.</li> <li>3.Menerangkan konsep konsep penyakit dan cara mencegahnya serta penerapan personal hygiene dalam kehidupan sehari-hari</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Menjelaskan Pengertian Penyakit dan Pencegahannya.</i></li> <li>2. <i>Menjelaskan 3 faktor utama masalah kesehatan lingkungan</i></li> <li>3. <i>Menjelaskan Distribusi penyakit dan tingkat pencegahannya.</i></li> <li>4. <i>Menjelaskan pengertian Personal Higin dan tujuannya.</i></li> <li>5. <i>Menjelaskan faktor yang mempengaruhi personal higin dan dampak yang timbul.</i></li> <li>6. <i>Mampu memahami apa yang dimaksud personal hygiene kaitannya dalam mencegah penyakit.</i></li> <li>7. <i>Mampu mengetahui hal-hal yang dapat dilakukan untuk menjaga personal hygiene</i></li> <li>8. <i>Mampu mengetahui semua penyakit yang disebabkan karena kurang terjaganya personal hygiene.</i></li> </ol>	<p>Kuliah luring di ruang 315 dan Presentasi video konsep penyakit dan diskusi antar mahasiswa.</p>

3.	Kesehatan Lingkungan dan Prinsip Kesehatan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 2014</li> <li>2. Polusi Udara, Tanah dan Air</li> <li>3. Tes Kesehatan Pejamah Makanan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pasal-pasal pada PP No.66 Tahun 2014 yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata.</li> <li>2. Menjelaskan pengertian Polusi, polusi Air, tanah dan udara serta Suara.</li> <li>3. Menjelaskan Tes Swap dan Biomonitoring di dunia perhotelan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 313.</li> <li>2. Presentasi Kelompok Kesling dan diskusi antar mahasiswa.</li> </ol>
4.	Sanitasi Air dan Kesehatan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Air bersih dan Kesehatan.</li> <li>2. Urgensi Air bersih pada Responsibilitas Wisata.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Pengertian Air Bersih dan hubungannya dengan Kesehatan.</li> <li>2. Menjelaskan pokok masalah air dalam kegiatan kepariwisataan.</li> <li>3. Menjelaskan tentang tanggung jawab insan pariwisata terhadap Kesehatan Lingkungan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 204.</li> <li>2. Presentasi Kelompok Air bersih dan diskusi antar mahasiswa.</li> </ol>
5.	Sanitasi Industri dan Kesehatan Hotel dan Penanganan Serangga di Hotel dan Jenis Penyakitnya	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kebersihan dan Sanitasi Hotel</li> <li>2.Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel.</li> <li>3. Penanganan Serangga dan info penyakit yang dibawanya.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Cara Pengisian Form Inspeksi Pemeriksaan Kesehatan Hotel</li> <li>2. Menjelaskan Persyaratan Kesehatan dan fasilitas Sanitasi</li> <li>3. Menjelaskan Peralatan pencegah serangga dan hewan pengganggu.</li> <li>4. Menjelaskan penyakit yang ditimbulkan oleh serangga : tikus, Nyamuk, lalat dan kecoa.</li> <li>5. Diskusi Kelas kelompok 5JK.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah luring di ruang 313.</li> <li>2. Presentasi Kelompok Sanitasi Hotel dan jenis penyakitnya dan diskusi antar mahasiswa</li> <li>3. Memutar video pendukung tentang Realitas spre bed di hotel dan video tentang bagaimana virus flu menyerang tubuh.</li> </ol>

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

6.	Praktek Form Sanitasi Hotel Kelompok	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kebersihan dan Sanitasi Hotel</li> <li>2.Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel.</li> <li>3. Cara Melakukan inspeksi Sanitasi Hotel</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Cara Pengisian Form Inspeksi Pemeriksaan Kesehatan Hotel</li> <li>2. Menjelaskan Persyaratan Kesehatan dan fasilitas Sanitasi</li> <li>3. Menjelaskan Peralatan pencegah serangga dan hewan pengganggu.</li> <li>4. Menjelaskan Cara melakukan pengisian Form Inspeksi Sanitasi Hotel secara kelompok sesuai hotel masing-masing tempat magang.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 313.</li> <li>2. Praktek mengisi Form inspeksi sanitasi hotel secara kelompok.</li> </ol>
7.	Manajemen Sampah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penggolongan Sampah.</li> <li>2. Teknologi Pengelolaan sampah.</li> <li>3. Perbandingan metodologi di Indonesia dan contoh di luar negeri.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Pengertian Sampah dan penggolongannya</li> <li>2. Menjelaskan hubungan sampah dengan Kesehatan, Lingkungan dan aspek Sosial</li> <li>3. Menjelaskan metode apa yang bisa dilakukan</li> <li>4. Menjelaskan contoh pengelolaan Sampah di luar negeri</li> <li>5. Menjelaskan tujuan utama manajemen sampah.</li> <li>6. Menjelaskan teknik diskusi kelompok sesuai topik.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah luring di ruang SCL di ruang 313</li> <li>2. Presentasi Kelompok Waste management dan diskusi Mahasiswa.</li> <li>3. Memutar video pendukung tentang Manaj sampah hotel di Singapura.</li> </ol>
8.	UTS	4. Bahan soal terdiri materi 1 sampai dengan 7	<p>Soal dibuat dalam bentuk pilihan ganda agar mahasiswa dapat memperoleh nilai yang tinggi.</p> <p>Jumlah soal sebanyak 25 soal dengan nilai masing-masing sama yaitu 4.</p> <p>7.</p>	UTS dilakukan secara luring full offline di ruang 313 jawaban diupload ke Google Formulir paperless.
9.	Foodborne Disease	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Food Hazard</li> <li>2. Bakteri, Jamur, Virus dan Parasit</li> <li>3. Racun Alami dalam makanan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian Food hazard atau foodborne disease</li> <li>2. Menjelaskan Faktor Penyebabnya</li> <li>3. Menjelaskan sumber-sumber kontaminan</li> <li>4. Menjelaskan Cara Pengendaliannya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah luring di ruang SCL di ruang 313</li> <li>2. Presentasi Kelompok Waste management dan diskusi Mahasiswa.</li> <li>3. Memutar video pendukung tentang</li> </ol>

			<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Menjelaskan tentang bakteri atau jamur dan virus penyebab keracunan.</li> <li>6. Menjelaskan keracunan alami baik dari tumbuhan maupun hewan.</li> <li>7. Menjelaskan teknik diskusi kelompok</li> </ol>	FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
10.	Higin Sanitasi dalam Food and Beverage	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian Cara Penanganan Makanan yang benar sesuai prinsip GMP.</li> <li>2. Penerapan 6 Prinsip Sanitasi pada makanan dan minuman.</li> <li>3. Mamahami prinsip FIFO</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan tentang Pemilihan bahan makanan.</li> <li>2. Menjelaskan tentang Penyimpanan bahan makanan.</li> <li>3. Menjelaskan tentang Pengolahan makanan.</li> <li>4. Menjelaskan tentang Penyimpanan masakan masak.</li> <li>5. Menjelaskan tentang Pengangkutan makanan.</li> <li>6. Menjelaskan tentang Penyajian makanan.</li> <li>7. Melakukan Diskusi Kelompok topik F &amp; B dalam kegiatan Sanitasi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah Full luring SCL di ruang 313 dan Mahasiswa melakukan Diskusi Kelompok topik F &amp; B dalam kegiatan Sanitasi.</li> <li>2.</li> </ol>
11.	Sanitasi Dapur dan Peralatannya.	Pengertian Alat Dapur dan Prinsip Higin Sanitasinya.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan pengertian Sanitasi Peralatan Dapur</li> <li>2. Menjelaskan teknik pencucian</li> <li>3. Menjelaskan tentang material alat masak</li> <li>4. Menjelaskan Metode sanitasi alat dapur</li> <li>5. Menjelaskan Bahan Kimia untuk disinfektan</li> <li>6. Menjelaskan Faktor efektifitas sanitizer dan contohnya</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan bidang kerja dan jalur makanan di dapur.</li> <li>2. Menjelaskan teknik diskusi sesuai topik mingguan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah full luring SCL di ruang 204</li> <li>2. Diskusi kelompok sanitasi Dapur.</li> <li>3. Memutar video pendukung tentang Contoh Peralatan dapur dan Cara Cleaning peralatan dapur, metode steam.</li> </ol>
12.	Dokumen HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Pengertian dan Tujuan Manfaat dan Strategi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Konsekuensi dan sejarah HACCP.</li> <li>2. Menjelaskan dan diskusi tentang 7 Prinsip HACCP.</li> <li>3. Menjelaskan pelaksanaan 12 pedoman HACCP</li> <li>4. Menjelaskan manfaat dan strategi HACCP</li> <li>5. Mengevaluasi cara membuat dokumen HACCP.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah full luring di ruang 313</li> <li>2. Diskusi Kelompok dokumen HACCP dan Memutar video pendukung tentang Plan Food Safety.</li> </ol>

			6. Menugaskan membuat dokumen HACCP untuk dipresentasikan.	
13	Kecurangan pangan atau Food Fraud	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengertian dan Dfinisi</li> <li>2. Jenis Insiden Penipuan makanan.</li> <li>3. Penyelesaian Masalah</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menjelaskan Pengertian Kecurangan pangan.</li> <li>2. Menjelaskan dan diskusi tentang jenis Insiden Kecurangan dan Penipuan pangan.</li> <li>3. Menjelaskan pelaksanaan Manajemen Rantai Suplai dan Pengadaan Bahan pangan</li> <li>4. Menjelaskan manfaat dan strategi Pencegahannya</li> <li>5. Menjelaskan contoh kejadian di masyarakat</li> <li>6. Mendiskusikan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambahan Pangan (BTP).</li> <li>7. Menjelaskan resiko dan bahaya BTP ilegal.</li> <li>8. Kasus dan Tugas BPOM RI.</li> <li>9. Menjelaskan teknik diskusi kelompok dan manfaat diskusi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuliah full tatap muka di ruang 313 dan presensi langsung ke Simaster.</li> <li>2. Diskusi Kelompok 15 dan Memutar video pendukung tentang produk palsu yang beredar di Cina.</li> </ol>
14.	Menganalisis dokumen HACCP dari suatu makanan dan Presentasi HACCP	Mahasiswa mampu mengidentifikasi jenis-jenis bahaya pada bahan pangan dan proses produksi pangan.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diskusi per kelompok membahas potensi bahaya pada makanan yang dipilih oleh masing-masing kelompok.</li> <li>2. Masing-masing mahasiswa membuat dokumen HACCP dengan topik makanan Khas daerah masing-masing.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentasi masing-masing hasil analisis dokumen HACCP sesuai asal daerah masing-masing.</li> <li>2. Prsentasi masing-masing selama 3 menit di ruang 313.</li> </ol>

## PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

**KLAS : J**

**Tourism**

MATA KULIAH  
 Dosen

: Hygiene and Sanitation  
 : NGASIFUDIN, Dr

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN														KETERANGAN						
				07/02/2024	15/02/2024	21/02/2024	06/03/2024	13/03/2024	28/02/2024	20/03/2024	27/03/2024	03/04/2024	24/04/2024	02/05/2024	08/05/2024	15/05/2024	22/05/2024	S	I	X	Σ	%		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14							
1	227559	Ahdi Aufa	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
2	227538	Alika Nadyalista Maharani	J	X	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
3	227560	Alvito Dinova Ramadhan	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
4	227561	Arzaqi Muhammad Ilham	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
5	227540	Astrid Nisa Sulisty	J	X	√	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			13	1	7.14 %
6	227541	Cahyaning Khairunnisa	J	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
7	227542	Cintya Nurhayati	J	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
8	227543	Deva Ananda	J	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X			3	11	78.57 %
9	227544	Dinda Fadila	J	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√			3	11	78.57 %
10	227116	Diyah Pangestuti	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
11	206069	Elisa Meimuna	J	X	X	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X			5	9	64.29 %
12	227545	Ellen Meisya Pahlevi	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
13	227546	Faradianne Dagmar Belinda Maharani	J	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
14	227564	Farhan	J	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√			2	12	85.71 %
15	227565	Garda Mohammad Nur Brajamusti	J	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
16	227566	Hatta San Adam	J	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√			2	12	85.71 %
17	227547	Herlina Agustini	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	X			2	12	85.71 %
18	227567	Jerremi Thomas Arik Rumander	J	√	√	√	√	X	X	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√			4	10	71.43 %
19	227548	Jessya Adiel Natania Lasampa	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
20	227549	Kristina Heang	J	X	X	X	√	X	√	√	√	√	√	√	X	X	X	X	X			8	6	42.86 %
21	227568	Leonardus Kartawijaya	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X			2	12	85.71 %
22	227569	Mauric Cipto Warman Gonsaga	J	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	X			4	10	71.43 %	
23	227570	Muhammad Bagus Satrio	J	X	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√			3	11	78.57 %
24	227571	Muhammad Diaz Aliandra	J	X	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
25	227552	Nova Ramadhani	J	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
26	227553	Prajnya Dewati Restuku Anjampangi	J	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
27	227554	Rifda Hanifah	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
28	227573	Rifqi Harfian Putra	J	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			14	0	0 %
29	227572	RMP Rishara Bamaruti Poncodiningrat	J	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
30	227574	Satyama Fikri Ulya	J	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X	√	√	X	√	√	√			3	11	78.57 %
31	227555	Septia Putri Hertanti	J	X	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	X			4	10	71.43 %
32	227130	Sherwin Alfad	J	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	X	√	√	√			3	11	78.57 %
33	227556	Sonya Noka Noor Faiz	J	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
34	227557	Tsamara Wulan Dari	J	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	X			4	10	71.43 %
35	227575	Umbu Tamu Tipa Eleison Suruk	J	X	√	X	X	√	X	X	X	X	X	X	√	X	X	X	X			11	3	21.43 %
36	227558	Yesika Cahya Pertiwi	J	√	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
37	227576	Yogananda Egutama	J	√	√	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %

**KETERANGAN :**

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



## NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

**KELAS : J**

**Tourism**

MATA KULIAH  
Dosen

: Hygiene and Sanitation  
: NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	227559	Ahdi Aufa	J	A
2	227538	Alika Nadyalista Maharani	J	A
3	227560	Alvito Dinova Ramadhan	J	A
4	227561	Arzaqi Muhammad Ilham	J	A
5	227540	Astrid Nisa Sulistya	J	
6	227541	Cahyaning Khairunnisa	J	B
7	227542	Cintya Nurhayati	J	B
8	227543	Deva Ananda	J	B
9	227544	Dinda Fadila	J	B
10	227116	Diyah Pangestuti	J	A
11	206069	Elisa Meimuna	J	
12	227545	Ellen Meisya Pahlevi	J	A
13	227546	Faradianne Daghmar Belinda Maharani	J	B
14	227564	Farhan	J	A
15	227565	Garda Mohammad Nur Brajamusti	J	A
16	227566	Hatta San Adam	J	
17	227547	Herlina Agustini	J	B
18	227567	Jerremi Thomas Arik Rumander	J	B
19	227548	Jessya Adiel Natania Lasampa	J	A
20	227549	Kristina Heang	J	
21	227568	Leonardus Kartawijaya	J	B
22	227569	Mauric Cipto Warman Gonsaga	J	B
23	227570	Muhammad Bagus Satrio	J	B
24	227571	Muhammad Diaz Aliandra	J	B
25	227552	Nova Ramadhani	J	B
26	227553	Prajnya Dewati Restuku Anjampangi	J	B
27	227554	Rifda Hanifah	J	A
28	227573	Rifqi Harfian Putra	J	
29	227572	RMP Rishara Bamaruti Poncodiningrat	J	B
30	227574	Satyama Fikri Ulya	J	A
31	227555	Septia Putri Hertanti	J	B
32	227130	Sherwin Alfad	J	B
33	227556	Sonya Noka Noor Faiz	J	A
34	227557	Tsamara Wulan Dari	J	B
35	227575	Umbu Tamu Tipa Eleison Suruk	J	
36	227558	Yesika Cahya Pertiwi	J	B
37	227576	Yogananda Egutama	J	A