



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 : D3 Perhotelan

Kelas : C

Kode MK : D3ITBB10120216

Jumlah Mahasiswa : 40 MHS

No.	BAB Pokok Bahasan	Uraian Pokok Bahasan	Uraian Bahasan	Catatan
1.	Pendahuluan.	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrak dan Komitmen2. Pengantar Higin dan Sanitasi.	<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan pentingnya kompetensi yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata Pasca Pandemi covid 19.2. Menjelaskan pengertian <i>Hygiene and Sanitation era Baru</i>.3. Menjelaskan peranan sanitasi hotel.4. Menjelaskan manfaat sanitasi hotel dari segi operasional bisnis.	<p>Kuliah tatap muka di ruang 202.</p> <p>Presensi langsung Simaster.</p>
2.	Konsep Penyakit dan Pencegahannya dan Personal Hygiene	<ol style="list-style-type: none">1. Pengertian Penyakit2. Kebersihan Diri dan Sehat Mental.	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Menjelaskan Pengertian Penyakit dan Pencegahannya.</i>2. <i>Menjelaskan 3 faktor utama masalah kesehatan lingkungan</i>3. <i>Menjelaskan Distribusi penyakit dan tingkat pencegahannya.</i>4. <i>Menjelaskan pengertian Personal Higin dan tujuannya.</i>5. <i>Menjelaskan faktor yang mempengaruhi personal higin dan dampak yang timbul.</i>6. <i>Pembagian Kelompok Presentasi Kelas.</i>	<p>Kuliah luring di ruang 202 dan Presentasi video konsep penyakit dan diskusi antar mahasiswa.</p>
3.	Kesehatan Lingkungan dan Prinsip Kesehatan.	<ol style="list-style-type: none">1. Peraturan Pemerintah No 66 Tahun 20142. Polusi Udara, Tanah dan Air3. Tes Kesehatan Pejamah Makanan.	<ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan pasal-pasal pada PP No.66 Tahun 2014 yang berkaitan dengan Higin dan Sanitasi dalam bidang Pariwisata.2. Menjelaskan pengertian Polusi, polusi Air, tanah dan udara serta Suara.	<p>1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 202.</p>

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

			3. Menjelaskan Tes Swap dan Biomonitoring di dunia perhotelan.	2. Presentasi Kelompok Kesling dan diskusi antar mahasiswa.
4.	Sanitasi Air dan Kesehatan	1. Air bersih dan Kesehatan. 2. Urgensi Air bersih pada Responsibilitas Wisata.	1. Menjelaskan Pengertian Air Bersih dan hubungannya dengan Kesehatan. 2. Menjelaskan pokok masalah air dalam kegiatan kepariwisataan. 3. Menjelaskan tentang tanggung jawab insan pariwisata terhadap Kesehatan Lingkungan.	1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 204. 2. Presentasi Kelompok Air bersih dan diskusi antar mahasiswa.
5.	Sanitasi Industri dan Kesehatan Hotel dan Penanganan Serangga di Hotel dan Jenis Penyakitnya	1. Kebersihan dan Sanitasi Hotel 2. Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel. 3. Penanganan Serangga dan info penyakit yang dibawanya.	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. Diskusi Kelas kelompok 7.	1. Kuliah luring SCL di ruang 202. 2. Presentasi Kelompok Sanitasi Hotel dan jenis penyakitnya dan diskusi antar mahasiswa 3. Memutar video pendukung tentang Realitas spre bed di hotel dan video tentang bagaimana virus flu menyerang tubuh.
6.	Praktek Form Sanitasi Hotel Kelompok	1. Kebersihan dan Sanitasi Hotel 2. Persyaratan Pemeriksaan Kesehatan Hotel. 3. Cara Melakukan inspeksi Sanitasi Hotel	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 Cara melakukan pengisian Form Inspeksi Sanitasi Hotel secara kelompok sesuai hotel masing-masing tempat magang.	1. Kuliah Tatap Muka metode SCL di ruang 202. 2. Praktek mengisi Form inspeksi sanitasi hotel secara kelompok.

7.	Manajemen Sampah	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penggolongan Sampah. 2. Teknologi Pengelolaan sampah 	<ol 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 negeri 5. Menjelaskan tujuan utama manajemen sampah 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring di ruang 202 2. Presentasi Kelompok Waste management dan diskusi Mahasiswa.
8.	UTS	Mahasiswa mengerjakan soal dari materi 1 s.d. 7 di kelas masing-masing.	<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>	UTS dilakukan secara luring full offline di ruang 202 jawaban diupload ke Google Formulir paperless.
9.	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. 7. Mempersiapkan diskusi kelompok. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah luring metode SCL di ruang 202. 2. Presentasi Kelompok Keracunan Pangan dan diskusi antar mahasiswa dan Memutar video pendukung tentang FBD 1 dan 2, Pengasapan Ikan dan Pencegahan FBD.
10.	Higin Sanitasi dalam Food and Beverage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian Cara Penanganan Makanan yang benar sesuai prinsip GMP. 2. Penerapan 6 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. 	1. Kuliah Full luring SCL di ruang 212 dan Mahasiswa melakukan Diskusi Kelompok topik F & B dalam kegiatan Sanitasi.

			<ol style="list-style-type: none"> 5. Menjelaskan tentang Pengangkutan makanan. 6. Menjelaskan tentang Penyajian makanan. 7. Melakukan Diskusi Kelompok topik F & B dalam kegiatan Sanitasi 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Memutar video pendukung tentang Cara menyimpan bahan makanan, Kesalahan menyimpan makanan
11.	Sanitasi Dapur dan Peralatannya.	Pengertian Alat Dapur dan Prinsip Higien 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 sanitiser dan contohnya <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan bidang kerja dan jalur makanan di dapur. 2. Menjelaskan teknik diskusi sesuai topik mingguan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full luring SCL di ruang 202 2. Diskusi kelompok sanitasi Dapur. 3. 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. Menjelaskan teknik diskusi tema analisis Dokumen HACCP. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full luring SCL di ruang 202 Diskusi Kelompok tema Analisis Dokumen HACCP
13	Kecurangan pangan atau Food Fraud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian dan Definisi 2. Jenis Insiden Penipuan makanan. 3. Penyelesaian Masalah 	<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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kuliah full tatap muka di ruang 202 dan presensi langsung ke Simaster. 2. Memutar video pendukung tentang

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

			<ol style="list-style-type: none">6. Mendiskusikan Peraturan Menteri Kesehatan tentang Bahan Tambah Pangan (BTP).7. Menjelaskan resiko dan bahaya BTP ilegal.8. Kasus dan Tugas BPOM RI	2. produk palsu yang beredar di Cina.
14	Menganalisis dokumen HACCP dari suatu makanan	Menyimak dan merangkum Video tentang Analisis Dokumen HACCP dan Otomasi Dokumen HACCP.	<ol style="list-style-type: none">1. Mahasiswa mampu mengidentifikasi jenis-jenis bahaya pada bahan pangan dan proses produksi pangan.2. Masing-masing mahasiswa membuat rangkuman dokumen HACCP dari video tentang Analisis dokumen HACCP dan Otomasi Dokumen HACCP	Presensi langsung input ke Simaster

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KLAS : C

Hotel Services

MATA KULIAH
 Dosen

: Hygiene & Sanitation
 : NGASIFUDIN, Dr

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN														KETERANGAN					
				09/01/2024	16/01/2024	23/01/2024	30/01/2024	06/02/2024	13/02/2024	20/02/2024	27/02/2024	05/03/2024	14/03/2024	19/03/2024	26/03/2024	02/04/2024	04/04/2024	S	I	X	Σ	%	
1	2211397461	Ade Wijaya	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	X	√	√	√			2	12	85.71 %
2	2211397463	Akhmad Mukhibin	C	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	X	√	√	√	√			2	12	85.71 %
3	2211397464	Anang Nugroho	C	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√			2	12	85.71 %
4	2211397465	Angelica Pauline Putri Dainia Duha	C	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	√			3	11	78.57 %
5	2211397466	Ardi Salim	C	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			14	0	0 %
6	2211397377	Bagas Febriansyach Dharmawan	C	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
7	2211397467	Berlyana Choirunnisa	C	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
8	2211397468	Christopher Justin	C	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			3	11	78.57 %
9	2211397469	Dafa Hilmi Zakariah	C	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X	√	X	√			3	11	78.57 %
10	2211397470	David Setiawan	C	√	√	X	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
11	2211397579	Devianty Ravina Alwafiyya	F	X	√	X	√	√	√	X	X	X	X	X	X	X	X	X			11	3	21.43 %
12	2211397615	Diana	G	√	√	√	√	√	X	√	X	√	X	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
13	2211397472	Dinar Sulistyio Bekthi	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
14	2201397308	Esther Eoudia Louis	I	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			14	0	0 %
15	2211397473	Febrian Widya Prastyia	C	√	X	√	√	X	√	√	√	√	√	√	X	X	√	√			4	10	71.43 %
16	2211397474	Felicia Dana Pastika	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√			1	13	92.86 %
17	2211397475	Ika Christin Simanjuntak	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			1	13	92.86 %
18	2211397476	Isnaini Sri Syiva Fauzian	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X			2	12	85.71 %
19	2211397477	Jennie Irma Wijaya	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√			1	13	92.86 %
20	2211397479	Laras Nesha Qonita	C	√	√	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	X	√			3	11	78.57 %
21	2211397480	Luthfiana Nur Wakhid	C	√	√	X	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
22	2211397588	Maharani Rahma Adeputri Sarwono	F	X	X	X	√	√	√	X	√	√	X	√	√	√	X	√			6	8	57.14 %
23	2211397481	Maria Herculana Nadia Paquita	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
24	2211397482	Mohamad Naufal Haris Firdaus	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√			1	13	92.86 %
25	2201397119	Monica Damayanti	C	X	√	√	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
26	2211397366	MUH FARRAS AFRINDANA R	I	√	X	√	X	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
27	2211397483	Muhammad Andry Darmawan	C	√	√	X	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	X	X			5	9	64.29 %
28	2211397484	Mutiara Nur Azizah	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
29	2211397645	Mutiara Nuradillah Azizah	C	X	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√			2	12	85.71 %
30	2211397485	Nando Dwi Syach Putra	C	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	√			3	11	78.57 %
31	2211397486	Oktaria Rusmawati	C	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			2	12	85.71 %
32	2211397487	PUTRA CHINDRIO UTAMA	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√			1	13	92.86 %
33	2211397489	Riki Ahmad Dahlan	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	√	X	√			3	11	78.57 %
34	2211397490	Riris Alivia	C	√	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	X	X	√	√			3	11	78.57 %
35	2201397296	Ronald Jemisco Praditya	H	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			14	0	0 %
36	2211397644	Safredo Dian Pradandi	F	X	X	X	√	X	X	X	X	√	√	X	X	√	√	X			9	5	35.71 %
37	2211397491	Sekar Rini Jatining Tyas	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√				14	100 %
38	2211397492	Senoaji Indiramukti Lesmana Fattah	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	X	X	√	√			3	11	78.57 %
39	2211397493	Stefanie Ellena Santoso	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	X	√			1	13	92.86 %
40	2211397494	Victoria Tri Hernawati	C	√	√	X	X	√	√	√	√	X	√	√	√	√	√	√			3	11	78.57 %
41	2211397495	Zaidaan Al Hafizh	C	√	√	√	X	√	√	X	√	√	X	√	X	X	√	√			6	8	57.14 %
42	2211397496	Zulia Farzana Rahmadani	C	√	√	√	√	√	√	X	√	√	√	X	√	√	√	√			2	12	85.71 %

KETERANGAN :

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KELAS : C

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Hygiene & Sanitation
: NGASIFUDIN, Dr

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2211397461	Ade Wijaya	C	A
2	2211397463	Akhmad Mukhibin	C	C
3	2211397464	Anang Nugroho	C	C
4	2211397465	Angelica Pauline Putri Dainia Duha	C	C
5	2211397466	Ardi Salim	C	
6	2211397377	Bagas Febriansyach Dharmawan	C	C
7	2211397467	Berlyana Choirunnisa	C	A
8	2211397468	Christopher Justin	C	B
9	2211397469	Dafa Hilmi Zakariah	C	C
10	2211397470	David Setiawan	C	C
11	2211397579	Devianty Ravina Alwafiyya	F	
12	2211397615	Diana	G	B
13	2211397472	Dinar Sulistyو Bekthi	C	B
14	2201397308	Esther Eoudia Louis	I	
15	2211397473	Febrian Widya Prastya	C	C
16	2211397474	Felicia Dana Pastika	C	B
17	2211397475	Ika Christin Simanjuntak	C	A
18	2211397476	Isnaini Sri Syiva Fauzian	C	A
19	2211397477	Jennie Irma Wijaya	C	B
20	2211397479	Laras Nesha Qonita	C	C
21	2211397480	Luthfiana Nur Wakhid	C	B
22	2211397588	Maharani Rahma Adeputri Sarwono	F	B
23	2211397481	Maria Herculana Nadia Paquita	C	B
24	2211397482	Mohamad Naufal Haris Firdaus	C	B
25	2201397119	Monica Damayanti	C	
26	2211397366	MUH FARRAS AFRINDANA R	I	C
27	2211397483	Muhammad Andry Darmawan	C	C
28	2211397484	Mutiara Nur Azizah	C	A
29	2211397645	Mutiara Nuradillah Azizah	C	C
30	2211397485	Nando Dwi Syach Putra	C	B
31	2211397486	Oktaria Rusmawati	C	B
32	2211397487	PUTRA CHINDRIO UTAMA	C	B
33	2211397489	Riki Ahmad Dahlan	C	B
34	2211397490	Riris Alivia	C	B
35	2201397296	Ronald Jemisco Praditya	H	
36	2211397644	Safredo Dian Pradandi	F	
37	2211397491	Sekar Rini Jatining Tyas	C	A
38	2211397492	Senoaji Indiramukti Lesmana Fattah	C	B
39	2211397493	Stefanie Ellena Santoso	C	A
40	2211397494	Victoria Tri Hernawati	C	B
41	2211397495	Zaidan Al Hafizh	C	C
42	2211397496	Zulia Farzana Rahmadani	C	A