



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



SURAT KEPUTUSAN

KETUA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
NOMOR : 199.58/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 : 199.58/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 : M. HAFIDH NASHIRUDDIN AL-BAKRY, S.Par., MM.Par
NIDN : 0526098902

No	Mata Kuliah	Prodi	SKS	Semster	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Food & Beverage Product (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2E	33
2	Food & Beverage Product (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2F	36
3	Hot & Cold Kitchen Concentration	D3 Perhotelan	3	4	4FBPI	47
4	MICE & Event	D3 Perhotelan	2	6	6E	34
5	Hygiene and Sanitation	S1 Pariwisata	2	2	2A	28
6	Hygiene and Sanitation	S1 Pariwisata	2	2	2B	28



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

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KLAS : FBP1

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Hot & Cold Kitchen Concentration
: M. HAFIDH NASHIRUDDIN AL-BAKRY,

(1+2)

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN																	KETERANGAN						
				06/02/2024	13/02/2024	20/02/2024	27/02/2024	05/03/2024	12/03/2024	19/03/2024	26/03/2024	02/04/2024	09/04/2024	16/04/2024	23/04/2024	30/04/2024	07/05/2024	14/05/2024	21/05/2024	S	I	X	%				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	14	15	16	17								
1	2191396597	Kornelius Danggon Nian	B	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	√	√	√						13	3	18.75 %	
2	2191396811	Muhammad Isna Kurniawan	G	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						16	0	0 %
3	2221397715	Ababil Umam Akbar Ashari	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
4	2221397828	Abid Syifa Khatami	E	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					2	14	87.5 %	
5	2221397689	Ade Tria Irawan	A2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
6	2221397720	Ardli Sulistiya Nugraha	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
7	2221397694	Arrumi Abdul Hayat	A2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
8	2221397833	Atik Isnaini	E	X	X	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					4	12	75 %	
9	2221397797	Benedikto Dhyaksa Laksmiana	D	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
10	2221397724	Daffa Aryasetyo	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
11	2221397698	Dwi Anugrah Romadoni	A2	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
12	2221397726	Elizabeth Dhea Putri Sanjaya	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
13	2221397668	Fira Adista	A1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
14	2221397766	Fitra Aryo Parikesit	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
15	2221397767	Fransina Anace Wafom	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
16	2221397768	Hasan Fadli	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
17	2221397805	Helmi Yahya	D	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
18	2191396527	Hudzaifah Al Hafidh	B	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					2	14	87.5 %	
19	2201397253	Kadek Delpiero Kusuma	G	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
20	2221397770	Karomah	C	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
21	2221397734	Leo Alpriando Sembiring	B	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
22	2221397808	M Anand Zidan	D	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					2	14	87.5 %	
23	2221397810	Muhamad Fahri Nur Ikhsan	D	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
24	2221397678	Muhammad Al Haris Aufo Azhar	A1	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
25	2221397774	Muhammad Fauzan Azis	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
26	2221397679	Muhammad Rivanza Nasution	A1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
27	2221397812	Mukti Hafiddin Kurnia Abdillah	D	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
28	2201397158	Nirvan Malik Aktar	D	√	X	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					2	14	87.5 %	
29	2221397741	Novia Mita Yani	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
30	2221397778	Novianita Rizkia Ramadhani	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
31	2221397742	One Agista Natalis	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
32	2221397779	Pamela Dyah Hapsari Michael	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
33	2221397816	Prabawangi Sanoja	D	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
34	2221397710	Ramadhani Arliandra Aljabbar	A2	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
35	2221397746	Risda Asmawati Harahap	B	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
36	2221397783	Rizky Gilang Legowo	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
37	2221397820	Rizky Riananda	D	√	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
38	2221397713	Saylendra Wijaya Putra	A2	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
39	2221397785	Sharon Hillary Br Perangin angin	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
40	2221397859	Silvi Intan Sari	E	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
41	2221397686	Stanley Purnomo	A1	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
42	2221397786	Stevanus Anugerah Putro Hernanto	C	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
43	2221397788	Wahyu Budiman	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
44	2221397753	Zahwa Zani Faiza Januar	B	√	X	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√					1	15	93.75 %	
45	2221397790	Zaqiya Zulva Nur Sholikah	C	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
46	2221397827	Zesika Friscia Siringoringo	D	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %
47	2221397661	Zidan Mahesa Putra	E	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√							16	100 %

KETERANGAN :

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

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KELAS : FBP1

Hotel Services

MATA KULIAH

: Hot & Cold Kitchen Concentration

Dosen

: M. HAFIDH NASHIRUDDIN AL-BAKRY, S.Par.,

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2191396597	Kornelius Danggon Nian	B	B
2	2191396811	Muhammad Isna Kurniawan	G	B
3	2221397715	Ababil Umam Akbar Ashari	B	A
4	2221397828	Abid Syifa Khatami	E	A
5	2221397689	Ade Tria Irawan	A2	A
6	2221397720	Ardli Sulistiya Nugraha	B	A
7	2221397694	Arrumi Abduh Hayat	A2	A
8	2221397833	Atik Isnaini	E	A
9	2221397797	Benedikto Dhyaksa Laksmana	D	A
10	2221397724	Daffa Aryasetyo	B	A
11	2221397698	Dwi Anugrah Romadoni	A2	A
12	2221397726	Elizabeth Dhea Putri Sanjaya	B	A
13	2221397668	Fira Adista	A1	A
14	2221397766	Fitra Aryo Parikesit	C	A
15	2221397767	Fransina Anace Wafom	C	A
16	2221397768	Hasan Fadli	C	A
17	2221397805	Helmi Yahya	D	A
18	2191396527	Hudzaifah Al Hafidh	B	B
19	2201397253	Kadek Delpiero Kusuma	G	B
20	2221397770	Karomah	C	A
21	2221397734	Leo Alpriando Sembiring	B	A
22	2221397808	M Anand Zidan	D	A
23	2221397810	Muhamad Fahri Nur Ikhsan	D	A
24	2221397678	Muhammad Al Haris Aufa Azhar	A1	A
25	2221397774	Muhammad Fauzan Azis	C	A
26	2221397679	Muhammad Rivanza Nasution	A1	A
27	2221397812	Mukti Hafiddin Kurnia Abdillah	D	A
28	2201397158	Nirvan Malik Aktar	D	B
29	2221397741	Novia Mita Yani	B	A
30	2221397778	Novianita Rizkia Ramadhani	C	A
31	2221397742	One Agista Natalis	B	A
32	2221397779	Pamela Dyah Hapsari Michael	C	A
33	2221397816	Prabawangi Sanoja	D	A
34	2221397710	Ramadhani Arliandra AlJabbar	A2	A
35	2221397746	Risda Asmawati Harahap	B	A
36	2221397783	Rizky Gilang Legowo	C	A
37	2221397820	Rizky Riananda	D	A
38	2221397713	Sayendra Wijaya Putra	A2	A
39	2221397785	Sharon Hillary Br Perangin angin	C	A
40	2221397859	Silvi Intan Sari	E	A
41	2221397686	Stanley Purnomo	A1	A
42	2221397786	Stevanus Anugerah Putro Hernanto	C	A
43	2221397788	Wahyu Budiman	C	A
44	2221397753	Zahwa Zani Faiza Januar	B	A
45	2221397790	Zaqiya Zulva Nur Sholikhah	C	A
46	2221397827	Zesika Frisclia Siringoringo	D	A
47	2221397661	Zidan Mahesa Putra	E	A

List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GENAP 2023/2024

Kelas : FBP1

MATA KULIAH : Hot & Cold Kitchen Concentration
 : M. HAFIDH NASHIRUDDIN AL-BAKRY,
 S.Par., MM.Par

Prodi : Hotel Services

Dosen

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN	PARAF PETUGAS
1	06/02/2024	Bab : Pengantar Spesialisasi F&B Product Uraian: Pemahaman tentang basic dasar kitchen	penjelasan tentang struktur organisasi kitchen dan divisi kitchen		siswa dapat memahami dengan baik	
2	13/02/2024	Bab : Management Dapur Uraian: Mempertahankan kualitas makanan	Perencanaan menu		Siswa dapat memahami dg baik	
3	20/02/2024	Bab : Food Cost Uraian: Pengertian Food Cost	Cara menghitung Food Cost		Siswa dapat memahami dg baik	
4	27/02/2024	Bab : Praktek #1 Uraian: Praktek Olahan Soup & Asian Maincourse	Seafood Marinara Soup Chicken Japanese Curry		Siswa dapat mengerjakan dengan baik	
5	05/03/2024	Bab : Praktek #2 Uraian: Praktek Olahan Soup & Asian Maincourse	Tom Yum Soup Chicken Charcoal		Siswa dapat mengerjakan dengan baik	
6	12/03/2024	Bab : Praktek #3 Uraian: Membuat Olahan Soup & Maincourse	Sup Keping Jagung Oriental Ayam Lada Hitam		Siswa dapat mengerjakan dengan baik	
7	19/03/2024	Bab : Praktek #4 Uraian: Membuat olahan Soup & Maincourse	Chicken Cream Soup Grilled Prawn		Siswa dapat memahami dengan baik	
8	26/03/2024	Bab : EVALUASI PRAKTEK Uraian: Membenahi sistem kerja Membuat sistem belanja Daily Cleaning	Membuat daftar belanja, dan standard kerja		Siswa dapat memahami dengan baik	
9	02/04/2024	Bab : UTS PRAKTEK Uraian: Membuat hidangan maincourse berbahan dasar ikan	masakan Indonesia		siswa dapat mengerjakan dengan baik	
10	09/04/2024	Bab : Evaluasi Praktek Uraian: Pembahasan tentang rasa, presentasi dan waktu memasak	Tahap-Tahap proses memasak hingga penyajian		siswa dapat memahami dengan baik	
11	16/04/2024	Bab : praktek appetizer Uraian: membuat hot appetizer	hidangan western bahan dasar chicken		siswa dapat membuat dengan baik	
12	23/04/2024	Bab : praktek soup Uraian: asian soup	membuat crab asparagus sup		siswa dapat membuat dengan baik	
13	30/04/2024	Bab : praktek set menu Uraian: handle table manner	membuat appetizer soup maincourse		siswa dapat membuat dengan baik	
14	07/05/2024	Bab : Praktek Soup & Main Course Uraian: Membuat Bakso & Nasi Goreng Seafood	Olahan Indonesian Food		siswa dapat membuat dengan baik	
15	14/05/2024	Bab : Ujian Kompetensi (Individu) Uraian: membuat olahan maincourse	Chicken Steak with Mushroom Sauce		siswa dapat membuat dengan baik	
16	21/05/2024	Bab : Ujian Kompetensi (Individu) Uraian: Membuat maincourse	Chicken Steak with Mushroom Sauce		Siswa dapat membuat dengan baik	