



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



SURAT KEPUTUSAN

KETUA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
NOMOR : 199.78/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



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

LAMPIRAN
 SURAT KEPUTUSAN KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA
 NOMOR : 199.78/SK-Mgjr/A.1/STIPRAM/III/2024
 TANGGAL : 01 FEBRUARI 2024
 TENTANG
 PENUGASAN DOSEN PENGAMPU MATA KULIAH
 TAHUN AKADEMIK 2023/2024 GENAP
 SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

Nama Dosen : RIZKY MAULANA, M.Par
 NIDN : 0524039401

| No | Mata Kuliah | Prodi | SKS | Semster | Kelas | Jumlah Mahasiswa |
|----|------------------------------------|---------------|-----|---------|-------|------------------|
| 1 | Food & Beverage Product (Practice) | D3 Perhotelan | 1 | 2 | 2U1 | 19 |
| 2 | Food & Beverage Product (Practice) | D3 Perhotelan | 1 | 2 | 2U2 | 18 |
| 3 | MICE & Event | D3 Perhotelan | 2 | 6 | 6A2 | 26 |
| 4 | Food & Beverage Management | S1 Pariwisata | 2 | 6 | 6A1 | 25 |
| 5 | Food & Beverage Management | S1 Pariwisata | 2 | 6 | 6A2 | 22 |
| 6 | Food & Beverage Management | S1 Pariwisata | 2 | 6 | 6D | 33 |
| 7 | Food & Beverage Management | S1 Pariwisata | 2 | 6 | 6E | 27 |
| 8 | Food & Beverage Management | S1 Pariwisata | 2 | 6 | 6F | 37 |
| 9 | Foreign Case Study For Research | S1 Pariwisata | 6 | 6 | 6B | 29 |
| 10 | Foreign Case Study For Research | S1 Pariwisata | 6 | 6 | 6J | 36 |
| 11 | Foreign Case Study For Research | S1 Pariwisata | 6 | 6 | 6L | 35 |



List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GENAP 2023/2024

Kelas : U2

Prodi : Hotel Service

MATA KULIAH : Food & Beverage Product (Practice)

Dosen : Rizky Maulana, M.Pd.

| NO | TANGGAL | POKOK BAHASAN | SUB POKOK BAHASAN | TT & NAMA TERANG | CATATAN | PARAF PETUGAS |
|----|------------|--|--|------------------|---------|---------------|
| 1 | 03/03/2024 | Bab : Pengolahan Makanan, kontrol bakteri dan Penjelasan Perilaku Food and Beverage Product (Practice) Urutan: Memperkenalkan mata kuliah Food and Beverage Product (Practice) Berkontribusi dengan Mahasiswa dan memberi pengantar kepada mahasiswa mengenai Food and Beverage Product (Practice) | Diskus bersama Mahasiswa mengenai hal-hal yang berkaitan dengan Food and Beverage Product yang dapat di rumi dalam kehidupan sehari-hari | | | |
| 2 | 09/03/2024 | Bab : Praktikum (Memperagakan Buah Dan Sayuran) Urutan: Mahasiswa mempersiapkan potongan pada buah dan sayur menggunakan jenis dan bentuk potongan pada sayuran sesuai dengan nama-nama | Praktikum salad dari hasil pengaplikasian potongan yang telah di buat, ada 2 jenis salad yakni salad buah dan salad sayuran | | | |
| 3 | 16/03/2024 | Bab : Praktikum Basic Stock & Sauce Urutan: Praktikum membuat basic stock, Mayonaise, & French Dressing sesuai dengan arahan dan panduan Dosen Pengampu dan Standard Recipe | Mahasiswa menuliskan product: Basic Chicken Stock Clear of Vegetable Soup Cream of Vegetables Soup Mayonaise French Dressing | | | |
| 4 | 23/03/2024 | Bab : Pembuatan Bumbu Dasar Indonesia Urutan: Mahasiswa mampu mengetahui jenis-jenis bumbu dasar mahasiswa mampu memahami karakteristik bumbu dasar Mahasiswa Mampu membuat berbagai jenis bumbu dasar | Umumnya Bumbu dasar dapat di kelompokkan menjadi 3: Merah, putih, kuning dan ketiganya dapat di gunakan untuk berbagai jenis makanan, hari ini siswa akan membuat 2 bumbu dasar dan turunan yakni Bumbu Merah dan Orange | | | |
| 5 | 03/03/2024 | Bab : Pembuatan Bumbu Dasar Indonesia Urutan: Mahasiswa mampu mengetahui jenis-jenis bumbu dasar mahasiswa mampu memahami karakteristik bumbu dasar Mahasiswa Mampu membuat berbagai jenis bumbu dasar | Umumnya Bumbu dasar dapat di kelompokkan menjadi 3: Merah, putih, kuning dan ketiganya dapat di gunakan untuk berbagai jenis makanan, hari ini siswa akan membuat 2 bumbu dasar dan turunan yakni Bumbu Kuning dan Putih | | | |
| 6 | 08/03/2024 | Bab : Pembuatan Bumbu Dasar Indonesia Urutan: Mahasiswa mampu mengetahui jenis-jenis bumbu dasar mahasiswa mampu memahami karakteristik bumbu dasar Mahasiswa Mampu membuat berbagai jenis bumbu dasar | Umumnya Bumbu dasar dapat di kelompokkan menjadi 3: Merah, putih, kuning dan ketiganya dapat di gunakan untuk berbagai jenis makanan, hari ini siswa akan membuat 2 bumbu dasar dan turunan yakni Bumbu Hitam & Hijau | | | |
| 7 | 15/03/2024 | Bab : Praktikum Maincourse (penggunaan bumbu dasar dalam bahan Masakan Nusantara) Urutan: Mahasiswa mampu menggunakan dan memahami karakteristik rasa dan aroma bumbu dasar Mahasiswa mampu mengidentifikasi nama masakan yang menggunakan bumbu dasar Mahasiswa mampu menggunakan bumbu dasar untuk membuat masakan nusantara | Mahasiswa membuat masakan nusantara dengan bahan dasar daging dan ayam | | | |
| 8 | 22/03/2024 | Bab : Praktikum Maincourse (penggunaan bumbu dasar dalam bahan Masakan Nusantara) Urutan: Mahasiswa mampu menggunakan dan memahami karakteristik rasa dan aroma bumbu dasar Mahasiswa mampu mengidentifikasi kasi nama masakan yang menggunakan bumbu dasar Mahasiswa mampu menggunakan bumbu dasar untuk membuat masakan nusantara | Mahasiswa membuat masakan nusantara dengan bahan dasar ikan dan Seafood | | | |
| 9 | 29/03/2024 | Bab : Ujian Akhir Semester Urutan: Mahasiswa diminta untuk membuat hidangan nusantara (Maincourse) dan (Appetizer) Mahasiswa diminta untuk ber kelompok (1 kelompok 4 Mahasiswa) dan membuat hidangan tersebut dalam waktu 60 menit dan di salikan dalam 2 porsi | | | | |
| 10 | 05/04/2024 | Bab : Materi dari Duta Urutan: Memberikan materi mengenai Food and Beverages dan memberikan Quiz sebagai reinforcement | | | | |
| 11 | 12/04/2024 | Bab : Praktikum dengan bahan dasar Seafood Urutan: Mahasiswa membuat hidangan makanan dengan bahan dasar Seafood mahasiswa belajar preparation seafood dan membuat seafood | | | | |
| 12 | 19/04/2024 | Bab : Praktikum dengan bahan dasar Ayam Urutan: Mahasiswa membuat hidangan Maincourse dengan bahan dasar Daging Ayam mahasiswa belajar mengenai mengolah ayam, kumparan maincourse, dan lainnya | | | | |
| 13 | 19/04/2024 | Bab : Praktikum dengan bahan dasar Pasta Urutan: Mahasiswa membuat hidangan pasta dengan modal Rp. 50.000,- dengan bumbu Indonesia mahasiswa mempelajari mengenai fusion food mahasiswa belajar mengolah pasta dengan bak | | | | |
| 14 | 03/05/2024 | Bab : Ujian Akhir Semester batch 1 Urutan: Mahasiswa secara individual membuat satu set hidangan mulai dari Appetizer, soup dan maincourse Meng evaluasi pemahaman mahasiswa dalam persiapan memasak, selama memasak dan setelah memasak | | | | |
| 15 | 10/05/2024 | Bab : Ujian Akhir Semester batch 2 Urutan: Mahasiswa secara individual membuat satu set hidangan mulai dari Appetizer, soup dan maincourse Meng evaluasi pemahaman mahasiswa dalam persiapan memasak, selama memasak dan setelah memasak | | | | |

PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

KLAS : U2

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Food & Beverage Product (Practice)
: RIZKY MAULANA, M.Par

(1+2)

| No | NIM | NAMA | Klas | TANGGAL PERTEMUAN | | | | | | | | | | | | | | | KETERANGAN | | | | |
|----|------------|-----------------------------------|------|-------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|---|---|----|---------|
| | | | | 02/02/2024 | 09/02/2024 | 16/02/2024 | 23/02/2024 | 01/03/2024 | 08/03/2024 | 15/03/2024 | 22/03/2024 | 29/03/2024 | 05/04/2024 | 12/04/2024 | 19/04/2024 | 26/04/2024 | 03/05/2024 | 10/05/2024 | S | I | X | Σ | % |
| 1 | 2231398119 | Ahmad Dhani Nur Said | U2 | v | v | X | X | X | X | X | v | X | v | v | v | v | v | v | | | 6 | 9 | 60 % |
| 2 | 2231398125 | Aqilah Rashendria Syabina | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 3 | 2231398184 | Bernadete Easteria Angeline | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 4 | 2231398122 | Carissa Adhafawnia Javaloka | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 5 | 2231398126 | Fida Firmanda | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 6 | 2231398154 | Harfi Rizka Kusuma | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 7 | 2231398171 | Maharani Cahyo Pandamsari | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 8 | 2231398178 | Mochamad Ramadhan Syahputra | U2 | v | v | X | X | X | X | X | v | X | v | v | v | v | v | v | | | 6 | 9 | 60 % |
| 9 | 2231398135 | Muhammad Faiz Nandito LalangBuana | U2 | v | v | v | v | X | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | 1 | 14 | 93.33 % |
| 10 | 2231398132 | Nadim Nazhar Kurniawan | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 11 | 2231398200 | Nasywa Zulfa Salsabila | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 12 | 2231398213 | Nurfaiz Laila Rahmah | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 13 | 2231398160 | Rezi Andrian | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 14 | 2231398134 | Ridwan Jelang Romadhon | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 15 | 2231398139 | Syafadilla Restu Maharani | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 16 | 2231398153 | TriA Agnesti | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |
| 17 | 2231398166 | Vinka Rizqiana Budiman | U2 | v | v | v | v | X | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | 1 | 14 | 93.33 % |
| 18 | 2231398130 | Yansello Mikael Pangkey | U2 | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | v | | | | 15 | 100 % |

KETERANGAN :

(*) : Diisi dengan tanggal pertemuan
 (S) : SAKIT (bila ada surat pemberitahuan)

(v) : HADIR
 (I) : IJIN (bila ada surat pemberitahuan)

(X) : Tanpa ada keterangan

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)

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

KELAS : U2

| No | NIM | NAMA | Klas | NILAI |
|----|------------|-----------------------------------|------|-------|
| 1 | 2231398119 | Ahmad Dhani Nur Said | U2 | A |
| 2 | 2231398125 | Aqilah Rashendria Syabina | U2 | A |
| 3 | 2231398184 | Bernadete Easteria Angeline | U2 | A |
| 4 | 2231398122 | Carissa Adhafawnia Javaloka | U2 | A |
| 5 | 2231398126 | Fida Firnanda | U2 | A |
| 6 | 2231398154 | Harfi Rikza Kusuma | U2 | A |
| 7 | 2231398171 | Maharani Cahyo Pandamsari | U2 | A |
| 8 | 2231398178 | Mochamad Ramadhan Syahputra | U2 | A |
| 9 | 2231398135 | Muhammad Faiz Nandito LalangBuana | U2 | A |
| 10 | 2231398132 | Nadim Nazhar Kurniawan | U2 | A |
| 11 | 2231398200 | Nasywa Zulfa Salsabila | U2 | A |
| 12 | 2231398213 | Nurfaiz Laila Rahmah | U2 | A |
| 13 | 2231398160 | Rezi Andrean | U2 | A |
| 14 | 2231398134 | Ridwan Jelang Romadhon | U2 | A |
| 15 | 2231398139 | Syafadilla Restu Maharani | U2 | A |
| 16 | 2231398153 | Tria Agnesti | U2 | A |
| 17 | 2231398166 | Vinka Rizqiana Budiman | U2 | A |
| 18 | 2231398130 | Yansello Mikael Pangkey | U2 | A |

NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

Hotel Services

MATA KULIAH
Dosen

: Food & Beverage Product (Practice)
: RIZKY MAULANA, M.Par