



STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



SURAT KEPUTUSAN

KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

No. 45.36/SK-JIK-DIII/A.1/STIPRAM/II/2024

TENTANG

**PEMBIMBING JURNAL ILMIAH KOMPETENSI MAHASISWA
PROGRAM STUDI D-III PERHOTELAN SEMESTER GENAP 2023/2024
PADA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA**

Menimbang :

1. Bahwa sesuai dengan Kode Etik Dosen, untuk meningkatkan layanan kepada mahasiswa, maka perlu dilakukan pembinaan mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta.
2. Bahwa untuk melaksanakan hal-hal tersebut perlu ditetapkan dalam suatu Surat Keputusan.
3. Bahwa Dosen yang namanya tersebut pada daftar lampiran dianggap mampu dan memenuhi syarat untuk diangkat sebagai Dosen Pembimbing Akademik.

Mengingat :

1. Undang-Undang dasar RI tahun 1945 pasal 31
2. Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Undang-Undang No. 12 tahun 2012 tentang Perguruan Tinggi
4. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 3 tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi
5. Peraturan Pemerintah Nomor 4 Tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi Dan Pengelolaan Perguruan Tinggi.
6. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 234/U/2000 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi.
7. STATUTA Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta
8. Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 234/U/2000 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi.
9. Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan tinggi Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 108/DIKTI/Kep./2001 tentang Pedoman Pembukaan Program Studi dan atau Jurusan.
10. Surat Keputusan Mendiknas No. 159/D/O/2008 tentang Ijin Operasional Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

MEMUTUSKAN

Menetapkan :

Pertama :

Nama : Rosalina Nur Annisa, S.E.,M.B.A
Jabatan Akademik : Asisten Ahli
Jabatan : Pembimbing II
Kelas Konsentrasi : Hot & Cold Kitchen



STiPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta



- Kedua** : Bagi nama tersebut dalam Surat Keputusan ini diberikan tugas sebagai Pembimbing Jurnal Ilmiah Kompetensi mahasiswa program D-III Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta Semester Genap 2023/2024.
- Ketiga** : Sebagai Jurnal Ilmiah Kompetensi memiliki tanggung jawab memberikan bimbingan dan arahan terhadap proses penyusunan Jurnal Ilmiah Kompetensi mahasiswa.
- Keempat** : Surat Keputusan ini berlaku sejak ditetapkan sampai dengan 31 Juli 2024.
- Kelima** : Segala sesuatunya akan ditinjau kembali sebagaimana mestinya apabila dikemudian hari terdapat kekeliruan didalam penetapan ini.

Ditetapkan di: Yogyakarta
Pada tanggal 01 Februari 2024



Dr. Suhendrovono, SH., MM., M.Par., CHE., CGSP.
Ketua

Tembusan:

1. Yth. Bagian Keuangan
2. Yth. Kaprodi D-III Perhotelan
3. Yth. Pertinggal

Lampiran : Surat Keputusan Ketua Sekolah Tinggi Ambarrukmo Yogyakarta
No : No. 45.36/SK-JIK-DIII/A.1/STIPRAM/II/2024
Tanggal : 01 Februari 2024
Hal : Pembimbing Jurnal Ilmiah Kompetensi Mahasiswa D-III Perhotelan Semester Genap
2023/2024

NO	NIM	NAMA	JUDUL JIK
1	2211397591	Muhamad Naufal Nadir	Inovasi Pengolahan Creamy Tuscan Salmon sebagai Menu Promosi di Satoria Hotel Yogyakarta
2	2201397245	Erlina Dwi Cahyani	"Pengembangan SOP dalam Proses Memasak Iga yang Efisien dan Berkualitas"
3	2201397258	Muhammad Raihan	Teknik BOILING dan GRILLING Dalam Proses Mengolah Sup Buntut Bakar di Hyatt Regency Yogyakarta Sebagai Menu A'LA CARTE
4	2211397556	Nadhila Wijayanti	Mie Udon Sebagai Inovasi Produk Makanan Pada Menu Ala Carte Mie Goreng Udon Di Hotel Grand Rohan Yogyakarta
5	2211397548	Jaka	Spicy Korean chicken wings sebagai inovasi menu promo di restoran hotel Aston Pontianak
6	2211397522	Pranaiya Amir	Inovasi Resep Bumbu Jawa Yang Berpengaruh Dalam Bakmi Jawa Saman Sebagai Signature Dish Hotel Ros In Yogyakarta.
7	2211397520	Muhammad Damar Ozta Ardriyono	Keistimewaan Kebuli Rice Grand Rohan Jogja Dengan Kombinasi Rasa Indonesia Dan Timur Tengah
8	2201397254	Kosmas Bara Suryantara	Penerapan metode STEAMING dan GRILLING pada proses pengolahan LAMB BRIYANI di Ininside By Melia Yogyakarta sebagai menu A'LA CARTE
9	2191396637	Irvando permata	Inovasi bahan bakmi Jawa menggunakan bahan-bahan Jepang dan Indonesia dalam signature dish di Hotel Grand Rohan Jogja
10	2201397215	Frisca Afrianti	Strategi Inovasi Menu Breakfast Mie Jogteng Terhadap tamu In house di The Alana Hotel Malioboro

Ditetapkan di: Yogyakarta
Pada tanggal 01 Februari 2024



Dr. Suhendrovono, SH., MM., M.Par., CHE., CGSP.
Ketua

Jurnal Ilmiah Kompetensi

Disiapkan Sebagai Standar Kualifikasi

**PENERAPAN METODE *STEAMING* DAN *GRILLING* PADA
PROSES PENGOLAHAN *LAMB BIRYANI* DI INNSIDE BY
MELIA YOGYAKARTA SEBAGAI MENU A'LA CARTE**



Disusun oleh:

Nama : Kosmas Bara Suryantara
NIM : 2201397254
Spesialisasi : Food and Beverage Product
Program Studi : Perhotelan
Jenjang : Diploma Tiga/D-III

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA

2024

Jurnal Ilmiah Kompetensi

Disiapkan Sebagai Standar Kualifikasi

LEMBAR PERSETUJUAN

**PENERAPAN METODE *STEAMING* DAN *GRILLING* PADA
PROSES PENOLAHAN *LAMB BIRYANI* DI INNSIDE BY
MELIA YOYAKARTA SEBAGAI MENU A'LA CARTE**

Disusun Oleh:


Kosmas Bara Suryantara

2201397254

Yogyakarta,

Telah disetujui dan diterima oleh:

Dosen Pembimbing I




20/3/2024

Dwi Yoso Nugroho, M.Par

NIDN: 0523118901

Dosen Pembimbing II



03/4/2024

Rosalina Nur Annisa, S.E., M.B.A

NIDN: 0528028401