

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo (STIPRAM)  
Jl. Ahmad Yani, Ring Road Timur 52B, Modalan, Banguntapan, Bantul, DIY (55198)

## NILAI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024

**KELAS : D**

**Hotel Services**

MATA KULIAH  
Dosen

: Food & Beverage Service (Practice)  
: MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	NIM	NAMA	Klas	NILAI
1	2231398108	Adjie Darmawansyah	D	A
2	2231398141	Aril Satria Andika	D	A
3	2231398107	Arkan Adi Baskara	D	B
4	2231398120	Ezra Wicaksono Agra Ardana	D	A
5	2231398121	Fadhel Yuliantara	D	A
6	2231398115	Fauzani Ichsan Putri	D	A
7	2231398138	Ferro Alvin Ditya Putra	D	A
8	2231398131	Fifan Dido Pratama	D	A
9	2221397946	Fiki Adisya Rivani		
10	2231398118	Ghendy Wahyuningtyas Kusumareta	D	A
11	2231398124	Hafid Ardian Syah	D	A
12	2231398114	Hilbram Therza Elnufa	D	A
13	2231398117	Listianing Tyas Ayu Sekar Kinasih	D	A
14	2231398113	Magdalena Yolanda Dwiputri Hareni	D	A
15	2231398111	Muhammad Hanif Dzuhri	D	A
16	2231398133	Muhammad Ilham Saputra	D	A
17	2231398123	Muhammad Rafii Athallah	D	B
18	2231398137	Muhammad Rayhan Adiansyah	D	A
19	2231398128	Muhammad Satrya Yudha Saputra	D	A
20	2231398129	Mutia Risti Fauzi	D	A
21	2231398127	Nasya Naura Ambarwati	D	A
22	2231398106	Paulus Hendra Raditya Lianto	D	B
23	2231398112	Reda Setianingrum	D	A
24	2231398116	Ridwan Afrizal	D	A
25	2231398103	Rine Lestari	D	A
26	2231398104	Riski Saputra	D	A
27	2231398105	Rizky Dwi Saputra	D	A
28	2231398109	Sahru Rijki	D	B
29	2231398136	Sheva Salsabila Gunsuri	D	A
30	2231398102	Zulfikri Rizkiyah	D	A



## List Kegiatan Pengajaran SEMESTER GENAP 2023/2024

Kelas : D

MATA KULIAH : Food & Beverage Service (Practice)

Prodi : Hotel Services

Dosen : MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	TANGGAL PERTEMUAN	POKOK BAHASAN	SUB POKOK BAHASAN	TT & NAMA TERANG	CATATAN	PARAF PETUGAS
1	07/02/2024	<b>Bab :</b> Introduction - Perkenalan <b>Uraian:</b> Review sekilas tentang teori yang sudah di dapatkan dari semester lalu				
2	14/02/2024	<b>Bab :</b> Peralatan yang ada di Restorant <b>Uraian:</b> Perkenalan nama nama peralatan yang berada di Restourant mulai dari Chinaware, Glassware dan Holloware/Silverware serta fungsi dari peralatan tersebut.				
3	21/02/2024	<b>Bab :</b> Perkenalan peralatan yang ada di Restourant <b>Uraian:</b> Masih melanjutkan materi minggu lalu perkenalan nama nama peralatan yang berada di Restourant mulai dari Chinaware, Glassware dan Holloware/Silverware serta fungsi dari peralatan tersebut.				
4	28/02/2024	<b>Bab :</b> How to carry a tray <b>Uraian:</b> Cara memegang tray dengan baik dan benar, karena sebagai server harus bisa menguasai hal tersebut	Sebagai Waiter atau Waitress harus bisa menguasai cara membawa tray atau nampan dengan baik. Kemampuan membawa nampan / tray sangat diperlukan saat seorang server harus membawa makanan dan minuman.  Pada waktu membawa tray posisi lengan kiri membentuk huruf L. Telapak tangan dibuka lebar dan ujung jari mengarah ke depan.			
5	06/03/2024	<b>Bab :</b> How to carry a tray <b>Uraian:</b> Cara memegang tray dengan baik dan benar, karena sebagai server harus bisa menguasai hal tersebut	Sebagai Waiter atau Waitress harus bisa menguasai cara membawa tray atau nampan dengan baik. Kemampuan membawa nampan / tray sangat diperlukan saat seorang server harus membawa makanan dan minuman.  Pada waktu membawa tray posisi lengan kiri membentuk huruf L. Telapak tangan dibuka lebar dan ujung jari mengarah ke depan.			
6	13/03/2024	<b>Bab :</b> Membawa goblet/minuman menggunakan tray <b>Uraian:</b> Latihan menjaga keseimbangan, dan memegang tray dengan benar supaya menguasai teknik dalam membawa tray dengan baik dan benar.				
7	20/03/2024	<b>Bab :</b> Membawa goblet/minuman menggunakan tray <b>Uraian:</b> Latihan menjaga keseimbangan, dan memegang tray dengan benar supaya menguasai teknik dalam membawa tray dengan baik dan benar.				
8	27/03/2024	<b>Bab :</b> Cara menuangkan air mineral menggunakan water picher <b>Uraian:</b> Latihan untuk menuangkan air mineral dengan water picher ke dalam water goblet, bagaimana bersikap, kemudian langkah - langkah yang harus dilakukan pada waktu menuangkan air ke dalam water goblet				
		<b>Bab :</b> Cara membawa Dinner plate dan Chinaware				

9	03/04/2024	<p><b>Uraian:</b> Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate ( Minimal 3 Plate ) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&amp;B Service</p>	<p>Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate ( Minimal 3 Plate ) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&amp;B Service</p>			
10	24/04/2024	<p><b>Bab :</b> Cara membawa Dinner Plate dan Chinaware <b>Uraian:</b> Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate ( Minimal 3 Plate ) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&amp;B Service</p>	<p>Bagaimana seorang waiter / waitress bisa menghandle / membawa dengan baik Dinner plate ( Minimal 3 Plate ) pada waktu incharge di Restaurant ataupun Outlet F&amp;B Service</p>			
11	02/05/2024	<p><b>Bab :</b> Mice en place <b>Uraian:</b> Persiapan sebelum open outlet ataupun tutup outlet, agar proses alur kerja berjalan lancar tanpa membuat tamu komplain.</p>				
12	08/05/2024	<p><b>Bab :</b> Sequence Of Service <b>Uraian:</b> Tahapan dalam memberikan pelayanan sejak tamu datang sampai meninggalkan restoran.</p>	<p>Tahapan dalam memberikan pelayanan sejak tamu datang sampai meninggalkan restoran.</p>			
13	15/05/2024	<p><b>Bab :</b> Table Set Up <b>Uraian:</b> Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan dan peralatan penunjang lainnya sesuai jenis hidangan yang akan disajikan</p>				
14	18/05/2024	<p><b>Bab :</b> Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up <b>Uraian:</b> Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up, dilakukan secara perorangan</p>				
15	22/05/2024	<p><b>Bab :</b> Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up <b>Uraian:</b> Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up, dilakukan secara perorangan</p>	<p>Praktek Mice en place, Sequence Of Service ,Table Set Up, dilakukan secara perorangan</p>			



**PRESENSI MAHASISWA SEMESTER GENAP 2023/2024**

**KLAS : D**

**Hotel Services**

MATA KULIAH  
Dosen

: Food & Beverage Service (Practice)  
: MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par

No	NIM	NAMA	Klas	TANGGAL PERTEMUAN															KETERANGAN				
				07/02/2024	14/02/2024	21/02/2024	28/02/2024	06/03/2024	13/03/2024	20/03/2024	27/03/2024	03/04/2024	10/04/2024	17/04/2024	24/04/2024	02/05/2024	09/05/2024	16/05/2024	23/05/2024	S	I	X	%
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	2231398108	Adlie Darmawansyah	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
2	2231398141	Arii Satria Andika	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
3	2231398107	Arkan Adi Baskara	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
4	2231398120	Erra Wicaksono Agra Ardana	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
5	2231398124	Fadhel Vulliantara	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
6	2231398115	Fauzoni Ichsan Putri	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
7	2231398138	Ferro Alvin Ditya Putra	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
8	2231398131	Fifan Dido Pratama	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
9	2221397946	Fiki Adisyia Rivani		V	V	V	X	X	X	X	V	V	V	V	X	X	X	X			9	6	40 %
10	2231398118	Ghendy Wahyuningtyas Kusumareta	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
11	2231398124	Harid Ardian Syah	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
12	2231398114	Hilbram Thera Bhuafa	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
13	2231398117	Listianing Tyas Ayu Sekar Kinasih	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
14	2231398113	Magdalena Yolanda Dwiputri Haren	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
15	2231398111	Muhammad Hanif Dzuhri	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
16	2231398133	Muhammad Ilham Saputra	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V			1	14	93.33 %
17	2231398123	Muhammad Rafli Alhallaq	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
18	2231398137	Muhammad Rayhan Adriansyah	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V			1	14	93.33 %
19	2231398128	Muhammad Satrya Yudha Saputra	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
20	2231398129	Mutia Risti Fauzi	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
21	2231398127	Nasya Naura Ambarwati	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
22	2231398106	Paijus Hendra Raditya Lianto	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V			1	14	93.33 %
23	2231398112	Reka Setianingrum	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
24	2231398116	Ridwan Afrizal	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
25	2231398103	Rine Lestari	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
26	2231398104	Riski Saputra	D	V	V	V	X	X	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V			2	13	86.67 %
27	2231398105	Rizky Dwi Saputra	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
28	2231398109	Sahrul Rizki	D	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V				15	100 %
29	2231398136	Sheng Salabilis Gunswari	D	V	V	V	V	V	V	V	X	V	V	V	V	V	V	V			1	14	93.33 %
30	2231398102	Zulfikri Rizkiyah	D	V	V	V	V	V	X	X	V	V	V	V	V	V	V	V			2	13	86.67 %

**KETERANGAN :**

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

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

( X ) : Tanpa ada keterangan



# STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta



## SURAT KEPUTUSAN

**KETUA**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO YOGYAKARTA**  
**NOMOR : 199.59/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 Ambarukmo 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 Ambarukmo.

**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 Ambarukmo 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 Ambarukmo Yogyakarta
8. STATUTA Sekolah Tinggi Pariwisata Sekolah Tinggi Pariwisata AMbarukmo 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 Ambarukmo 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 : 199.59/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 : MARIA ANASILA HAYATRI, M.Par  
 NIDN : 0526078502

No	Mata Kuliah	Prodi	SKS	Semster	Kelas	Jumlah Mahasiswa
1	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2A	28
2	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2B	31
3	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2C	35
4	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2D	30
5	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2E	33
6	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2F	35
7	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2U1	19
8	Food & Beverage Service (Practice)	D3 Perhotelan	1	2	2U2	18
9	Hotel Introduction	D3 Perhotelan	2	2	2U2	18
10	Service Concentration	D3 Perhotelan	3	4	4FBS	35



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