

Dosen. : Aulia Firmansyah
Matakuliah : (0332) Indonesian Food
SKS : 2
Kelas : 51.2A.09 - 51201
Jumlah Mahasiswa : 10

Pertemuan	Ruang	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran	Respon Mahasiswa M=memenuhi TM=Tidak Memenuhi
01	c-k1	13 Maret 2024	Kontrak perkuliahan dan materi pertama/introduce	perkuliahan berjalan lancar dan terkendali dengan baik dihadiri oleh 6 mahasiswa siswi	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:21:04 Keluar: 11:26:55	1 M Absen masuk pak 2 M terima kasih pak 3 M pengajaran sesuai
02	c-k1	20 Maret 2024	Pengenalan sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan	perkuliahan berjalan lancar dan teratur dihadiri oleh 5 siswa siswi	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:22:22 Keluar: 11:35:16	1 M selamat pagi 2 M terima kasih pak
03	c-k1	27 Maret 2024	Memperkenalkan macam-macam food commodities dan cara penyimpanannya	perkuliahan berjalan lancar dan tertib	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:21:28	1 M Absen masuk pak 2 M selamat pagi 3 M Terimakasih Pak 4 M terima kasih pak

Pertemuan	Ruang	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran	Respon Mahasiswa M=memenuhi TM=Tidak Memenuhi
					Keluar: 11:36:36	
04	c-k1	3 April 2024	Memperkenalkan equipment dan utensil berikut cara penggunaannya dan pembagiannya	alhamdulillah perkuliahan berjalan lancar dan tertib	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:27:09 Keluar: 11:42:39	1 M materi sesuai dengan modul 2 M terima kasih pak 3 M Absen masuk pak
05	c-k1	24 April 2024	Memperkenalkan dasar-dasar potongan dan dasar-dasar kaldu berikut macam-macam kaldu beserta cara pembuatannya	perkuliahan diadakan di wisma dan dihadiri oleh 5 orang mahasiswa wi berjalan kondusif dan aman	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:27 Keluar: 11:50:32	1 M Masuk kelas pak 2 M sesuai dengan materi 3 M terima kasih pak
06	c-k1 (kp)	3 Mei 2024	Memperkenalkan dasar-dasar memasak dan dasar-dasar sup beserta macam-macam sup	alhamdulillah perkuliahan berjalan lancar dan tertib dan dilaksanakan di wisma	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:27:41 Keluar: 11:31:20	1 M Terima Kasih Pak 2 M Terima Kasih Pak
07	c-k1	8 Mei 2024	Memperkenalkan dasar-dasar sauce baik sauce untuk Indonesian food maupun western food beserta turunannya	perkuliahan berjalan aman lancar dan tertib	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40	1 M Absen masuk pak 2 M terima kasih pak

Pertemuan	Ruang	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran	Respon Mahasiswa M=memenuhi TM=Tidak Memenuhi
					Masuk: 08:22:21 Keluar: 11:27:56	3 M materi sesuai dengan modul
08	-	-	(UTS)	-	-	-
09	c-k1	22 Mei 2024	Praktek pertama yaitu praktek bagaimana memegang pisau yang benar dan mempraktekkan dasar-dasar potongan beserta macam-macam potongan	alhamdulillah praktek perkuliahan praktek berjalan lancar dan tertib	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:21:06 Keluar: 11:35:49	1 M Absen masuk pak 2 M terima kasih pak 3 M sesuai materi
10	c-k1	29 Mei 2024	Mempratekkan membuat bumbu dasar Indonesia Food	alhamdulillah praktek berjalan lancar aman terkendali	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:25:19 Keluar: 11:31:10	1 M terima kasih pak 2 M Materi sesuai 3 M Terimakasih Pak
11	c-k1	5 Juni 2024	Mempratekkan sauce dasar yang digunakan untuk untuk appetizer dingin dan panas, soup panas dan dingin dan macam-macam main course	alhamdulillah praktek berjalan lancar terkendali dan aman	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:28:12 Keluar: 11:32:58	1 M materi sesuai

Pertemuan	Ruang	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran	Respon Mahasiswa M=memenuhi TM=Tidak Memenuhi
12	c-k1	12 Juni 2024	Mempratekkan hot appetizer dan hot soup	alhyamdulillah perkuliahan berjalan lancar dan terkendali	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:56 Keluar: 11:32:59	1 M Materi sesuai 2 M terima kasih pak
13	c-k1	19 Juni 2024	Mempraktekkan cold appetizer dan cold soup	alhamdulillah preaktek berjalan lancar aman dan terkendali	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:23:18 Keluar: 11:42:31	1 M Absen masuk pak 2 M Materi sesuai 3 M Terimakasih
14	c-k1	26 Juni 2024	Melihat industri yang berkaitan dengan industri pengolahan makanan	kunjungan industri	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:24:56 Keluar: 11:32:59	-
15	c-k1	3 Juli 2024	Praktek membuat makanan utama/main course, baik berupa yang terbuat dari nasi, mie dan pasta	praktek berjalan tertib dan lancar	Tepat Waktu Jadwal: 08:20-11:40 Masuk: 08:27:49	-

Pertemuan	Ruang	Tanggal	Bahan Kajian	Berita Acara Pengajaran	Kehadiran	Respon Mahasiswa M=memenuhi TM=Tidak Memenuhi
					Keluar: 11:50:18	
16	-	-	(UAS)	-	-	-

Presensi Mahasiswa

Nim	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Jumlah
51230005	fadilla rostya	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15
51230006	nur rokhim	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	10
51230008	annanda christiana widdyani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	14
51230012	ifada farid rachman	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	11
51230019	fandi rahman triatmaja	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	10
51230021	maulana yoga anarghya	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	8
51230031	okta athifah purnamasari	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13
51230032	syamaidzar tsaqif algawi	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	13
	Jumlah Hadir	7	7	8	4	6	5	7	10	5	5	6	6	6	4	4	10	

Penilaian

NIM	NAMA	Presensi	TUGAS	UTS	UAS	GRADE AKHIR
51230005	fadilla rostya	100	70	10	70	C
51230006	nur rokhim	62	70	19	75	D
51230008	annanda christiana widdyani	92	80	19	70	C
51230012	ifada farid rachman	69	60	28	75	D
51230019	fandi rahman triatmaja	69	70	0	75	D
51230021	maulana yoga anarghya	46	60	38	75	D
51230031	okta athifah purnamasari	85	60	47	80	B
51230032	syamaidzar tsaqif algawi	85	60	47	75	C