

BARISTA - 0355

SKS: 3 | Kelas: BST.51.3A.09.A

Dosen: 201507203 - MFI

Berita Acara Pengajaran

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP	MONEV
1	D-K1	2025-09-22 12:30-15:00 Masuk: 12:33:58 -14:58:41	a. Arti Barista b. Pesyaratan barista , Job discriptionnya Barista	Kuliah berlangsung di laborat restauaran BSI dengan menjelaskan dan berinteraksi dengan tanya jawab Kuliah berjalan lancar	Memenuhi
2	E-K1	2025-09-29 12:30-15:00 Masuk: 12:31:28 -14:46:45	1. Standart Kompetensi 2. Sejarah Kopi 3. Penyebaran Kopi 4. Ragam Jenis Kopi Barista	Kuliah Berjalan lancar, berlangsung di laboratorium restoran BSI, Mahasiwa Mempresentasikan tugasnya berkaitan dengan mencari literasi mengenai jenis biji kopi, Peralatan dan bahan yang harus ada dalam kedai kopi	Memenuhi
3	E-K1	2025-10-06 12:30-15:00 Masuk: 12:33:05 -14:49:07	1. Menerangkan defect kopi sebelum di olah 2. Menerangkan defect coffe setelah di roasting (sangrai) Barista	Kuliah Berlangsung lancar di laboraturium Restoran BSI Denegan memberikan contoh pada tingkat Roasting seperti Light Roast Medium Roast Dark Roast	Memenuhi
4	E-K1	2025-10-13 12:30-15:00 Masuk: 12:31:05 -14:47:02	1. Pengertian Roasting dan Fungsinya 2. Proses tahapan Roasting 3. Mengenal tingkatan roasting pada biji kopi Barista	Kuliah Berlangsung lancar di lab restauran BSI dengan 1. Memberikan Pengantar tentang Mesin Kopi 2. Praktek mengenal jenis Grindle dan Komponennya 3. Mahasiswa mempraktekan dan menegenal mesin Grindle	Memenuhi
5	E-K1	2025-10-20 12:30-15:00 Masuk: 12:31:35 -14:46:20	1. Defect coffee 2. Roasting 3. cuping Barista	KULIAH SECARA TATAP MUKA BERLANGSUNG LANCAR DI RUANG LAB BAR BSI MAHASISWA BELAJAR MEMBUAT KOPI DENGAN METODE MANUAL BREW, DENGAN BERKELOMPOK, SATU KELOMPOK BERANGGOTA 3 ORANG DENGAN MEMBUAT COFFE V60 DAN VIEATNAM DRIPS	Memenuhi

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP	MONEV
6	E-K1	2025-10-27 12:30-15:00 Masuk: 12:32:59 -14:54:44	1. Defect coffee 2. Roasting 3. cuping Barista	Kuliah berlangsung secara tatap muka berlangsung lancar Kuliah menggunakan metode 1. Pemberian Materi 2. Praktek membuat kopi dengan menggunakan alat seduh manual a. V60 b. Vietnam Drip	Memenuhi
7	E-K1	2025-11-03 12:30-15:00 Masuk: 12:36:05 -14:46:23	1. Defect coffee 2. Roasting 3. cuping Barista	Kuliah berlangsung lancar di laborat Bar Bsi dengan metode pembelajaran 1. pemberian materi tentang Frech Press 2. Membuat minuman Mandiri menggunakan alat seduh manual (Vietnam Drip) dan V60	Memenuhi
9	E-K1	2025-11-17 12:30-15:00 Masuk: 12:31:02 -14:51:09	1. Pengertian Cuping 2. Karakteristik Kopi 3. Grind size kopi Barista	Kuliah Berjalan Lancar di Laborat Bar UBSi Kuliah berjalan dengan Presentasi Hasil dari Produk Manual Brew yang di Buatnya	Memenuhi
10	E-K1	2025-11-24 12:30-15:00 Masuk: 12:31:20 -14:53:34	1. Pengertian Cuping 2. Karakteristik Kopi 3. Grind size kopi Barista	Kuliah berlangsung di Wisma BSI dengan metode pemebrian materi dan praktek Kuliah berjalan lancar	Memenuhi
11	E-K1	2025-12-01 12:30-15:00 Masuk: 12:34:25 -14:45:51	1. V60 2. Vietatnam Drips 3. Mocapot 4. Frech Press Barista	Kuliah berjalan lancar Kuliah di Laborat Bar UBSI Kuliah Presentasi Kelompok 1 dan 7	Memenuhi
12	E-K1	2025-12-08 12:30-15:00 Masuk: 12:32:38 -14:46:42	1. V60 2. Vietatnam Drips 3. Mocapot 4. Frech Press Barista	Kuliah berlangsung di Laborat Bar UBSi berjalan lancar Mahasiswa katif dalam praktek membuat minuman alkohol dan non alkohol	Memenuhi
13	E-K1	2025-12-15 12:30-15:00 Masuk: 12:56:37 -14:49:08	1. V60 2. Vietatnam Drips 3. Mocapot 4. Frech Press Barista	Kuliah berlangsung di ruang laborat bar di hadiri oleh 16 Mahasiswa dengan menggunakan metode pembekajaran teori dan praktik Membuat minuman dengan bahan dasar Vodka dan Bacardi 1. Cuba libra 2. Mojito 3. Screw driver	Memenuhi
14	E-K1	2026-01-05 12:30-15:00	1. Pengertian espresso 2. Merencanakan cara kalibrasi mesin	Kuliah berjalan lancar dengan praktek di laborata bar wisma UBSI	Memenuhi

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP	MONEV
		Masuk: 12:31:55 -14:48:31	kopi 3. Menyiapkan sajian espresso kopi Barista	Praktek berkelompok maksimal 3 orang per kelompok	
15	E-K1	2026-01-12 12:30-15:00 Masuk: 12:33:30 -14:52:51	1. Pengertian espresso 2. Merencanakan cara kalibrasi mesin kopi 3. Menyiapkan sajian espresso kopi Barista	Kuliah berjalan lancar dengan pemberian materi dan praktek mixologi Kuliah berlangsung di Ruang Praktek Bar Wisma UBDI PSDKU Jogjakarta	Memenuhi

*Jika Bahan Kajian Kosong/Tidak Sesuai, Konfirmasi BAAK untuk mengupdate RPS

BAP Kelas Pengganti

Dosen	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	Alasan Digantikan	MONEV
-------	-------	-----------	--------------	-------------------	-------

*Jika Bahan Kajian Kosong/Tidak Sesuai, Konfirmasi BAAK untuk mengupdate RPS

Presensi Kehadiran

#	Nim	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
1	51240009	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	13
2	51240011	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
3	51240013	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	13
4	51240017	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
5	51240020	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	11
6	51240023	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
7	51240026	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
8	51240027	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14

#	Nim	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
9	51240028	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
10	51240030	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	13
11	51240033	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
12	51240042	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
13	51240044	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	13
14	51240049	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	13
15	51240057	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
16	51240063	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
17	51240064	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	12
18	51240070	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
Total Kehadiran Harian		18	18	16	18	17	18	18	0	17	17	18	18	17	15	17	0	-

*Data Presensi diambil berdasarkan laman Elearning

Penilaian

#	Nim	Presensi	Tugas	UTS	UAS	Grade Akhir
1	51240009	13	0	0	0	A
2	51240011	14	0	0	0	A
3	51240013	13	0	0	0	A

#	Nim	Presensi	Tugas	UTS	UAS	Grade Akhir
4	51240017	14	0	0	0	A
5	51240020	11	0	0	0	A
6	51240023	14	0	0	0	A
7	51240026	14	0	0	0	A
8	51240027	14	0	0	0	A
9	51240028	14	0	0	0	A
10	51240030	13	0	0	0	A
11	51240033	14	0	0	0	A
12	51240042	14	0	0	0	A
13	51240044	13	0	0	0	A
14	51240049	13	0	0	0	A
15	51240057	14	0	0	0	A
16	51240063	14	0	0	0	A
17	51240064	12	0	0	0	A
18	51240070	14	0	0	0	A

*Data Penilaian diambil berdasarkan laman student