

BERITA ACARA PENGAJARAN

BAKERY - 0364

SKS: 4 | Kelas: BKY.51.4A.09.A

Dosen: 202507086 - FKH

Berita Acara Pengajaran

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
1	B-K1	2026-03-30 08:20-11:40 Masuk: 08:24:34 - 11:40:45	a. Kesehatan, Keselamatan, Keamanan Kerja Ruang lingkup: - Kesehatan personal - Keselamatan kerja (personal dan area kerja) - Keamanan kerja (personal, area kerja dan peralatan yang digunakan) b. Metode pembuatan pastry & bakery Ruang lingkup: - Jenis-jenis teknik pengolahan Roti: 1. Straight Dough (10 Step Making Bread) 2. No Time Dough 3. Sponge & Dough 4. Ferment & Dough c. Konsep dasar patisserie Ruang lingkup: - Kandungan bahan pembuat pastry & bakery - Pengukuran bahan - Proses pembuatan d. Pengetahuan macam- macam adonan dasar roti dan kue Ruang lingkup: - Adonan Solid - Adonan liquid e. Hygiene dan Sanitasi Ruang lingkup: - Personal - Peralatan - Area kerja - Bahan makanan - Produk makanan Bakery	perkuliahan berjalan tertib dan lancar, mahasiswa hadir terdiri dari 15 orang dan 1 mahasiswa izin, 1 mahasiswa tanpa keterangan
2	B-K1	2026-04-06 08:20-11:40 Masuk: 08:21:12 - 11:40:27	Pemilihan bahan baku dan bahan olahan yang berkualitas dalam membuat produk Soft Roll Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 18 mahasiswa hadir
3	B-K1	2026-04-13 08:20-11:40 Masuk: 08:21:39 - 11:41:10	Menyediakan dan menyajikan produk Hard Roll sebagai menu breakfast dengan memperhatikan prosedur kebersihan makanan, lingkungan dan K3 Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, seluruh mahasiswa hadir dan berkontribusi aktif dalam perkuliahan

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
4	B-K1	2026-04-20 08:20-11:40 Masuk: 08:21:04 - 11:44:04	Menyiapkan dan menyediakan White Bread sebagai salah satu jenis bakery dengan memperhatikan standar operasional prosedur serta perhitungan cost control dalam 1 resep produk Bakery	praktikum berjalan dengan tertib dan lancar, 16 mahasiswa hadir, 1 mahasiswa izin dan 1 mahasiswa tanpa keterangan
5	B-K1	2026-04-27 08:20-11:40 Masuk: 08:21:29 - 11:37:34	Membuat produk bakery Banana Bread dengan memperhatikan bahan yang digunakan dan metode pembuatan sesuai dengan standar resep Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 15 mahasiswa hadir dan 3 mahasiswa izin sakit
6	B-K1	2026-05-11 08:20-11:40 Masuk: 08:22:39 - 11:41:15	Membuat produk bakery Italian pizza. Metode pembuatan Italian pizza dan perhitungan cost control dalam 1 resep produk Bakery	Perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar. 15 mahasiswa hadir, 1 mahasiswa izin sakit dan 2 mahasiswa tanpa keterangan
7	B-K1	2026-05-25 08:20-11:40 Masuk: 08:23:56 - 11:43:27	Membuat produk bakery Focaccia Bread Ruang lingkup: - Membuat adonan Solid - Membuat adonan dengan teknik peragian - Cooking methode - Teknik pembakaran (oven) Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar. 17 mahasiswa hadir dan 1 mahasiswa tanpa keterangan
8	B-K1	2026-06-01 08:20-11:40 Masuk: 08:23:56 - 11:43:27	UTS	UTS
9	B-K1	2026-06-08 08:20-11:40 Masuk: 08:23:56 - 11:43:27	Menyiapkan, mengolah, Mengemas dan menjual produk bakery	Perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar. 18 mahasiswa hadir
10	B-K1	2026-06-22 08:20-11:40 Masuk: 08:21:17 - 11:42:30	Menyiapkan, menyediakan dan mendisplay produk bakery Croissant Bakery	Perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 15 mahasiswa hadir, 2 izin sakit dan 1 tanpa keterangan

Temu	Ruang	Kehadiran	Bahan Kajian	BAP
11	B-K1	2026-06-29 08:20-11:40 Masuk: 08:22:09 - 11:39:30	Membuat produk Dannish Ruang lingkup: - Teknik pengukuran bahan - Pemilihan bahan baku yang berkualitas - Teknik membuat adonan - Teknik lamination Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 18 mahasiswa hadir
12	B-K1	2026-06-30 13:00-16:20 Masuk: 13:05:12 - 16:20:33	Membuat produk puff Ruang lingkup: - Pemilihan bahan baku yang berkualitas - Pengukuran bahan baku dan bahan olahan - Prosedur pembuatan produk - Penjelasan produk yang dihasilkan Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 16 mahasiswa hadir dan 2 izin
13	B-K1	2026-07-06 08:20-11:40 Masuk: 08:22:52 - 11:39:15	Membuat produk Roti "O" Ruang lingkup: - Teknik pengukuran bahan baku olahan - Teknik pembuatan produk - Cooking methode - Ketepatan membuat produk Bakery	Perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 18 mahasiswa hadir dan ikut berkontribusi
14	B-K1	2026-07-07 13:00-16:20 Masuk: 13:06:52 - 16:20:40	Membuat produk Roti Cane atau Roti Maryam Ruang lingkup: - Pemilihan bahan baku yang berkualitas - Ketepatan dalam mengukur bahan baku - Hasil akhir produk yang diolah - Ketepatan waktu dalam mengolah produk - Teknik menggunakan peralatan yang dibutuhkan dalam mengolah produk Bakery	perkuliahan berjalan dengan tertib dan lancar, 17 mahasiswa hadir, 1 mahasiswa izin
15	B-K1	2026-07-06 08:20-11:40 Masuk: 08:21:22 - 11:43:25	Review Materi untuk UAS	Review Materi untuk UAS Platting produk
16	B-K1	2026-07-06 08:20-11:40 Masuk: 08:24:33 - 11:45:35	UAS	UAS

Presensi Kehadiran

[illegible]

#	Nim	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Total
13	51240044	EINGGAL PANGESTU	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14
14	51240049	MUHAMMAD JALU WICAKSANA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	15
15	51240057	ANISHA DAMAYANTI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	15
16	51240063	ALIVA MUSTIKA PUTRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
17	51240064	DANIEL YUDHA PATRIA	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
18	51240070	RAYLODO WILLY PURBA	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
Total Kehadiran Harian			16	18	18	15	17	15	17	18	18	13	18	17	18	16	18	18	-

*Data Presensi diambil berdasarkan laman Elearning

NILAI MAHASISWA

Penilaian

#	Nim	Nama	Presensi	Tugas	UTS	UAS	Grade Akhir
1	51240009	HANIVA LUTFI RAHMAWATI	0	0	0	0	A
2	51240011	RADHITYA IVAN SATRIA	0	0	0	0	A
3	51240013	LAYLA PASHA HAFIDZ	0	0	0	0	A
4	51240017	AULIA RAHMASARI ABDULLAH	0	0	0	0	A
5	51240020	MUHAMMAD DASHKA SETIAWAN	0	0	0	0	A
6	51240023	MONICA YESSICA PUSPITASARI	0	0	0	0	A
7	51240026	ANGELI DIVA MAHARANI	0	0	0	0	A
8	51240027	LINTANG FAJAR AGUSTIN	0	0	0	0	A
9	51240028	DWI SINTA RAHMADINA	0	0	0	0	A
10	51240030	CALLISTA AISHA DAMAYANTI	0	0	0	0	A
11	51240033	THORIQ MULYA AL-FATIH	0	0	0	0	A
12	51240042	AHMAD FAUZI	0	0	0	0	A
13	51240044	EINGGAL PANGESTU	0	0	0	0	A
14	51240049	MUHAMMAD JALU WICAKSANA	0	0	0	0	A
15	51240057	ANISHA DAMAYANTI	0	0	0	0	A
16	51240063	ALIVA MUSTIKA PUTRI	0	0	0	0	A

#	Nim	Nama	Presensi	Tugas	UTS	UAS	Grade Akhir
17	51240064	DANIEL YUDHA PATRIA	0	0	0	0	A
18	51240070	RAYLODO WILLY PURBA	0	0	0	0	A

*Data Penilaian diambil berdasarkan laman student