



YAYASAN PERGURUAN DHARMA PALA
POLITEKNIK "API"
YOGYAKARTA

KEPUTUSAN
DIREKTUR POLITEKNIK "API" YOGYAKARTA
Nomor : 189-j/POLTEK-API/C/09/2024

Tentang

Tugas Mengajar Dosen Tetap Pada Politeknik "API" Yogyakarta
Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025

DIREKTUR POLITEKNIK "API" YOGYAKARTA

Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran perkuliahan dipandang perlu memberi tugas mengajar bagi Dosen Tetap Politeknik "API" Yogyakarta.
b. Bahwa untuk keperluan tersebut pada butir a, perlu ditetapkan dengan Surat Keputusan

Mengingat : 1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional;
2. Undang-Undang No.12 Tahun 2012, tentang Pendidikan Tinggi;
3. Statuta Politeknik "API" Yogyakarta;
4. Surat Keputusan Ketua Yayasan Perguruan Dharma Pala Sleman No. 7/YPDP/I/2022, tentang Pengangkatan Drs. Iwan Budiherwanto, M.M. menjadi Direktur Politeknik "API" Yogyakarta;
5. Keputusan Direktur Politeknik "API" No. 15/POLI/C/02/2016, tentang Pokok-Pokok Kepegawaian Politeknik "API" Yogyakarta

Memperhatikan : Rapat Pimpinan Politeknik "API" Yogyakarta pada tanggal 23 September 2024

MEMUTUSKAN

Menetapkan :
Pertama : Tugas mengajar dosen/asisten dosen diberikan berdasarkan latar belakang pendidikan / pengalaman.

Kedua : Beban tugas tersebut diatur dengan beban mengajar dosen tetap berdasarkan Ekuivalen Waktu Mengajar Penuh (EWMP)

Ketiga : Memberi tugas kepada **Evi Emilia Kholina, S.Par., M.M.Par.** mengampu mata kuliah seperti tersebut dalam Daftar Lampiran Keputusan ini pada kolom 2 (dua) untuk Semester Gasal Tahun Akademik 2024/2025.

Keempat : Teknis pelaksanaan keputusan ini diatur oleh Direktur dan Jurusan.

Kelima : Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapan ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada Tanggal : 25 September 2024

Direktur
Dr. Drs. Iwan Budiherwanto, M.M.
NIDN. 05.021266.02

Tembusan disampaikan Yth :

1. Pembantu Direktur I
2. Pembantu Direktur II
3. Arsip

Kampus :

Jl. Wisata Babarsari TB XV/15 Yogyakarta
Telp. (0274) 485554 Fax. (0274) 485275

Lampiran : Keputusan Direktur Politeknik "API" Yogyakarta

Nomor : 189-J /POLTEK-API/C/09/2024

Tanggal : 25 September 2024

NO.	MATA KULIAH	SKS	SEMESTER	JURUSAN
1	Manajemen Tata Hidang II	3	III	P P
2	Manajemen Tata Graha II	3	III	P P
3	Pastry II	3	V	Perhotelan
4				
5				
6				
	JUMLAH	9		



Drs. Iwan Budiherwanto, M.M.
05.021266.02

POLITEKNIK “API” YOGYAKARTA
RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

PROGRAM STUDI	:	PENGELOLAAN PERHOTELAN
MATA KULIAH	:	MANAJEMEN TATA HIDANG 2
KODE	:	HP 323
SEMESTER	:	3 (TIGA)
BEBAN KREDIT	:	3 SKS
DOSEN	:	EVI EMILIA KHOLINA S.Par, M.MPar
DESKRIPSI MATA KULIAH	:	Mata kuliah ini membahas pemahaman dan keterampilan dalam pelayanan makanan dan minuman, Desain Napkin Folding, personalia food & beverage service, perlengkapan tata hidang, penyiapan area restoran, penerapan pengetahuan menu hidang dan etika dalam perjamuan makan, penerapan pelayanan dan minuman serta Table Set Up. Pembelajaran dilakukan dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, latihan, <i>Quisionnaire</i> dan <i>Role play</i> . Penilaian terdiri dari keaktifan dalam kuliah, tugas mandiri, latihan, <i>Quisionnaire</i> , ujian tengah semester dan ujian akhir semester.
CAPAIAN PEMBELAJARAN	:	Setelah mengikuti perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang: 1. Mampu menjelaskan personalia F&B Service. 2. Mampu menerapkan pengetahuan menu hidangan. 3. Mampu memahami perlengkapan tata hidang 4. Mampu menerapkan Table Set up dan Napkin Folding 5. Mampu menyiapkan are restoran untuk lingkup tertentu 6. Mampu menerapkan etika dalam perjamuan makan national dan international. 7. Mampu menerapkan F&B Service berdasarkan sistem penyajian makanan. 8. Mampu merencanakan, menerapkan dan mengevaluasi kegiatan FB Product, F&B Service dan room service.

JADWAL KEGIATAN PEMBELAJARAN

PERTEMUAN KE	WAKTU	TUJUAN	BAHAN KAJIAN	METODE	MEDIA	INDIKATOR PENILAIAN
1	100 menit	Pengetahuan umum tentang Managemen Restoran	Quisionnaire I	• Tertulis • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dasar pengetahuan f&b service
2	100 menit	Mengetahui dan memahami tugas dan tanggungjawab Divisi Restoran serta etika penugasannya	Management Restaurant	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu menjelaskan tugas dan tanggung jawab manajemen fb service secara detail
3	100 menit	Memahami istilah baru conference hall dalam manajemen food and beverage service	Conference Hall	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector - White Board	Mahasiswa mampu mengenal istilah conference hall dalam manajemen food and beverage service
4	100 menit	Mengetahui tugas dan tanggungjawab wedding menu di banquet	Presentasi Wedding Menu & Layout	• Diskusi • Presentasi	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu menjelaskan perbedaan disetiap macam-macam Wedding menu peralatan Banquet

PERTEMUAN KE	WAKTU	TUJUAN	BAHAN KAJIAN	METODE	MEDIA	INDIKATOR PENILAIAN
5	100 menit	Memahami tentang berbagai macam karakteristik Manajer Banquet Hall	Quisionnaire I	• Tertulis • Lisan	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami karakteristik manajer divisi Banquet Hall
6	100 menit	Memahami standard Posedure Opening and Closing Department Hotel (SOP)	UTS	• Tertulis	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami SOP dalam berbagai Departement Hotel bintang 3-5
7	100 menit	Memahami berbagai pengetahuan menu di Banquet Service	Quisionnaire II	• Tertulis • Lisan		Mahasiswa mampu memahami jenis-jenis pelayanan dan etika dalam perjamuan di Banquet Service
8	100 menit	Memahami berbagai pengetahuan Mixology Drink	Mixology Drink	Praktikum	Labrary Restaurant	• Mahasiswa mampu mengetahui jenis-jenis Mixology Drink • Mahasiswa mampu membuat berbagai macam jenis Minuman Mixology Drink

PERTEMUAN KE	WAKTU	TUJUAN	BAHAN KAJIAN	METODE	MEDIA	INDIKATOR PENILAIAN
9	100 menit	Memahami Wedding Menu	Wedding Menu	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami Wedding Menu di dunia hotel
10	100 menit	Memahami Equipment Banquet Layout	Equipment Banquet Layout	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami berbagai macam Banquet Layout
11	100 menit	Memahami pengertian dan Desain Napkin Folding	Napkin Folding	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu membedakan berbagai macam Desain Napkin Folding
12	100 menit	Memahami berbagai macam Desain Napkin Folding	Praktikum Desain Napkin Folding	Praktikum		Mahasiswa mampu membuat berbagai macam Desain Napkin Folding

PERTEMUAN KE	WAKTU	TUJUAN	BAHAN KAJIAN	METODE	MEDIA	INDIKATOR PENILAIAN
13	100 menit	Memahami segala macam tentang American Service	Pengetahun American Service	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami kegiatan dan peralatan yang ada di American Service
14	100 menit	Memahami ruang lingkup usaha restoran	Manajemen restoran	• Ceramah • Tanya jawab	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami kerja ruang lingkup untuk usaha restoran bertaraf internatioanl
15	100 menit	Mampu mengetahui jenis minuman di Hotel Bintang	Quisionnaire III	Tertulis	Software: Slide Presentasi Hardware: • Laptop • LCD Projector • White Board	Mahasiswa mampu memahami segala bentuk jenis minuman dihotel Bintang
16	100 menit	UAS	UAS	• Praktikum • Videoshot	Hardware: • Laptop • Handphone	Mahasiswa mampu menerapkan dan membuat video singkat mengenai berbagai macam Desain art Napkin Folding taraf national dan international

Daftar Referensi	:	1. Atmojo, Banqurt Table Manners & Napkin Folding by Yogyakarta Andi Offset. 2. Pedoman Pengembangan Media Video by UPI Press, 2007. 3. Tata hidang makan dan minuman by Rian Andriani, 2017. 4. Lipatan Serbet by Ajeng, 2014. 5. Isniani, Materi Lipatan Napkin, By Gramedia Indonesia 6. Pengetahuan tata hidang by Ardjuno Wiwoho, S.Sos, 2002. 7. Restoran dan segala permasalahannya by Marsum W.A, 2001. 8. Manajemen F&B Service Hotel by Soekresno,2000. 9. Petunjuk Praktek Pramusaji by N.Pendit, 2004. 10. Food Service (tata hidang) by Richard Sihite, 2000.
------------------	---	---

POLITEKNIK "API" YOGYAKARTA
LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN PERKULIAHAN
SEMESTER GASAL TAHUN AKADEMIK 2024/2025

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Kode Mata Kuliah/SKS : HP 323 / 3

Kuliah : Manajemen Tata Hidang II
Nama Dosen : Evi Emilia Kholina, M.MPa

(Diisi Oleh Dosen)

(Diisi Oleh Mahasiswa)

Pertemuan Ke	Hari/tanggal	Materi	Tanda Tangan	Jml Mhs Hadir	Jam Mulai – Jam Selesai	Tanda Tangan / Nomor Mhs
1	Jumat, 11 okt '24	Quisinnaire I		3	09.40 – 11.00	
2	Jumat, 18 okt '24	Managemen Restaurant		3	09.40 – 11.00	
3	Jumat, 25 okt '24	Conference Hall		2	09.40 – 11.00	
4	Kamis, 31 okt '24	Presentasi Wedding Menu & Layout		2	09.40 – 11.00	
5	Jumat, 15 nov '24	Pengetahuan Equipment Banquet Layout		3	09.40 – 11.00	
6	Jumat, 22 nov '24	UTS		3	10.00 – 11.40	
7	Kamis, 28 nov '24	Culinary Planning		2	10.00 – 11.40	
8	Jumat, 6 des '24	Culinary Nusantara Indonesia		3	10.00 – 11.40	
9	Jumat, 13 des '24	Quisinnaire II		3	10.00 – 11.40	
10	Kamis, 19 des '24	Business Plan		3	10.00 – 11.40	
11	Jumat, 27 des '24	Menu Planning		3	10.00 – 11.40	
12	Kamis, 2 jan '25	Wapkin Folding Procedure		3	10.00 – 12.40	
13	Jumat, 3 Jan '25	Pengetahuan Mixology Drink		3	08.00 – 09.40	
14	Jumat, 3 Jan '25	Practise Mixologys Drink		3	09.40 – 11.00	
15	Jumat, 10 Jan '25	Quisinnaire III		3	14.40 – 15.30	
16	Jumat, 24 Jan '25	UAS		3	08.00 – 09.40	



POLITEKNIK API YOGYAKARTA

Alamat : JL WISATA BABARSARI TB XV/15 YOGYAKARTA

Kodepos : 55281, Telepon : (0274) 485554

Website : <http://www.poltekapi.ac.id/> | Email : info@poltekapi.ac.id | Faximile : (0274) 485275

Mata Kuliah : HP323 - MANAJEMEN TATA HIDANG II (3 sks)
Dosen Pengajar : Bu Emilia Kholina

Periode : 2024/2025 Ganjil
Kelas : A / 16 pertemuan
Program Studi : D4 Pengelolaan Perhotelan

No	NIM	Nama	Pertemuan ke / Tanggal																		NILAI	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	UTS	UAS	ANGKA	HURUF
Tanggal Pertemuan :																						
1	6232300023	FRANS SALTON JS LEPONG																				
2	6232300024	AURELIA PRITA HARUM OCTAVIANA SARI																				
3	6232300025	JESIKA DESI AYU	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
4	6232300026	MUHAMMAD RAUSYAN FIKR	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
5	6232300027	DANIEL GUNTUR ADITAMA																				
6	6232300028	MAXIMILIAM SONIAH LIDON DEWA	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
7	6232300029	ULFA FITRIA RAHMADHANI																				
8	6232300030	PITRA																				
9	6232300031	WAHYONO																				
10	6232300032	MUHAMAD WILDAN ZAKY																				
11	6232300033	DEVI OKTA HENDI YANTRI																				
12	6232300034	FITRIA AGUSTINA																				
13	6232300035	ANITA AMELIYA																				
14	6232300036	ELVIN NADIRA ARUM AISYA																				



POLITEKNIK API YOGYAKARTA

Alamat : JL. WISATA BAGASARI TB XVI15 YOGYAKARTA

Kodepos : 55281. Telepon : (0274) 486654

Website : <http://www.poltekapi.ac.id/> | Email : info@poltekapi.ac.id | Faksimile : (0274) 455275

Mata Kuliah : HP323 - MANAJEMEN TATA HIDANG II (3 sks)
Dosen Pengajar : EM EMILIA KHOLINA
Jumlah Peserta : 33 Orang

Periode : 2024/2025 Genjil
Kelas : A/ 16 pertemuan
Program Studi : D4 Pengelolaan Perhotelan

No	NIM	Nama Mahasiswa	Nilai						Tanda Tangan Mahasiswa
			Presensi Kehadiran	Tugas	Ujian Tengah Semester (UTS)	Ujian Akhir Semester (UAS)	Angka		
							Angka	Huruf	
1	6232300023	FRANS SALTON JS LEPONG	72	70	75	72	72	B-	1.
2	6232300024	AURELIA PRITA HARUM OCTAVIANA SARI	70	79	73	75	73	B-	2.
3	6232300025	JESIKA DESI AYU	95	95	95	95	95	A	3.
4	6232300026	MUHAMMAD RAUSYAN FIKR	95	80	95	95	75	B+	4.
5	6232300027	DANIEL GUNTUR ADITAMA	70	75	76	79	84	B+	5.
6	6232300028	MAXIMILIAM SONIAH LIDON DEWA	95	70	95	95	95	A-	6.
7	6232300029	ULFA FITRIA RAHMADHANI	74	70	74	75	73	B-	7.
8	6232300030	PITRA	76	70	73	75	73	B-	8.
9	6232300031	WAHYONO	77	78	77	76	76	B	9.
10	6232300032	MUHAMAD WILDAN ZAKY	70	79	76	79	75	B-	10.
11	6232300033	DEVI OKTA HENDI YANTRI	75	79	78	80	77	B	11.
12	6232300034	FITRIAAGUSTINA	65	67	68	76	70	B-	12.
13	6232300035	ANITA AMELIYA	67	70	75	78	73	B-	13.
14	6232300036	ELVIN NADIRA ARUM AISYA	75	76	78	80	77	B	14.
15	6232300037	FAIS WAHYU TOHAR	75	77	78	80	78	B	15.
16	6232300038	ALVAN SISWANTO	76	80	81	85	81	B+	16.
17	6232300039	NOVI LESTANTI	77	76	75	80	77	B.	17.

18	6232300040	SRI NUR SETIYANI	74	72	65	80	73	B-	18. <i>Sri</i>
19	6232300041	KASH NUGROHO	70	75	75	78	75	B-	19. <i>Kash</i>
20	6232300042	PETRASIANA BAU	65	64	70	75	69	C	20. <i>Pau</i>
21	6232300043	ISFI HIBATUNNAHMAH	67	69	73	76	72	B-	21. <i>Isfi</i>
22	6232300044	ERWAN APRIANTA	70	74	79	80	76	B	22. <i>Erwan</i>
23	6232300045	RIZQI ADKHA DINA	70	65	75	79	73	B-	23. <i>Rizqi</i>
24	6232300046	MOHAMMAD NURCAHYO AJI PRAKOSO	68	70	75	75	72	B-	24. <i>Mohammad</i>
25	6232300047	HUSNUL KHOTIMAH	70	76	80	80	77	B	25. <i>Husnul</i>
26	6232300048	ESTI PERTAMAWATI TALIANINGRUM	68	75	80	80	76	B	26. <i>Esti</i>
27	6232300049	MONIKA YASINTA DEDU BEDHA	69	65	69	75	70	B-	27. <i>Monika</i>
28	6232300050	ERMELINDA AGNES RAFU	69	70	76	80	79	B-	28. <i>Ermelinda</i>
29	6232300051	ALOYSIUS FRATERAN NDAO	70	74	80	84	78	B	29. <i>Aloysius</i>
30	6232300052	CANDRA SETYAWAN	75	65	79	84	76	B	30. <i>Candra</i>
31	6232300053	LATIF ARDANA NUR RASYID	75	65	71	76	71	B-	31. <i>Latif</i>
32	6232300054	HANIFAH RAKHMAH	69	70	79	85	77	B	32. <i>Hanifah</i>
33	6232300055	ILHAN YUDA VIRGIAWAN	75	70	79	85	78	B	33. <i>Ilhan</i>

Pengawas Ujian :

Pengawas 1 :

Pengawas 2 :

Keterangan Nilai :

E	0.00 - 44.99
D	45.00 - 49.99
D+	50.00 - 54.99
C-	55.00 - 59.99
C	60.00 - 64.99
C+	65.00 - 69.99
B-	70.00 - 74.99
B	75.00 - 79.99
B+	80.00 - 84.99
A-	85.00 - 89.99
A	90.00 - 100.00

Yogyakarta, 15 Januari 2025

Dosen Pengampu Mata Kuliah

EVI EMILIA KHOLINA

0520029001