



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

STUDENT'S HANDBOOK

TO GATHER TO SHARE TO CARE



Daftar Isi

SIGNATURE	01
TENTANG AKADEMI SAGES	05
PROGRAM DIPLOMA TIGA SENI KULINER	06
Visi dan Misi	
Kurikulum Akademik	
Sistem Penilaian	
Satuan Kredit Partisipan	
Kualifikasi Kelulusan	
Kebijakan Remidi dan Mengulang Kelas	
Kebijakan Cuti	
Kebijakan Drop Out	
PERATURAN MAHASISWA	17
Peraturan Kelas	
Peraturan Lingkungan	
PERATURAN PENGGUNAAN SERAGAM	19
Peraturan Seragam Chef	
Peraturan Seragam Kelas	
Peraturan Seragam Formal	
DOSEN DAN TENAGA KEPENDIDIKAN	23



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Welcome to Akademi Sages

Food is one of the few things we cannot live without. It is truly incredible that such an important feature of our lives has never acquired academic recognition but instead it is divided up into separate topics & subsumed under other merely technical disciplines.

The humanities have always focused on what are considered "higher" themes, and the absence of systematic links to the science and technology of food has resulted in a serious cultural vacuum.



Manjo Kim, Ph.D. in Food Science & Technology
Founder of Akademi Sages

It is probably due to a taboo: pleasure, even gastronomic pleasure, for centuries was considered immoral and underserving of scientific attention. But pleasure is a biological phenomenon – it is part of human nature & cannot be underestimated.

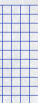
To meet this challenge, I would like to present to all of my students, Akademi Sages with its three degree programs Culinary Arts. This new initiative is the embodiment of all ideas, desire, & realizations that have motivated us in the creation of a new standard of higher learning.



HYMNE AKADEMI SAGES

Versi Indonesia

Impian kami nyata dan hidup di Sages
Pagi dan malam hari hadirnya visi nan terang
Suatu janji baru selamanya
Impian agung rahasia anugerah
Persembahan sebuah visi
Harapan kasih dan hikmat nyata bersemi
Agung dan indah kami memandang
Atas rahmat-Nya kami rayakan kemenangan
di Sages
Saat kami resah sahabat keluarga
selalu bersama
Berbagi, peduli tiap hari
Bijak sepanjang masa
Kami siarkan pada dunia berkat Tuhan
beserta kami
Insan sejati nan agung tujuan kami





HYMNE AKADEMI SAGES

English Version

**We have a dream, we have that dream come true
at Sages**

**In light of vision that is shining, we share
it night and day**

**A brand new promise we are holding onto
greatness of wealth and treasure of grace**

What a present found in the vision

**A hope of love and wisdom shall grow
and sprout in time**

How great and wonder shall we stand in awe

**His merciful grace helps us to cherish
our victory at Sages**

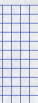
**In times of sorrow, our family and friends are
always there for us**

To share and to care each and every day

Be wise from time to time

**We're here to tell the world that His blessing's
upon each and everyone of us**

To be a great being that we bear in mind





Kata Pengantar



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Direktur Akademi Sages

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, sebab oleh berkat dan anugerahNya, Student's Handbook ini dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan Buku Panduan ini dilakukan dalam rangka untuk memberikan informasi dan menjawab tantangan semakin meningkatnya sarana kebutuhan masyarakat akan mutu pelayanan dan pendidikan vokasi di Akademi Sages.

Kami menyadari bahwa baik atau tidaknya mutu pelayanan di Akademi Sages sangat bergantung kepada kerjasama dari segenap Sivitas Akademika Akademi Sages, yang meliputi Pengurus Yayasan, Dosen, instruktur, staf dan mahasiswa. Tersedianya fasilitas pendukung yang berupa sarana dan prasarana, seperti Kelas yang kondusif, Kurikulum yang berstandar internasional, Laboratorium yang modern, Perpustakaan dan kerjasama dengan Dunia Usaha dan Dunia Industri (DUDI), juga merupakan komponen pelengkap yang tidak kalah pentingnya.

Pembuatan Buku Panduan ini tentu masih jauh dari sempurna, baik secara konteks maupun kontennya, untuk itu kami membuka diri terhadap masukan, pendapat dan saran bagi perbaikan ke depannya.

Akhir kata, semoga buku Panduan ini dapat dipergunakan sebaik-baiknya dan bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan (*stakeholders*), khususnya dalam kegiatan belajar mengajar di lingkungan Akademi sages.



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Tentang Akademi Sages



Visi

"Menjadi Perguruan Tinggi Vokasi kewirausahaan yang unggul, dan berstandar Internasional"

Misi

1. Menyelenggarakan Pendidikan Tinggi Vokasi dengan mengintegrasikan beberapa pengembangan kecerdasan.
2. Melaksanakan Tridarma Perguruan Tinggi dengan mengembangkan jiwa kewirausahaan yang kreatif.
3. Menghasilkan lulusan yang berkarakter dan unggul dibidang Hospitaliti sesuai kebutuhan masyarakat Global.

Motto *To Gather To Share To Care*

Lokasi Kampus

Kampus Surabaya

Jl Puncak Permai II No 28, Tanjungsari, Kec.
Sukomanunggal, Surabaya

Kampus Pandaan

Desa Durensewu Km 3, Kec. Pandaan, Pasuruan

Kontak Kampus

Phone : +62 (031) 7326277

Website : www.sages.ac.id

Email: info@sages.ac.id

Instagram: [akademisages](https://www.instagram.com/akademisages)



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

PROGRAM DIPLOMA TIGA SENI KULINER

Visi

**“Menjadi Program Studi Seni
Kuliner Yang Unggul,
Kewirausahaan Dan
Berstandar Internasional”**



Misi

1. Menyelenggarakan program studi seni kuliner yang Link and Match antara kurikulum dengan dunia usaha/dunia industri (DUDI)
2. Menerapkan nilai-nilai dan norma religious, sosial dan budaya
3. Melaksanakan Pendidikan dan pengajaran dalam bidang kuliner secara profesional, terencana, terstruktur, implementatif dan terukur.
4. Mengembangkan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidang kuliner, perhotelan dan pariwisata
5. Melakukan Kerjasama pengembangan dibidang kuliner dan bidang pengembangan institusi serta peningkatan kualitas program studi

Kurikulum Diploma Tiga Seni Kuliner

Code	Course Name	SKS
Semester 1		
2211BCA5	Basic Culinary Arts 1	5
2211BBP5	Basic Baking Pastry 1	5
2211FSS2	Food and Sensory Science	2
2211SNS2	Safety and Sanitation	2
2211IDN2	Indonesian Language	2
2211ENG2	English Language	2
2211PAN2	5 Principles of Indonesian States	2
Total		20
Semester 2		
2212BCA5	Basic Culinary Arts 2	5
2212BBP5	Basic Baking Pastry 2	5
2212HSM2	Hospitality Service Management	2
2212PCC2	Purchasing and Cost Control	2
2212KWN2	Civics	2
2212IRO2	Introduction To Restaurant Business	2
2212NUT2	Nutrition	2
Total		20
Semester 3		
2213REC5	Regional Cuisine 1	5
2213IBP5	Intermediate Baking Pastry 1	5
2213IBAR2	Bartending and Mixology	2
2213MEC2	Menu Creative	2
2213KOL2	Korean Language	2
2213CUB2	Culinary Business	2
221REL2	Religion	2
Total		20

Semester 4		
2214REC5	Regional Cuisine 2	5
2214IBC5	Intermediate Baking Pastry 2	5
2214BPE2	Business Plan and Entrepreneurship	2
2214BAR2	Coffee Business and Management	2
2214WEFL2	Work Ethics and Food Legal	2
2214COB2	Consumer Behaviour	2
Total		18
Semester 5		
2215IN20	Internship	20
Total		20
Semester 6		
2214REC5	Final Project	6
2214IBC5	Advanced Culinary Arts	5
2214BPE2	Advanced Baking Pastry	5
Total		16
Grand Total		114

Internship

Tujuan Internship

Pelaksanaan program magang dirancang guna mencapai beberapa tujuan berikut:

1. Menerapkan teori yang sudah diperoleh selama pembelajaran dibangun perkuliahan ke dalam praktik pelaksanaan di Mitra Magang;
2. Memberikan pengalaman kepada mahasiswa melalui pembelajaran langsung di tempat kerja (*experiential learning*) sehingga nantinya akan lebih siap dalam memasuki dunia kerja nyata dan karirnya;

3. Meningkatkan *hard-skill* dan *soft-skill* mahasiswa sesuai dengan bidang keahliannya;
4. Mempercepat transfer ilmu dan teknologi dari lingkungan DUDI ke Perguruan Tinggi maupun sebaliknya, sehingga perkembangan pembelajaran dan riset di Perguruan Tinggi juga semakin relevan.

Harap selalu diingat bahwa selama *Internship*/magang, Mahasiswa adalah duta besar mewakili diri mereka sendiri, keluarga, negara, dan sekolah. Jadi, pastikan bahwa siswa akan memberikan presentasi terbaik dari siswa itu sendiri kepada atasan dan semua orang dengan siapa para siswa bersentuhan selama waktu ini.

Tabel Mitra Magang

SURABAYA	JAKARTA
JW Marriot Hotel	Intercontinental Hotel, Jakarta
Whiz Luxe Spazio Hotel,	St. Regis Hotel, Jakarta
Shangri-La Hotel	Westin Hotel, Jakarta
SHERATON and Four Points Hotel	The Ritz Carlton Jakarta, Mega Kuningan
Ciputra World Hotel	JW Marriott Jakarta, Mega Kuningan
Vasa Hotel	Dharmawangsa Hotel, Jakarta
Hotel Bumi	Hotel Indonesia Kempinski
Majapahit Hotel	Four Seasons Hotel Jakarta
Oakwood Hotel & Residence	Doubletree Hotel, Jakarta
Double Tree Hotel by Hilton	Pullman Hotel, Jakarta
Grand Mercure Surabaya city	Grand Mercure, Jakarta Harmoni
Four Points Pakuwon and Westin Hotel	Le Meridien, Jakarta

MALANG	BAI
The Shalimar Hotel	Kempinski Hotel
Grand Mercure, Malang	Cuca Restaurant
Royal Golden Tulip Holland,	Conrad Hotel
SEMARANG	Renaissance Resort &Spa,
Padma Hotel, Semarang	Alila Seminyak
Tentrem Hotel, Semarang	W Hotel, Bali
YOGYAKARTA	Courtyard Hotel Seminyak
Hotel Tentrem Jogja	The St. Regis Resort, Bali
Eastparc Yogyakarta	Fairfield Kuta., Bali
Royal Ambarukmo, Yogyakarta	Samabe Hotel & Villa
Sheraton Mustika Yogyakarta Resort	Mandapa Ritz Carlton
SOLO	Bali Nusa Dua Convection
Alila Hotel, Solo	Bulgari Hotel
LUAR NEGERI	Doubletree Hotel, Bali
Bright (www.brightinternships.com)	Intercontinental Bali

Note : Mitra magang bisa berubah sesuai dengan periode magang

Ketentuan Pelaksanaan Magang

Ketentuan pelaksanaan magang bagi mahasiswa terdiri atas ketentuan berikut:

1. Program magang dilaksanakan di Semester V;
2. Mahasiswa telah mencapai minimal 75 SKS, dengan IPK minimal 2,0;
3. Menyediakan biaya akomodasi dan transportasi pribadi sesuai dengan keperluan;
4. Mengikuti pengarahan pembekalan sebagai persiapan sebelum melaksanakan magang, sesuai dengan jadwal yang diselenggarakan oleh Program Studi;

5. Melaksanakan magang dengan sungguh-sungguh sesuai jadwal yang sudah ditentukan Mitra Industri, serta menaati semua ketentuan dan peraturan yang berlaku;
6. Apabila mahasiswa gagal menyelesaikan magang maka ada sanksi yang akan diberikan:
 - a) Mahasiswa wajib mengulang kelas (sesuai peraturan mengulang kelas)
 - b) Mahasiswa bisa di *Drop Out* apabila melakukan pelanggaran berat



Sistem Penilaian

Poin Lain		10%
Tugas/kuis		20%
Ujian Tengah Semester		30%
Ujian Akhir Semester		40%
Grade	Score	Grade Point
A	90-100	4,00
A-	85-89	3,67
B+	80-84	3,33
B	75-79	3,00
B-	70-74	2,67
C+	65-69	2,33
C	60-64	2,00
C-	55-59	1,67
D+	45-54	1,33
D	35-44	1,00
E	0-35	0,00

Satuan Kredit Partisipan



Satuan Kredit Partisipan (SKP) adalah suatu pencapaian prestasi dan keaktifan mahasiswa dalam mengikuti kegiatan internal maupun eksternal kampus.

Setiap kegiatan baik itu seminar, workshop, lomba-lomba, UKM, dan kegiatan lainnya akan mendapatkan poin sebagai syarat kelulusan Akademi Sages.



Berikut ini adalah **Ketentuan Satuan Kredit Partisipan**.

1. Mahasiswa wajib memiliki minimal 50 Poin kegiatan selama tiga tahun berkuliah di Akademi Sages.
2. Poin menjadi indikator penilaian mahasiswa terbaik di masing-masing angkatan mahasiswa.
3. Jumlah poin yang didapatkan pada setiap kegiatan disesuaikan dengan tingkat pelaksanaan dan tingkat penyelenggara.
4. Poin ini wajib dibuktikan dengan sertifikat peserta, sertifikat juara, atau sertifikat dalam bentuk lainnya.
5. Poin dan sertifikat akan diupload oleh bagian kemahasiswaan secara berkala melalui SIRAK dan dapat diakses oleh mahasiswa melalui SIAM.
6. Seluruh mahasiswa wajib mengikuti minimal 1 unit kegiatan mahasiswa (UKM) pada semester 1.

Tabel Satuan Kredit Partisipan

No	Jenis Kegiatan	Poin	Catatan
1	Peserta SSO	5	Lulus Orientasi
2	Lomba		
	a Akademis diadakan oleh institusi	10	Sebagai peserta
		15	Sebagai pemenang
	b Akademis tingkat nasional	20	Sebagai peserta
		25	Sebagai pemenang
	c Akademis tingkat internasional	30	Sebagai peserta
		35	Sebagai pemenang
	d Non Akademis	10	Sebagai peserta
		15	Sebagai pemenang
3	Seminar/Workshop		
	a Diselenggarakan oleh Akademi Sages	5	
	b Tingkat Nasional	10	
	c Tingkat Internasional	15	
4	Panitia Acara	10	Kurang dari 4 jam
		15	4-12 jam acara
		20	Acara 1 hari (lebih dari 12 jam)
		(+5)	Tambahan apabila acara lebih dari satu hari untuk perharinya
5	Penelitian dengan dosen	20	Tiap proyek dalam satu semester
6	Pengabdian masyarakat dengan dosen	10	Tiap kunjungan
7	Pengurus organisasi	15	Aktif selama periode kepengurusan
8	Unit Kegiatan Mahasiswa	20	Mengikuti selama 1 semester dengan kehadiran 75%



Kualifikasi Kelulusan

1. Apabila telah menempuh seluruh beban belajar yang ditetapkan sebanyak 114 sks
2. Poin keaktifan minimal 50 poin
3. Tidak ada nilai dibawah C- di setiap mata kuliah
4. IPK minimal untuk lulus 2,00
5. Masa studi maximum 5 tahun
6. Mahasiswa yang dinyatakan lulus berhak memperoleh ijazah
7. Predikat kelulusan :
 - Memuaskan apabila IPK 2,00–2,75
 - Sangat memuaskan apabila IPK 2,76–3,50
 - Dengan Pujian apabila IPK >3,50

Kebijakan Remidi dan Mengulang Kelas

Remidi

1. Remidi akan diberikan pada mahasiswa yang memiliki presensi kehadiran lebih dari 75% tapi mendapatkan nilai dibawah C-
2. Diperkenankan mengikuti ujian ulang dengan nilai maximal B+
3. Biaya untuk remidi adalah Rp 500.000/SKS

Mengulang Kelas

1. Mengulang kelas diberikan pada mahasiswa yang presensinya kurang dari 75%
2. Mengulang kelas dilaksanakan selama 1 semester
3. Biaya untuk mengulang kelas adalah Rp 1.000.000/SKS



Kebijakan Cuti

1. Ada batas waktu pengajuan cuti. Diajukan paling lambat sebulan administrasi semester baru
2. Minimal sudah kuliah 2 semester
3. Masa cuti dibatasi maksimal 2 semester
4. Cuti baru bisa dilakukan setelah mendapat persetujuan dari pihak Kepala BAAK dan Ketua Program Studi
5. Jika ingin kembali kuliah di semester berikutnya, mahasiswa wajib melapor terlebih dahulu

Kebijakan Drop Out

1. Masa studi maksimal 5 tahun
2. Selama 2 semester berturut-turut tidak mengikuti perkuliahan tanpa keterangan
3. Melakukan pelanggaran berat di lingkungan Akademi Sages





Peraturan Mahasiswa

Peraturan Kelas

1. Mahasiswa harus datang tepat waktu atau hadir 10 menit sebelum kelas berlangsung, apabila terlambat maka mahasiswa tidak diizinkan mengikuti kelas
2. Tidak mengganggu suasana kelas pembelajaran
3. Tidak diperbolehkan bermain ponsel selama pembelajaran di kelas
4. Menggunakan seragam yang ditentukan
5. Membawa kelengkapan peralatan yang ditentukan
6. Batas maksimal mahasiswa tidak hadir kurang dari 25% dan harus ada surat keterangan. Apabila lebih dari itu maka tidak diizinkan mengikuti ujian akhir semester (*Final Test*)
 - a) Untuk surat dokter maksimal H+1 dan tidak terima surat Halodoc atau aplikasi lain
 - b) Surat izin bersifat penting dan tidak bisa diwakilkan maksimal H-3 sebelum kelas
7. Menaati peraturan lainnya yang dibuat oleh dosen pengampu mata kuliah

Sanksi Pelanggaran

1. Dilarang mengikuti perkuliahan
2. Skorsing dalam waktu tertentu
3. Dilarang mengikuti ujian



Peraturan Mahasiswa

Peraturan di Lingkungan Kampus

1. Bersikap baik menerapkan 5S (Senyum, Sapa, Salam, Sopan, dan Santun)
2. Wajib menggunakan pakaian yang sopan (kemeja berkerah, celana/rok panjang, dan menggunakan sepatu atau *flat shoes*) saat memasuki area kampus diluar jam perkuliahan. Tidak diperkenankan memakai tanktop, rok/celana pendek, dan sandal
3. Menghindari perilaku yang berbau SARA
4. Menjunjung tinggi hubungan yang baik diantara Sivitas Akademika
5. Selalu menjaga ketertiban, keamanan, kebersihan, dan kenyamanan
6. Tidak berjudi, mencuri, membawa Sajam dan mengonsumsi NAFZA
7. Tidak boleh merokok dan sejenisnya
8. Tidak boleh memakai perhiasan yang berlebihan
9. Tidak boleh mengganggu suasana pembelajaran
10. Tidak boleh membawa binatang peliharaan

Sanksi Pelanggaran

1. Teguran (lisan/tertulis)
2. Skorsing dalam waktu tertentu
3. Dikeluarkan dari Akademi Sages



Peraturan Penggunaan Seragam

Seragam Chef



AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

SAGES STUDENT UNIFORM GUIDANCE

KITCHEN DRESS CODE





Seragam Formal

Digunakan untuk menghadiri acara formal tertentu di dalam maupun di luar kampus.





AKADEMI SAGES

A Noble and Excellent Academy

Dosen dan Tenaga Kependidikan Akademi Sages



Setiawan Budiman, S.T, M.Kom
Ketua Yayasan



E. Wahyu Widyaningrum, S.E, Ak
Sekretaris Yayasan



Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M
Direktur & Dosen



Otje Herman Wibowo, S.E, M.Par
Wakil Direktur & Ketua Program
Studi



Ivy Dian Puspitasari P, S.T.P, M.P
Kepala BAAK & Dosen
CP : 081336070125



Gusti Ayu Istri Sumadiasih, S.Tr.Par
Staf Kemahasiswaan
CP : 085738446280



Junaidi Salam, S.Kom
Staf UPT IT Support
CP : 082331505316

Patricia Maretta Aurora K, S.T
Ketua Admisi & Marcomm (Plt)
CP : 085931352728



Charissa Regina Sosiawan, B.Sc
Staf Admisi
CP : 081249665514



Sarah Marcelina, S.I.Kom
Staf Admisi
CP : 082142619780





Raymond Gunawan, S.Ds
Staf Desain Grafis
CP : 089697079983



Chelomytha Celendin Sahureka, S.E
Staf Administrasi Keuangan
CP : 081237350842

Rinto Yunario, S.Sos, MPA
Ketua LPM



Devia Kristyanti, S.E
Sekretaris LPM



Daniel Pandu Mau, S.Pd, M.Par, M.M
Ketua LPPM & Dosen



Titin Lestariningsih, S.E, M.M
Sekretaris LPPM



Achmad Taufiq, S.E, M.M
Dosen *Culinary Arts*



Mahmudi, M.Par
Dosen *Culinary Arts*



Elvin Adisatria Lukman
Instruktur *Culinary Arts*



Tjhing Man Lie, S.H
Instruktur *Baking Pastry*



Vivi Piet, S.E
Instruktur *Baking Pastry*



Yoseph Agung Priyo W, S.Tr.Par
Instruktur *Bar & Beverages*



Akhmad Fahreza Krista Putra, S.Tr.Par
Staf Pembelian



Riska Christina, S.Psi
Staf Administrasi Kepegawaian

Reksita Wahyu Pusitasari
Staf Urusan Umum



Aldrian Rahmana Syah P, A.Md. Lib
Staf UPT Perpustakaan

Akhmad Junaedi, S.Pd
Staf UPT MEC



Mukhammad Alfian
Staf UPT MEC

Who owns this book?

Name

NIM

Class

Hobby

Favorite Food

Dream Goals

Motivation Word

NOTE

TO GATHER TO SHARE TO CARE

Copyright 2023