

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono.2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino.2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No.KM.3/HK.001/MXP.02.1990. *Penggolongan Kelas Hotel*.
- Mertayasa, I Gede.2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. *Standar Usaha Hotel*.
- Rachman, Arif Abd. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*.Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sri, Larasatu.2017. *Excellen Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

## DAFTAR GAMBAR

### *Handle Weding Event Food Sytall*



### *Training Menu & Cooking Demo*



*Handle Event Wedding Setmenu Chinese*





*Handle Event New Year 2020*



*Event Lasday With Staff Banquet Kitchen Team*



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Surat pengantar permohonan PKL

Lampiran 2 : Surat balasan ijin melakukan dari Hotel Royal Ambarrukmo

Lampiran 3 :Sertifikat dan penilaian dari Hotel Royal Ambarrukmo

Lampiran 4: Lain-lain yang berkaitan

## Surat Pengantar Permohonan PKL



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0136/Q.AMPTA/VII/2019  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 Juli 2019

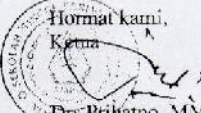
Kepada Yth.  
Human Resources Manager  
Royal Ambarrukmo Hotel  
Yogyakarta

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Royal Ambarrukmo selama September 2019-Februari 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109369	Elstevan Berlin	F&B Product
2.	117109372	Febrian Nugroho Adjie	F&B Product
3.	117109386	Martina Leni	F&B Product

Daftar riwayat hidup, Pas foto, Surat pernyataan bersedia menaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,  
Ketua  
  
Drs. Prihatno, MM

Cc:File

## Surat Balasan Ijin Melakukan PKL Di Royal Ambarrukmo



### **SURAT KETERANGAN** NO. 84/SK/RAY-OJT/III/2020

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Sandy Sulistyo Wibowo  
Jabatan : Training Manager  
N. I. K : 1905619

Menerangkan bahwa Trainee tersebut dibawah ini adalah benar-benar On The Job Training di F&B Product Department Royal Ambarrukmo Yogyakarta, dengan keterangan sebagai berikut:

Nama : Martina Leni  
Mulai OJT : 16 September 2019 – 15 Maret 2020  
Section : Banquet Kitchen

Demikian surat keterangan ini di buat dengan sebenarnya dan agar dipergunakan sebagaimana mestinya.

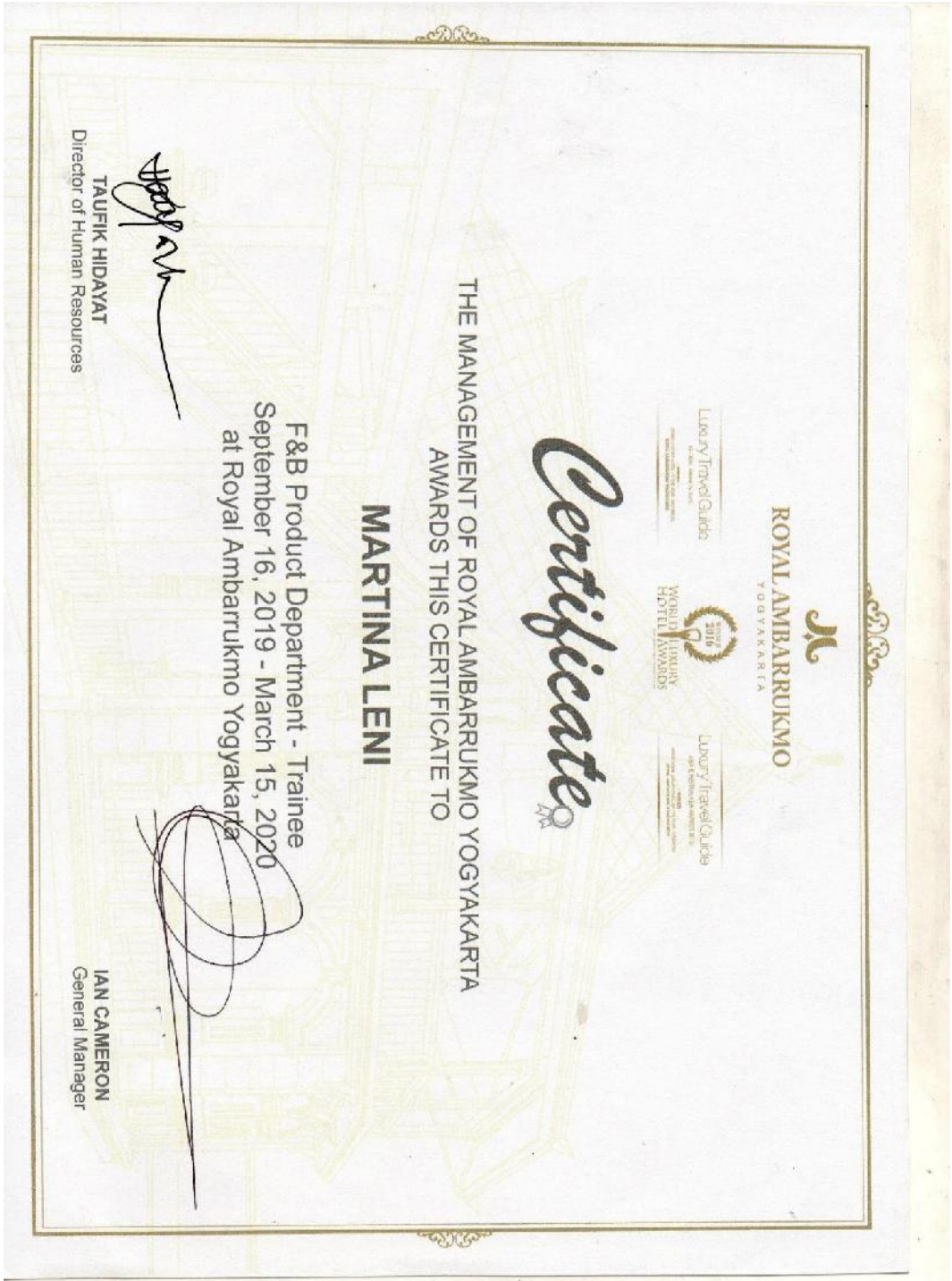
Yogyakarta, 18 Maret 2020

Hormat kami,  
ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA

**Sandy Sulistyo Wibowo**  
Training Manager



**CERTIFICATE**

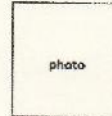


## NILAI PKL Dari Royal Ambarrukmo



### FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING


**NAME** : MARTINA LENI  
**SCHOOL** : AMPTA  
**DEPT/SECTION** : F&B PRODUCT  
**PERIOD** : 16 SEPTEMBER 2019 - 15 MARET 2020




NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
<b>ATTITUDE</b>		
1	<b>GROOMING &amp; HOSPITALITY</b> Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3.85
2	<b>MOTIVATION</b> Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3.90
3	<b>RESPONSIBILITY</b> Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3.40
4	<b>COOPERATIVENESS</b> Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3.75
5	<b>ATTENDANCE</b> Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3.67
<b>KNOWLEDGE &amp; SKILL</b>		
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> Pengetahuan tentang bidang tugas.	3.85
7	<b>QUALITY OF WORK</b> Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3.85
8	<b>JOB SPEED</b> Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3.70
9	<b>INITIATIVE</b> Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3.85
10	<b>IMPROVEMENT ACHIEVED</b> Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3.90

**TOTAL SCORE** : 37.7  
**GRADE** : 3.77 (TOTAL SCORE / 10)  
**RATING** : Excellent

Yogyakarta, 16 March 2020

  
 Geert Dirk Vermeulen  
 Executive Chef

  
 Sandy Suwanto Wibowo  
 Training Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating berikut ini:	3,50-4,00	: Excellent
	3,00-3,49	: Good
	2,50-2,99	: Fair
	1,50-2,49	: Below Average
	0,00-1,49	: Poor

Jalan Laksda Adisucipto Rd. 01  
 Yogyakarta 55231 - INDONESIA  
 P. +62 274 498 498  
 F. +62 274 498 793  
 info@royalambarrukmo.com  
 www.royalambarrukmo.com

## Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : MARTINA LENI  
 NO. MAHASISWA : 1111091386  
 JUDUL PENELITIAN : PENGARUH EVENT MENDIDIAK TERHADAP KUALITAS MAKANAN

NAMA PEMBIMBING I : Dra. Heni Susilololi, M.M.

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
-	7-5-2020	Revisi latar belakang kamuson masalah sistem fika pembuat	Aur
-	17-5-2020	Revisi: Daftar Pustaka kutipan, lampiran lebih detil 4 lapis eses	Aur
	22-5-2020	Revisi: Penyusunan tabel dan gambar di CorelS.	Aur
	3-6-2020	Revisi: kata pengantar Analisa pelaksanaan	Aur

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
	5-6-2020	kesimpulan lihat H2.1.7 analisa, Daftar Pustaka di lihat di sumber kutipan	Aur
	7-6-2020	sudah lanjut untuk pendataan ACC 1/6 2020	Aur