

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber buku :

Sihite Richard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset

Soekarno, & Pendit. 1998. *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

W Marsum. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Edisi IV. Yogyakarta: Andi

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Noviati. 2019. *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia

### Sumber internet :

“<https://www.gandummas.co.id/sejarah-umum-berkembangnya-bakery/>” diakses pada 15 juni 2020

“<http://recipe-about-food.com/pengertian-pastry-dan-bakery/>” diakses pada 15 juni 2020

## LAMPIRAN



*Gambar set up halloween*

Sumber: dokumentasi penulis



Gambar *set up barbeque dinner*

Sumber: dokumentasi penulis



*Gambar door knock menu*

*Sumber: lafayette collection*



*Gambar door knock menu*

*Sumber: lafayette collection*



Gambar *pastry crew*

Sumber: dokumentasi penulis



Gambar *pastry crew*

Sumber: dokumentasi penulis





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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel), Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
 Telp : fax : (0274) 485115 - 485114 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 0272/Q.AMPTA/VIII/2019  
 Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 21 Agustus 2019

Kepada Yth.  
 Human Resources Manager  
 Lafayette Boutique Hotel  
 Yogyakarta

Dengan hormat,  
 Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Lafayette Boutique Hotel selama 2September 2019-2Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109275	Hafsyahdi Chairul Annan	F&B Product
2.	117109284	Muhammad Faiz Suryaputra	F&B Product
3.	117109282	Miftakhul Seta Robana	F&B Service
4.	117109271	Fitrianingseh	F&B Product

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati 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

Gambar surat pengantar

Sumber: dokumentasi penulis



Yogyakarta, 12 Agustus 2019

Nomor : 009 HR-Lafayette/VIII/2019  
Perihal : Informasi Kesempatan Prakerin

Kepada Yth :  
Bapak Drs. Prihatno, MM  
Ketua Yayasan Pendidikan Karya Sejahtera  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA  
Yogyakarta

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Natalia Wulandari  
Jabatan : HR, Coordinator  
Alamat : Jl. Padjajaran No. 409 Ring Road Utara DI, Yogyakarta

Dengan ini menyampaikan informasi bahwa Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta dapat menerima peserta didik dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta untuk melakukan pelaksanaan Prakerin bagi peserta didik dibawah ini, terhitung mulai tanggal 02 September 2019 s.d 01 Maret 2020,

No	Nama	Department	No Hp
1	Muhammad Faaiz S.	Food & Beverage Product	081392441044
2	Hafsyahdi Chairul	Food & Beverage Product	081339863748
3	Fitrianiingsih	Food & Beverage Product	08317705424
4	Miftakhul Seta Robana	Food & Beverage Service	085743824344

Demikian informasi yang dapat kami sampaikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, atas perhatian serta kerjasama yang telah diberikan kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

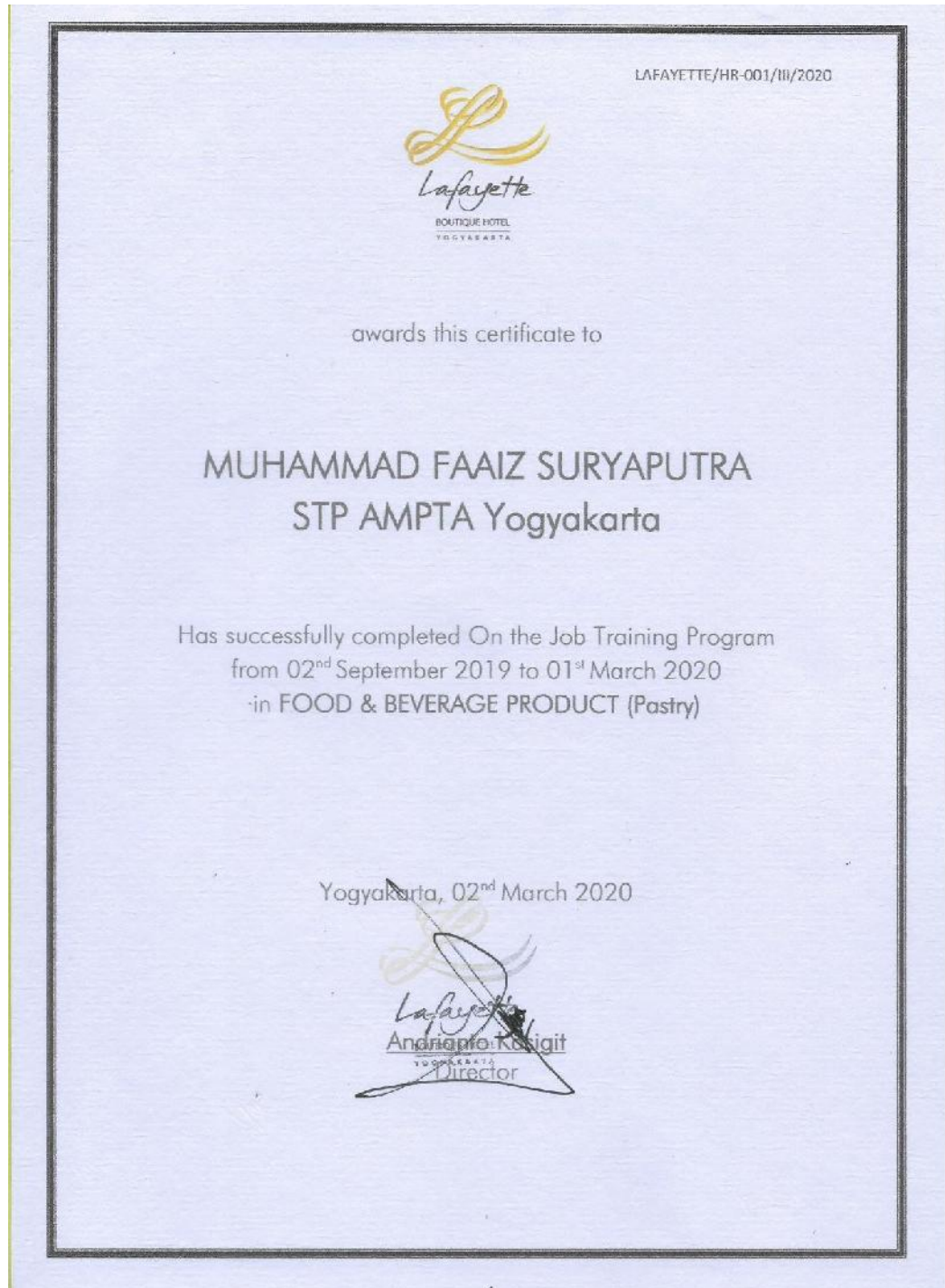
  
Natalia Wulandari  
HR Coordinator

Jl. Padjajaran No. 409 Ring Road Utara Di Yogyakarta Dept. Sumber Daya Manusia 55132  
Telp. (0271) 8924777 Fax. (0271) 8924779

Gambar surat balasan dari perusahaan

Sumber: dokumentasi penulis






Gambar sertifikat PKL

Sumber: dokumentasi penulis

LAFAYETTE/HR-001/III/2020



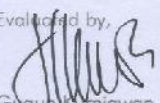
**Lafayette**  
BOUTIQUE HOTEL  
YOGYAKARTA

**On The Job Training Evaluation Form**

Name Of Trainee : Muhammad Faiz Suryaputra  
 Student of : STP AMPTA Yogyakarta  
 Period of OJT : 02<sup>nd</sup> September 2019 - 01<sup>st</sup> March 2020  
 Department : Food & Beverage Product

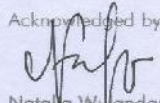
EVALUATION POINTS	1	2	3	4
	Do not meet expectation	Standard	Good	Outstanding
Appearance			3.10	
Attitude toward supervisors and colleagues			3.65	
Adaptability to the work environment			3.80	
Learning ability			3.80	
Communication ability			3.50	
Knowledge Of Job obtained			3.10	
Attendance Record			3.50	
Sub total			24.45	
Total score	24.45			
Category of Achievement	Excellent			

Evaluated by,



**Giann Wurniawan**  
Executive Chef

Acknowledged by,



**Natalia Wulandari**  
HR Coordinator

Note : 24 - 28 : Excellent , 18 - 23 : Good , 13 - 18 : Meet Standard

Gambar sertifikat PKL

Sumber: dokumentasi penulis

**HOTEL:** Lafayette Boutique Hotel Yogyakarta.

**PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION**

**Trainee**

Name : Muhammad Faiz Suryaputra  
 Sex : Laki-Laki  
 Place & date of birth : SIEMAN, 16 Maret 1998  
 Name of institution : STP AMPIA Yogyakarta

**Period**

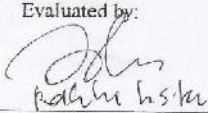
Starting from : 2 September 2019  
 Until : 2 Maret 2020  
 In Department/Outlet : F&B ( Pastry )

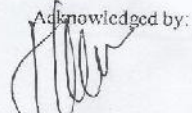
With the following evaluation

E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor
<b>E</b>	<b>G</b>	<b>F</b>	<b>P</b>
<b>E</b>	<b>G</b>	<b>F</b>	<b>P</b>
Appearance	✓		
Ambition	✓		
Communication	✓		
Completion of Task	✓		
Courtesy	✓		
Flexibility/Cooperation	✓		
Enthusiasm	✓		
Efficiency	✓		
General Attitude	✓		
Guest Relations	✓		
Initiative	✓		
Intelligence	✓		
Receptiveness to Criticism	✓		

Overall Comments:

tingkatkan belajar dalam product knowledge,  
selebihnya sudah ok.

Evaluated by:   
 Date: 16.03.2020

Acknowledged by:   
 Date: 16.03.2020

Gambar formulir penilaian

Sumber: dokumentasi penulis