

DAFTAR PUSTAKA

Sulastiyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung : Alfabeta.

Utami, Novia. 2018. Hambatan dalam pelaksanaan SOP. Jakarta : A jurnal by mekari

Sumber Internet :

Anonim.2015. Pengertian Hotel dan Definisi Hotel. Diunduh 20 Maret 2020
<https://jenishotel.info/pengertian-hotel>

Hyatt Regency Yogyakarta. 2019. *Informasi Hyatt Regency Yogyakarta*. Diakses 15 Oktober 2019. Tersedia pada: www.hyatt.com.

-----, 2019. Struktur Organisasi Hotel Hyatt Regency Yogyakarta. Diakses 15 Oktober 2019. Tersedia pada : www.hyatt.com.

-----, 2019. Struktus Organisasi Food and Beverage Department. HRD Hotel Hyatt Regency.

Mengkom, Daniel. 2016. Struktur Organisasi Kitchen. Diakses 20 Maret 2020. Tersedia pada <http://image.ap.goo.gl>

Tarmoezi,2000. Jenis Hotel. Diakses 20 Maret 2020. Tersedia pada
<https://www.pelajaran.com>.

LAMPIRAN



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 : 0181/Q.AMPTA/VIII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 2 Agustus 2019

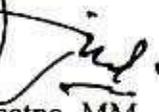
Kepada Yth.
Human Resources Manager
Hyatt Regency Hotel
Yogyakarta

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

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109292	Paskalia Lady Santiora	F&B Product
2.	117109307	Yunita Dwi Nadani	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,

Drs. Prihatno, MM

Cc.File



Interview Result - OJT at Hyatt Regency Yogyakarta

2 pesan

Paskalin, Agatha (YOGYA) <agatha.paskalin@hyatt.com>

Rab, 7 Agt 2019 pukul 12:08

kepada: chaterinaladysantiora@gmail.com <chaterinaladysantiora@gmail.com>

Dear Lady,

Warmest greetings from Hyatt Regency Yogyakarta.

Congratulations!

Lady, you are accepted as a trainee in FB Kitchen Department at Hyatt Regency Yogyakarta.

Please kindly find attached the details of your training program.

There are some documents that must be completed and submitted on the first day of the training.

If you have questions, please do not hesitate to contact me.

Note:

Please reply to this message to confirm that you have received the email.

Best regards,

Agatha Paskalin

Training Manager

HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Jalan Palagan Tentara Pelajar, Yogyakarta, 55581, Indonesia

T: + 62 274.869.123

F: + 62 274.867.029

E: agatha.paskalin@hyatt.com

yogyakarta.regency.hyatt.com

 1463538551405_PastedImage

2018 - 2020 ASEAN Green Hotel Award

2017 - 2019 Indonesia's #1 Green Hotel Award



THINK BEFORE YOU PRINT

Please consider the environment before printing this email

 Accepted Training Program 2019-2 AMPTA Paskalia Lady.pdf
251 KB

dro <chaterinaladysantiora@gmail.com>

Kam, 8 Agt 2019 pukul 10:49

pada: Paskalin, Agatha (YOGYA) <agatha.paskalin@hyatt.com>

Well im so glad. I hv received the message. Thankyou.

Untuk teks disebarkan

HOTEL: HYATT REGENCY YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Paskakra Lady Santiana.
Sex : Female.
Place & date of birth : Makassar, 27 April 1999.
Name of institution :

Period

Starting from : 2 September 2019.
Until : 5 Maret 2020.
In Department/Outlet : Kitchen Banquet

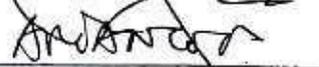
With the following evaluation

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

Overall Comments:

*body one of Training with good Enthusiasm and
Work hard in trying. Success full.*

Evaluated by:

05/03/20




**HYATT
REGENCY**
YOGYAKARTA

Acknowledged by:

Agatha Paskalin

Agatha Paskalin

Date:

Date: 09 July 2020

CERTIFICATE

This is to certify that

PASKALIA LADY SANTIORA

has successfully completed Practical Training
in FB Kitchen Department
from 2 September 2019 to 5 March 2020

Yogyakarta, 5 March 2020



HYATT
REGENCY
YOGYAKARTA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pratiwi'.

PRATIWI DAMAYANTI
Dir. of Human Resources

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nurcahyadhi'.

NURCAHYADHI
General Manager



HYATT
REGENCY
YOGYAKARTA

Dokumentasi Pkl :

a. *Event Night market dan Sunday Brunch*



Gambar 1 Menjaga *stall Night Market*



Gambar 2 Menjaga *stall Sunday Brunch*

Menjaga *stall* dan mempersiapkan menu di *stall, night market, dan Sunday brunch*, kegiatan ini dilakukan trainee untuk mempersiapkan apa saja *condiment* atau membantu staff untuk mempersiapkan makanan yang akan disajikan. Seperti memotong buah, mempersiapkan *condiment* yang ada di menu, *night market, dan Sunday brunch*, membantu staff saat dibutuhkan untuk menjaga *stall* yang sudah ditentukan mengambil bahan makanan yang akan di olah, menata semua makanan yang sudah dipersiapkan di *trolley*, dan menjaga *stall* yang sudah ditentukan oleh staff.

b.

Event Wedding



Gambar 3 *Runner Wedding indoor*



Gambar 4 *Runner Wedding Outdoor*

Runner buffet lunch, dinner dan wedding bertugas untuk set up, back up makanan, dan clear up buffet. Buffet lunch dimulai pukul 12.00 sampai pukul 15.00 dalam keadaan normal dan dinner dimulai pukul 18.00 sampai pukul 22.00 dalam keadaan normal.

Event Breakfast

c.



Gambar 5 Menjaga *stall*

Rolling di Kemangi Bistro, setiap di kitchen *banquet* tidak ada event *trainee* akan di rolling di Kemangi Bistro untuk membantu *breakfast* atau preparation untuk *a'la carte*. Keuntungan yang didapat oleh trainee saat di rolling di Kemangi Bistro kita bisa *handle breakfast* dan mengetahui apa saja yang harus dipersiapkan, bisa belajar membuat menu *a'la carte* yang ada di Kemangi Bistro

Preparation

d.



Gambar 6 *preparation event*

Belajar Preparation event coffe break, lunch, dinner, dan wedding. biasanya untuk prepare dimulai jam 10.00 sampai jam 18.00, untuk prepare sendiri kita mulai dari pick up bahan di kitchen preparation/commissary selanjutnya dibawa ke banquet kitchen untuk di proses, dilanjut pick up store dan butcher

e. *Pick up Barang Dry store, Butcher, Vegetable dan Fruit*



Gambar 7 *pick up preparation*

Belajar bagaimana pick up bahan di kitchen preparation atau commissary, disini sebelum kita memulai prepare harus pick up bahan terlebih dahulu, disini kita belajar teliti dan harus

memperhatikan skala yang sudah dibuat oleh staff pada hari sebelumnya. Yang harus diperhatikan adalah bahan apa saja yang ada di skala dan berapa jumlah quantitynya setelah itu kita cek apa saja kekurangan bahan yang belum datang dan mencatatanya.

f. Mempersiapkan Condiment



Gambar 8 Mempersiapkan Condiment

Kegiatan ini dilakukan oleh *trainee* pada morning shift untuk membantu staff dalam mempersiapkan menu di *stall*, *coffee break*, *buffet lunch* maupun *dinner*. Seperti memotong buah, mempersiapkan *condiment* yang ada menu *lunch* atau *dinner*, mempersiapkan *crakres* dan nut untuk *coffe break*, membantu staff saat dibutuhkan untuk mengambil bahan makanan yang akan di olah, dan menata semua makanan di *trolly* untuk set up.