

DAFTAR PUSTAKA

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

Bagyono. 2012.Pariwisata dan Perhotelan. Alfabeta. Bandung

Rusdin Rauf.2013.Sanitasi Pangan & HACCP.Jakarta.Graha Ilmu

Anggarani, Asih dkk,2006, Mengasah Keterampilan Menulis Tugas Akhir di Perguruan Tinggi, Graha Ilmu, Yogyakarta

Sri Larasati 2015.Excelent Hotel Operation, Ekuilibria, Yogyakarta

Pengertian F&B Department,dalam :

<https://letohotel.blogspot.com/2016/08/pengertian-f-department.html/>.

Diakses 01 Agustus 2019.

Struktur Organisasi F&B Department,dalam :

<http://smipusi.blogspot.com/2011/01/oranisasi-food-beverage-department.html/>. Diakses 01 Agustus 2019.

LAMPIRAN









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 : 1033/Q.AMPTA/V/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 02 Mei 2019

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Keisha by Horison
Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Keisha by Horison selama September 2019-Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPARTMENT
1.	117109356	Umam Arroside	F&B Product
2.	117109342	Nadia Robinesya	Front Office
3.	117109345	Putri Dwining Rizky	F&B Product
4.			
5.			

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

No: 131/GKY-KC/III/2020



Certificate of Accomplishment

This is to certify that

PUTRI DWINING RIZKY

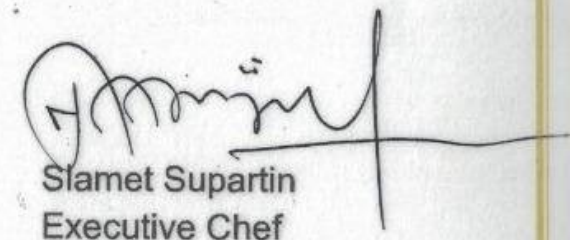
has completed the On the Job Training program in Grand Keisha Yogyakarta
at **Food and Beverages Product Department Department** from **02 September 2019 – 05 March 2020**

Yogyakarta, March 2020



GRAND KEISHA
HOTEL

Y. Lintangakoso Nugroho
Human Resource Manager



Slamet Supartin
Executive Chef



Training Evaluation Form Grand Keisha Yogyakarta

Name of Trainee : Putri Dwining Rizky
 School : STP AMPTA Yogyakarta
 Department/Section : Food and Beverages Product Department
 Training Period : 02 September 2019 – 05 March 2020

No	Evaluation Criteria	Score
1	General Knowledge (<i>Pengetahuan secara umum</i>)	3.60
2	Job Knowledge (<i>Pengetahuan tentang bidang tugas</i>)	3.50
3	General Attitude (<i>Sikap Secara umum</i>)	3.60
4	Quality of Work (<i>Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan</i>)	3.50
5	Motivation, Responsibility, and Loyalty (<i>Motivasi, tanggung jawab, dan loyalitas</i>)	3.40
6	Initiative and Creativity (<i>Inisiatif dan kreatifitas dalam kerja</i>)	3.50
7	Teamwork (<i>Kerjasama dengan rekan kerja</i>)	3.40
8	Resistance to Pressure (<i>Daya tahan terhadap tekanan</i>)	3.50
9	Work Speed (<i>Kecepatan kerja</i>)	3.50
10	Mastery of English (<i>kemampuan berbahasa inggris</i>)	3.50
11	Personal Appearance (<i>Penampilan diri</i>)	3.40
12	Courtesy and Communication (<i>Kesopanan, keramahan dan kemampuan berkomunikasi</i>)	3.60
13	Attendance (<i>Kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu</i>)	3.50
14	Improvement Achieved (<i>Kemajuan yang dicapai trainee selama OJT</i>)	3.60
Average Score		3.51

This trainee has completed the On the Job Training with predicate of **GOOD**

Qualification

Score	Predicate	Summary of Point Result
3.60 – 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 – 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 – 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 – 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 – 1.49	Failed	Unacceptable / below standard