

DAFTAR PUSTAKA

Hikmawati Fenti, 2017. “Metodologi Penelitian”, Jawa Barat, Rajawali Press.

Ni Wayan Suwithi, Dkk, 2011. “Akomodasi Perhotelan Jilid 2”, Jakarta,
Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Sri Larasati, 2016. “*Exellent Hotel Operation*”, Yogyakarta, Graha Ilmu.

Sulastiyono, Agus, 2011. “Manajemen Penyelenggaraan Hotel : Seri Manajemen
Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi”, Bandung, Alfabeta.

Republik Indonesia. 2009. Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang
Kepariwisataaan.

<https://www.neohotels.com/id/hotel/view/59/hotel-neo-malioboro---yogyakarta>

<https://properti.kompas.com/read/2018/04/20/200138721/industri-pariwisata-tumbuh-pameran-hospitality-digelar-oktober-2018>

LAMPIRAN



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

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

Nomor : 0290/Q.AMPTA/VIII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Prime Plaza Hotel
Yogyakarta

Yogyakarta, 27 Agustus 2019

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Department Prime Plaza Hotel selama September 2019-Februari 2020 bagi mahasiswa kami :

Nama : Rahmat Fehrio Ricardo
Nim : 116109210
Semester : VII(Tujuh)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Jakarta, 05 Februari 1998
Alamat : Jl.Imogiri Barat
No.Telp : 082280391050
Nama orang Tua : Doni Rico

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.



Cc.File

Dec-19

Name	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Mon	Tue	PH
<i>HOT KITCHEN</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Made	DO	8	8	8	8	8	DO	DO	8	8	
<i>HOT KITCHEN</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Bayu	7	7	DO	7	7	7	7	7	DO	AL	
Agus	14	14	DO	AL	AL	AL	14	14	14	14	
Ghani	7	DO	14	14	14	14	AL	AL	DO	7	
Niko	23	23	23	23	DO	15	15	15	15	DO	
Rizal	15	DO	15	15	15	7	DO	7	23	23	
Priyanto	7	7	7	DO	23	23	15	PH	DO	15	
Durji.S	15	15	15	15	7	DO	23	23	15	7	
oshin	12	12	6	6	DO	15	12	15	7	6	
Ridho	12	DO	7	7	6	6	DO	7	7		
Revi	6	6	12	DO	15	12	7	6	DO	7	
<i>BUTCHER</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Herman	7	DO	7H	7	7e	DO	7	7	7	7	
EDR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Marsudi	7	7	7	7	DO	7	7	7	PH	7	
<i>GADEMANGER</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Heni	14	14	14	DO	6	6	6	6	6	DO	
Ira	6	DO	AL	14	14	14	14	14	DO	6	
Ingga	12	6	6	6	AL	AL	AL	DO	14	14	
<i>PASTRY</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Dwi	5	5	5	5	5	5	DO	10	7E	10	
Astri	10	AL	AL	AL	AL	DO	5	5	5	5	
Ama	12	10	10	10	10	10	10	DO	10	5	
<i>STEWARD</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	PH
Anggoro	7	7	7	7	7	7	DO	DO	7	7	0
Zaeni	14	15	PH	PH	DO	23	23	23	23	23	0
Agus	14	23	23	DO	15	15	7	7	7	DO	0
Alan	14	DO	PH	7	7	7	7	10	DO	15	0
Muhardi	23	DO	15	15	15	15	15	DO	15	7	0
FAHRUL	14	7	7	23	23	DO	15	15	15	15	
<i>TRAINEE</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Vilda (P)	12	DO	10	10	10	6	6	DO	6	6	
Agis (P)	6	6	6	6	6	DO	10	6	6	6	
Citra (G)	6	6	6	6	DO	6	6	6	6	DO	
Dito	12	12	12	DO	14	14	12	14	6	DO	
Brio (H)	14	6	DO	12	12	12	6	6	DO	12	
Gilbert (H)	6	DO	6	6	6	6	DO	12	12	6	

NB : Jadwal dapat berubah menyesuaikan keadaan operasional
Operasional BUTCHER mulai jam 09.00, jam 07.00 - 09.00 di HOT KITCHEN



ON THE JOB TRAINING VALUE FORM

PRIME *Plaza* HOTEL JOGJAKARTA

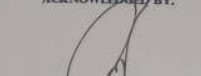
NAME	RAHMAT FEBRIO RICARDO MUNAISECHE	DEPARTMENT	F&B PRODUCT
SCHOOL	STP AMPTA	PERIOD	1-SEP-19 S/D 5-MAR-20

CLASSIFICATION	RATING SCALE				COMMENTS
	1	2	3	4	
1 GROOMING & BODY HYGIENE (KERAPYHAN & KESEHATAN TUBUH)			X		
2 ATTITUDE (SIKAP & TINGKAH LAKU)			X		
3 MOTIVATION (MOTIVASI)				X	
4 JOB KNOWLEDGE (PENGETAHUAN TENTANG PEKERJAAN)			X		
5 QUALITY OF WORK (KUALITAS PEKERJAAN)			X		
6 QUANTITY OF WORK (KUANITAS PEKERJAAN)			X		
7 SERVICE ORIENTATION (ORIENTASI TERHADAP PELAYANAN)			X		
8 LEARNING NEW PROCEDURES & TASK (KEMAMPUAN DALAM PROSEDUR & TUGAS BARU)			X		
9 RESPONSIBILITY (TANGGUNG JAWAB)				X	
10 COOPERATION (KERJASAMA)				X	
11 LANGUAGE/ COMMUNICATION (KEMAMPUAN BERBAHASA)			X		
12 ATTENDANCE (KEHADIRAN)		X			
SCORE	3,7				
CLASSIFICATION OF SCORE RANGE	EXPECTED STANDARD				

EVALUATED BY,


I MADE WIRATA
EXECUTIVE CHEF

ACKNOWLEDGED BY,


GIACINTA C. AYUNINGATI
HUMAN RESOURCES MANAGER

SCORE	REMARK	CLASSIFICATION	SCORE
1	POOR	UNACCEPTABLE	1,0 - 1,9
2	MARGINAL	NORMAL STANDARD	2,0 - 2,5
3	GOOD	EXPECTED STANDARD	2,6 - 3,5
4	EXCELLENT	BEYOND EXPECTED STANDARD	3,6 - 4,0

PRIME *Plaza* HOTEL
JOGJAKARTA
Jl. Arafani - Gejayan, Complex Colombo,
Jogjakarta 55281 - Indonesia
☎ +62 274 594 222, ☎ +62 274 594 200
hrd@pplh.com
www.pphotel.com



PRIME *Plaza* HOTEL
JOGJAKARTA

CERTIFICATE OF APPRECIATION

This is to certify that

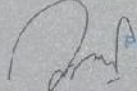
Rahmat Febrio Ricardo Munaiseche

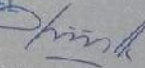
Has successfully completed

On The Job Training in Food & Beverage Product Department

On September 1st, 2019 – March 5th, 2020

Jogjakarta, March 10th, 2020


PRIME *Plaza* HOTEL
JOGJAKARTA
GIACINTA C. AYUNINGATI
Human Resources Manager


PRIME *Plaza* HOTEL
JOGJAKARTA
YUNGKE WIBOWO
General Manager

