

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulisan praktik kerja lapangan di main kitchen Hotel Royal Ambarruko penulis menyimpulkan bahwa standar resep menu ala carte bahwa: Standar resep ala carte di main kitche Royal Ambarrukmo sangatlah penting untuk menjadi pedoman bagi setiap staf, untuk menghasilkan prodak yang unggul dan berkualitas untuk memenuhi satandar yang telah ditentukan pihak hotel yang meliputi dari penampilan, rasa, aroma dan warna. SeHINGA sangat diperlukan standar resep yang baku supaya dapat menjadi patokan setiap staf di main kitchen royal ambarrukmo.

B. Saran

Saran penulis untuk main kitchen di Hotel Royal Ambarrukmo tentang standar resep menu ala carte, maka penulis memberi saran sebagai berikut;

1. Memberi buku pedoman standar resep menu ala carte di main kitchen di Royal Ambarrukmo, supaya menjadi pedoman bagi seluruh staf dan anak-anak traning
2. Memberi pelatihan kepada anak traning cara memproduksi suatu menu ala carte yang benar, agar anak-anak traning tidak memasak suatu menu dengan pegetahuan mereka masing-masing.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. (2012). *Teori dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta.
- Batono dan Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi Offiset.
- BPS, J. T. (2013). *Statistik Tingkat Penghuni Kamar Hotel Jawa Tengah*. Semarang: BPS Jawa Tengah.
- Juliana. (2019). *Analisis Pengaruh Service Quality, Food Quality dan Perceived Sebagai Prediktor Customer Satisfaction Pada Rumah Makan Ampera Bandung*. Bandung: Universitas Pelita Harapan.
- Komar, R. (2014). *Hotel Management (Manajemen Perhotelan)*. Jakarta : PT Grasindo.
- Pauli, E. (1979). *Restaurateur, Food and CCatering Consultant*. Boston: CBI Publishing Company, ICN.
- Putranto, W. R. (2017, Januari Selasa). Proses Penerimaan Serta Pembelian Barang Untuk Food And Beverage Departemen di Holiday In Express Surabaya Center Plaza . pp. 43-44.
- Sasaka, L. A. (2016). Upaya Pelayanan Bangquet Food And Beverage Departement Untuk Meningkatkan Event di Ballroom Verwood Hotel and Servied Residence . *Repository*, 34-35.
- Sidiq, A. K. (2016). *Penerapan Personal Hygiene Pada Karyawan Food and Beverage Service Hotel Aryaduka Pekanbaru*. Pekanbaru: Neliti. Com.
- Sulastiyono, A. (2011). *Management Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Suwithi, N. W. (2008). *Akomodasi Perhotelan*. Direktorat Debinaan: Sekolah Menengah Kejuruan .
- Tengah, B. P. (2013). *Statistik Tingkat Penghuni Kamar Hotel Jawa Tengah*. Semarang: BPS Jawa Tengah.

<https://Www.Neliti.Com/Publications/126890/Penerapan-Personal-Hygiene->

[Pada-Karyawan-Food-AndBeverage-Service-Hotel-Aryadut](#)

<https://nationalgeographic.grid.id/read/13283230/bergesekan-dengan-sejarah-yogyakarta-di-hotel-bintang-lima>

LAMPIRAN

Sertifikat On The Job Training



Form Penilaian On The Job Training



FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

NAME : ARI WANDO PERANGIN-ANGIN
 SCHOOL : STP AMPTA
 DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT
 PERIOD : 20 AGUSTUS 2021 - 16 FEBRUARI 2022



NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,60
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,60
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3,55
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,57
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,52
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,55
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3,69
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,76
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,59
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,58

TOTAL SCORE : 36,01
 GRADE : 3,60 (TOTAL SCORE / 10)
 RATING : Excellent

Yogyakarta, 16 February 2022

Eko Purjiono
 Executive Sous Chef

Vincent Rudy Ardita
 Asst. 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 No. 81
 Yogyakarta 55281 - INDONESIA
 P. + 62-274 488 488
 F. + 62-274 488 789
 info@royalambarrukmo.com
 www.royalambarrukmo.com

Praktical Job Traning Evaluation

HOTEL: Royal Ambarrukmo Yogyakarta

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : ariwanda Perangin-angin
 Sex :
 Place & date of birth :
 Name of institution :

Period

Starting from :
 Until :
 In Department/Outlet :

With the following evaluation

E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

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

Overall Comments:

Good

Evaluated by:

[Signature]
Yogyakarta

Date: 4/3 '22

Acknowledged by:

[Signature]
 ROYAL AMBARRUKMO
Vincent P. R. / Ambarrukmo

Date: 4/3 '22

Dokumentasi



