

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang “*Upaya Meningkatkan Kualitas Food and Beverage Product di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta*”, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Pengelompokan dan penyimpanan bahan makanan sudah tepat, untuk menjaga kondisi dan mutu makanan hal-hal yang dilakukan diantaranya, makanan sudah diolah diletakan di *hotbox* untuk makanan jadi, dan dimasukan ke *chiller*. Untuk bahan-bahan makanan diletakan di rak *chiller*. Daging, ikan dan makanan beku diletakan di *freezer*.
- b. Penerapan higiene dan sanitasi dalam kebersihan pengolahan makanan di Royal Ambarukkmo Yogyakarta sudah berjalan dengan baik hal-hal yang dilakukan diantaranya adalah disetiap outlet disediakan *hand sanitation* untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Mencuci bahan-bahan makanan yang akan diolah. Menyimpan makanan yang sudah jadi dan menaruhnya di *hotbox*.

#### B. Saran

Dalam melaksanakan proses pengolahan makanan, juru masak harus benar-benar memperhatikan prosedur yang ada dan tetap meningkatkan kualitas makanan untuk menjaga kepuasan tamu. Hal ini dapat berdampak positif kepada tamu dan juga karyawan.

## DAFTAR PUSTAKA

Purawidjaja, 2013, Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran dan Jasa Boga

Astina, Kadek. 2018. Struktur Hotel Sederhana, Medium, & Lengkap.

<https://perhotelanxph7.wordpress.com/2018/10/09/struktur-hotel-sederhana-medium-lengkap/>.

Isnaeni, Ria. (2018). 15 Tipe Chef dan Tugasnya Yang Belum Kamu Kenali.

<https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-belum-kamu-kenali>.

Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. History

<https://www.royalambarrukmo.com/history>

Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. Royal Ambarrukmo Yogyakarta Accomodation.

<https://www.royalambarrukmo.com/accomodation>

Depkes RI, 2011. Penyehatan Makanan dan Minuman

LAMPIRAN





ROYAL AMBARRUKMO  
YOGYAKARTA

**FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING**

NAME : ENJEL JACKLYN PARIHALA  
SCHOOL : STP AMPTA  
DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
PERIOD : 2 AUGUST 2022 - 1 FEBRUARY 2023

photo


NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
<b>ATTITUDE</b>		
1	<b>GROOMING &amp; HOSPITALITY</b> Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3.30
2	<b>MOTIVATION</b> Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3.25
3	<b>RESPONSIBILITY</b> Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3.25
4	<b>COOPERATIVENESS</b> Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3.30
5	<b>ATTENDANCE</b> Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3.00
<b>KNOWLEDGE &amp; SKILL</b>		
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> Pengetahuan tentang bidang tugas.	3.35
7	<b>QUALITY OF WORK</b> Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3.35
8	<b>JOB SPEED</b> Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3.35
9	<b>INITIATIVE</b> Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3.49
10	<b>IMPROVEMENT ACHIEVED</b> Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3.49

TOTAL SCORE : 33.13


GRADE 3.31 (TOTAL SCORE / 10)

RATING : Good

Yogyakarta, 10 January 2023

  
Eko Purjiono  
Executive Sous Chef

  
ROYAL AMBARRUKMO  
YOGYAKARTA

  
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

Royal Ambarrukmo Yogyakarta  
Jalan Laksda Adisucipto No. 81  
Yogyakarta 55281 - INDONESIA  
P. +62-274 488 488  
F. +62-274 488 789  
info@royalambarrukmo.com  
www.royalambarrukmo.com







