

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melaksanakan PKL di *banquet kitchen* Hotel Royal Ambarukmo, penulis menyimpulkan bahwa teknik penyimpanan bahan makanan sebagai berikut:

1. Tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik di *banquet kitchen Royal Ambarukmo* adalah penempatan dan pengaturan bahan makanan, suhu penyimpanan yang baik, metode penyimpanan.
2. Faktor penyebab yang membuat bahan makanan mudah rusak adalah faktor kerusakan mekanis, kerusakan fisik, kerusakan kimiawi, kerusakan biologis, kerusakan mikrobiologis. Pihak *banquet kitchen Royal Ambarukmo* sudah mengatasinya dengan bagus.

B. Saran

Saran penulis untuk *banquet kitchen* Royal Ambarukmo tentang teknik penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

1. Sebaiknya lebih Menjaga lagi kebersihan tempat penyimpanan secara konsisten dengan menerapkan *general cleaning* setiap seminggu sekali.
2. Menambah *container* untuk memudahkan penyimpanan sehingga bahan-bahan tidak bercampur dan dapat dikelompokkan sesuai jenisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Sri Larasati, 2016,Excellent hotel operation, Yogyakarta, Ekuilibiria 2016
- Agus Sulastiyono, 2011, Manajemen penyelenggaraan Hotel, Bandung ;Alfabet
- Endar Sugiarto, 2016, pengantar akomodasi dan restoran, PT Gramedia Pustaka utama
- Sri Sulastiningrum, 2016, pengantar akomodasi dan restoran, Pt Gramedia Pustaka utama
- Arief, Rachman Abd, 2005, pengantar ilmu perhotelan dan restoran ,Yogyakarta; graha ilmu
- Bartono, Pengantar pengolah makanan, 2016, Jakarta, perca
- Mertayasa, tata hidangan, 2012, Jakarta

LAMPIRAN

Sertifikat On The Job Training



Form Penilaian On the Job Training



FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

NAME : FELIKSIUS MADU
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.	3,70
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,89
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3,79
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,50
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,89
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,56
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3,50
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,78
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,89
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,89

TOTAL SCORE : 37,39
GRADE : 3.73 (TOTAL SCORE / 10)
RATING : Excellent

Yogyakarta, 16 February 2022


 Eko Purjiono
 Executive Sous Chef


 Vince 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

Practical Job Training Evaluation

HOTEL: Royal Ambarukmo Yogyakarta

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Felixsius Madu
 Sex : Male
 Place & date of birth : Flores, 20/11/1999
 Name of institution : STP. Ampta Yogyakarta

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:

Felixsius is one of the great motivation training, he thoroughly learn so fast and could to make the things with a great result.

Evaluated by:


Sul-Ferina Roy Manik
 Chinese Asiac Chef
 Date: 28/02 - 2022

Acknowledged by:


Eko Purhono
 Date: 14/03 2022.

Dokumentasi

