

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan penulis saat melakukan penelitian pembuatan *chocolate molten* di hotel Royal Ambarrukmo, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Pembuatan *chocolate molten* dilakukan sesuai *standard operasional procedure* sudah cukup baik.
2. Dalam pembuatan *chocolate molten* selalu menerapkan FIFO dalam melakukan penyimpanan dan pemakaian bahan dan peralatan.
3. Dalam pembuatan *Chocolate molten* harus mengikuti standar resep sehingga produk *chocolate molten* tidak mengalami gagal.

B. Saran

Setelah melakukan penelitian pembuatan *chocolate molten* di hotel Royal Ambarrukmo, penulis mempunyai beberapa saran, seperti :

1. Selalu memahami standar resep untuk meminilisir kegagalan dalam pembuatan produk.
2. Penggunaan Fifo harus selalu diterpkan agar produk yang dibuat Aman.
3. Selalu menaati *standard operasional procedure* untuk keselamatan dalam bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

Poernomo, Reynold. 2021. *The Dessert Game : Simple Tricks, skill-builders and show-stoppers to up your game*. Sydney : Murdoch books.

Riadi, Muchlisin. 2020. Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html?m=1> . Diakses pada 1 Desember 2021.

Rahmah, Azzahra. 2020. Pengertian Food And Baeverage. <https://rumus.co.id/pengertian-food-and-beverage/> . Diakses pada 5 Desember 2021.

Rommy. 2017. Struktur Organisasi Kitchen.

<https://rommyablog.wordpress.com/2017/10/29/struktur-organisasi-kitchen/> . Diakses pada 5 Desember 2021.

Sulastiyono, Agus. (2011), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung : Alfabeta.

Wiley, John. 2017. *Seventh Editon Professional Baking*. Hoboken : John Wiley & sons, Inc.

LAMPIRAN 1
DOKUMENTASI



Gambar *Breakfast*

Sumber : dokumentasi penulis



Gambar *Breakfast*

Sumber : dokumentasi penulis



Gambar Produk Punika

Sumber : dokumentasi penulis



Gambar Proses *Plating*

Sumber : dokumentasi penulis



Gambar *Chocolate Molten*

Sumber : dokumentasi penulis



Gambar *Pastry Crew*

Sumber : dokumentasi penulis

LAMPIRAN 2
BALASAN DARI HOTEL



TO WHOM IT MAY CONCERNED

No. 087/HRD/RAY/II/2022

This is to certify that

Sherlie Santhiawati

Ghina Salsabila

Linda Iyan Mufida

Astuti

Bima Dwi Cahyanto

Ari Wando Perangin-Angin

Felksius Madu

Is truthfully under-going their internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Product Department of 6 months the period (20 August 2021 to 16 February 2022).

Sleman, 16 February 2022

Vincent Rudy Ardita
Asst. Training Manager

Sumber : Dokumen Penulis

LAMPIRAN 3
SERTIFIKAT PKL



Sumber : dokumentasi penulis



FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

NAME : BIMA DWI CAHYANTO
 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.	3,60
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,70
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,70
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,70
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	3,70
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,70
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,70
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,70

TOTAL SCORE : 36,70
 GRADE : 3.67 (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

