

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan.

Berdasar pada beberapa analisa yang tertera pada bab sebelumnya penulis dapat menyimpulkan bahwasanya :

1. Kondisi *hygienen sanitation* di Royal Ammbarukmo Yogyakarta masih perlu ditingkatkan lagi terutama dibagian saluran air yang masih cukup kotor dan mengalami mampet.
2. Kebersihan dalam melakukan proses malakukan persiapan sebelum memasak juga perlu ditingkatkan lagi karena masih ditemukan beberapa masalah.
3. Fasilitas pada beberapa alat yang digunakan dan juga tempat penyimpanan perlu untuk dilakukan perbaikan secara berkala dikarenakan mengalami beberapa masalah.

#### B. Saran.

Penulis mencoba memberikan beberapa gagasan atau saran yang nantinya diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak hotel Royal Ammbarukmo Yogyakarta. Pihak hotel dapat meninjau kembali proses persiapan bahan makanan yang akan digunakan juga dapat meningkatkan kembali beberapa fasilitas yang seharusnya perlu dilakukan perbaikan. Karena hal ini sangat berpengaruh untuk kenyamanan dan kelangsungan bekerja.

## DAFTAR PUSTAKA

HRD Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta (2022)

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>


Peraturan Menteri Pariwisata Definisi hotel menurut SK Menparpostel Nomor KM  
94/ HK 103/MPPT 1987

Purawidjadja. 2011. *Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan Di Hotel,  
Restoran, Dan Jasa Boga*. Jakarta

Sihite, Richard. 2011. *Food product (Dasar-dasar tata boga)*. Surabaya: SIC

## LAMPIRAN

Lembar penilaian.



**ROYAL AMBARRUKMO**  
YOGYAKARTA

**FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING**

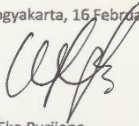
NAME : ARAHMAAN SYAFII  
 SCHOOL : STP AMPTA  
 DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
 PERIOD : 23 AGUSTUS 2021 - 19 FEBRUARI 2022


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.	3,56
2	<b>MOTIVATION</b> Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,60
3	<b>RESPONSIBILITY</b> Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3,65
4	<b>COOPERATIVENESS</b> Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,67
5	<b>ATTENDANCE</b> Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,89
<b>KNOWLEDGE &amp; SKILL</b>		
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,78
7	<b>QUALITY OF WORK</b> Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	3,78
8	<b>JOB SPEED</b> Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,55
9	<b>INITIATIVE</b> Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,67
10	<b>IMPROVEMENT ACHIEVED</b> Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,89

TOTAL SCORE : 37,04  
 GRADE : 3.70 (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

