

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Saat menjalani On The Job Training di The Jayakarta Hotel & Spa Yogyakarta, penulis mendapatkan berbagai hal seperti pengalaman baru dan tambahan pengetahuan. Ada pun kesimpulan berdasarkan rumusan dan pembahasan masalah pada bab sebelumnya diantaranya, sebagai berikut:

1. Bagaimana Proses pemilihan bahan baku makanan yang berkualitas?

Pada proses pemilihan bahan tentunya kita harus memilih bahan yang berkualitas agar makanan yang dihidangkan juga memiliki kualitas yang baik.

2. Bagaimana cara penyimpanan bahan makanan?

Bahan makanan harus disimpan pada suhu yang sesuai, agar tidak terjadi kerusakan pada bahan makanan. Sehingga, bahan baku bisa bertahan lebih lama jika disimpan pada suhu yang tepat.

3. Bagaimana Proses Pengolahan Bahan – Bahan untuk membuat *Satay Bangkok*?

Pada proses ini semua bahan diolah, sebelum diolah semua bahan harus melalui tahap cleaning, yaitu mencuci semua bahan agar meminimalisir bakteri yang ada pada bahan – bahan, dan juga kita dapat mengetahui tingkat kematangan daging.

#### 4. Bagaimana proses penyajian *Satay Bangkok*?

Setelah melalui proses persiapan dan pengolahan, tentunya kita harus sampai pada proses penyajian hidangan, guna untuk mempercantik tampilan sehinggamenarikperhatian tamu untuk menyantap hidangan.

#### **B. Saran**

1. Seorang *cook* harus memperhatikan berbagai alat dan kualitas bahan makanan yang baik, agar meminimalisir komplain dari tamu.
2. Pada proses pengolahan seorang cook dituntut harus memperhatikan hygiene sanitasi baik, sehingga hidangan tetap bersih dan sehat. Pada teknik pengolahannya pun harus dilakukan dengan baik.
3. Pada proses penyajian seorang cook haruslah memiliki kreativitas yang baik, karena kreativitas dibutuhkan untuk menyajikan dan menghias hidangan agar terlihat menarik dan indah.

## DAFTAR PUSTAKA

Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta

Sihite, Richard. 2000. *Tourism Industry (Kepariwisataan)*. Surabaya: SIC

Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta

Lawson, F. 1995. *Hotels & Resorts Planning, Design and Refurbishment*. London: The Architectural Press

Sumber internet :

<https://www.materismk.my.id/2020/09/karakteristik-perhotelan-dan-tipe-tipe.html>, di akses pada 10 mei 2022

<https://letohotel.blogspot.com/2016/12/hubungan-food-beverage-department.html>, di akses pada 10 Maret 2022

<https://jayakartahotelsresorts.com/en/hotel/the-jayakarta-yogyakarta-hotel-spa#>, di akses pada 10 Mei 2022

<http://binderengki.blogspot.com/2014/03/01fungsi-divisi-seksi-f-dept-tata-boga.html>, di akses pada 10 Mei 2022

# Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.  
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

Phone / Fax. (0274)485115. Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id). e-mail : [Info@ampta.ac.id](mailto:Info@ampta.ac.id)

## JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Putri Alya N. Hotel/Company : The Jayakarta  
 Student Reg.No. : 11.3.10.9.5.7.1 Department : FB Product  
 Period : From 1 Agustus 2021 to 31 Januari 2022

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	38					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan		32				
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja		32				
4. ATTENDANCE Kehadiran		35				
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		34				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru		34				
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayaran		33				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku		34				
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		34				
10. MOTIVATION Motivasi						
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	30,6 : 10 = 30,6 (GOOD)					
ABSENCE	With permission : ..... days Without permission : ..... days Sick with Doctor's Certificate : ..... days					

Acknowledged by:  
Personnel/Training Mgr.

**THE JAYAKARTA®**  
YOGYAKARTA  
*(Signature)*

Approved by:  
Department Head,

*(Signature)*  
**BUBARWA**

Evaluated by:  
Supervisor,

*(Signature)*  
**HERU SUSANTO**

**ACHIEVEMENT :**

A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard

D. 12-19 Poor

: Bellow Standard

B. 28-35 Good : Expected Standard

E. 08-11 Very Poor

: Unacceptable

C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard



No :022/S-K/TJY/HR/VII/2021  
Hal :Pemberian Ijin PKL

Kepada :

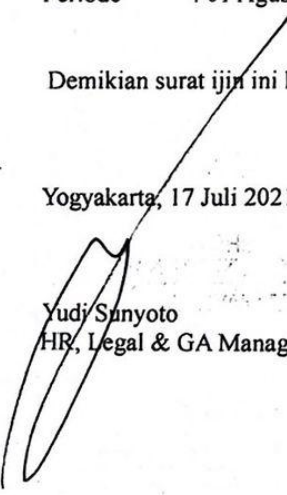
Putri Alya Noviyanti,  
STP AMPTA Yogyakarta,  
Tempel Caturtunggal, Depok,  
Sleman Yogyakarta 55400.

Berdasarkan Surat Permohonan Praktek Kerja Lapangan tertanggal 02 Juli 2021 di The Jayakarta Yogyakarta Hotel & Spa, periode Juli 2021 sampai dengan Januari 2022, atas nama Manajemen kami memberikan **ijin PKL/On The Job Training** kepada :

Nama : Putri Alya Noviyanti,  
NIM : 119109571  
Sekolah : STP AMPTA Yogyakarta  
Periode : 01 Agustus 2021 s/d 31 Januari 2022 (6 bl)

Demikian surat ijin ini kami sampaikan, terimakasih atas perhatiannya.

Yogyakarta, 17 Juli 2021

  
Yudi Sunyoto  
HR, Legal & GA Manager



YOGYAKARTA  
Hotel & Spa

# CERTIFICATE

*This is to certify that*

**PUTRI ALYA NOVIYANTI**

**AMPTA YOGYAKARTA**

*has successfully completed on the job training in The Department of*

**FOOD & BEVERAGE - PRODUCT**

*from* **August 1, 2021**

*to*

**January 31, 2022**



THE  
**JAYAKARTA**  
YOGYAKARTA

**Inri Da Costa**

*General Manager*

*Yogyakarta, February 1, 2022*

*Yudi Sunyoto*

*Human Resources Manager*  
10/C/FBP/JHY/0801/2122

Jl. Laksda Adisucipto ( Jl. Solo ) Km. 8, Tel. +62 274 488418, Facs. +62 274 485415 Yogyakarta, Indonesia  
e-mail : [yogya@jayakartahotelresorts.com](mailto:yogya@jayakartahotelresorts.com) website : [www.jayakartahotelresorts.com](http://www.jayakartahotelresorts.com)