

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan penelitian di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta khususnya di Main Kitchen section dan membahas masalah yang penulis rumuskan, maka bab penutup yang merupakan bab terakhir, penulis mencoba mengambil kesimpulan dari apa yang diuraikan sebelumnya.

1. Masakan nusantara juga memiliki daya tarik tersendiri untuk mendapatkan minat wisatawan agar berkunjung ke daerah atau kota yang ada di Indonesia.
2. Dalam pemilihan menu juga kita menyiapkan berbagai menu nusantara mulai dari, gudeg, nasi liwet, pecel, soto, dll, itu semua disajikan agar tamu yang datang mengetahui dan bisa mencicipinya.

B. Saran

Saran saya lebih baik lagi dalam preparation bahan makanan, lebih detail dalam memotong dan jangan lupa juga memilih kualitas bahan masakan yang bagus.

Dan juga saat ingin memasak sayuran akan lebih baik lagi kita cuci agar kotor-kotorannya hilang dan aman untuk dimakan,

Daftar Pustaka

Endar Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (2001). Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia.

Larasati, S.(2016). Excellent hotel operation. Yogyakarta: Equilibria.

Written by sayurbox at august 14, 2020

Soekresno. (2001). Manajemen Food & Beverage Service Hotel. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

Sun, C. (2007). Health concern, food choice motives, and attitudes toward healthy eating. the mediating role of food choice motives: Program of Hospitality Management & Education, Department of Human Development & Family Studies.

HRD Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta (2020)

Lampiran

1. Sertifikat praktek kerja lapangan



2. Surat penerimaan PKL dari royal



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERNED

No. 088/HRD/RAY/II/2022

This is to certify that

Irenanda Sembiring

Arahmaan Syafii

Meilinda Savitri

Chatarina Eta Chintia

Johana Natasha Ayu Putri Setyarsi

Iza Sari

Is truthfully under-going their internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Product Department of 6 months the period (23 August 2021 to 19 February 2022).

Sleman, 10 February 2022

Vincent Rudy Ardita
Asst. Training Manager

3.surat pengantar dari AMPTA ke Royal Ambarrukmo

Nomor : 1131/Q.AMPTA/VIII/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 07 Agustus 2021

Kepada Yth.
Ibu Kinan
Human Resources Department
Royal Ambarrukmo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta selama 6 (Enam) bulan bagi mahasiswa kami :

LAMPIRAN : DAFTAR NAMA MAHASISWA

Daftar riwayat hidup, Pasfoto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk / Kartu mahasiswa dalam format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,

Drs. A. Hatno, MM

Cc: File

4. Daftar nilai magang

FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

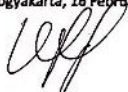
NAME : MELINDA SAVITRI
 SCHOOL : STP AMPTA
 DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT
 PERIOD : 23 AGUSTUS 2021 - 19 FEBRUARI 2022




NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,40
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,45
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3,40
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,42
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,44
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,45
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	3,48
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,45
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,44
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,46

TOTAL SCORE : 34,39
 GRADE : 3,43 (TOTAL SCORE / 10)
 RATING : Good

Yogyakarta, 16 February 2022


 Eko Purjiono
 Executive Sous Chef


 Vincent Rody 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

