

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Permasalahan yang ditemukan ketika penulis melakukan *On The Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa kurang lebih 6 bulan yang terhitung dari tanggal 11 September 2017 sampai dengan 11 Maret 2018, sebagai berikut:

1. Cara penyimpanan buah dan sayur di cold kitchen kurang dikarenakan kurang teliti saat menyimpan buah dan sayur yang lama dan yang baru tercampur
2. Kualitas produk di Sheraton sering kurang baik dikarenakan seringnya *chiller* rusak dan penanganannya kurang cepat saat *chiller* tersebut mati.
3. Kendala penyimpanan sayur dan buah tidak sesuai dengan nama buah dan sayur sehingga membuat kualitas produk buah dan sayur berkurang.
4. Peralatan sering kotor karena dicuci tidak bersih seperti pisau yang habis untuk memotong bawang atau barang yang berbau sangat menyengat dicuci kurang bersih yang berakibat bau masih tertinggal dipisau sehingga mengakibatkan barang yang dipotong selanjutnya berasa berbeda dan berbau berbeda.

## B. Saran

Selama melaksanakan kegiatan On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa, penulis ingin mengungkapkan beberapa saran untuk meningkatkan Hotel. Berikut beberapa saran yang ingin penulis sampaikan, yaitu:

1. Cara penyimpanan sayur dan buah seharusnya lebih teliti saat memilih barang baru atau yang lama, sehingga barang baru tidak tercampur dengan barang yang lama ataupun buah atau sayur yang sudah busuk
2. Kualitas produk buah dan sayur agar tetap baik selalu dijaga suhu ruangan tersebut agar tidak berubah ubah atau saat *chiller* rusak segera ada cara mengatisipasinya agar kualitas produk tetap baik.
3. Penyimpanan buah dan sayur harus sesuai dengan nama buah atau sayur tersebut agar tidak tercemar atau terkontaminasi oleh buah atau sayur yang retan terhadap bau atau benturan.

## DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimayati, Pengetahuan Dasar Perhotelan, CV Desiri Ganan, Jakarta, 2016.

Bagus Putu Sudira, <http://ristaagustin0208.blogspot.co.id/2014/02/kitchen.html>, di akses pada 25 Juli 2017.

Heldin Manurung & Trizono Tarmozie,

<http://jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>, di akses pada 30 Juli 2017.

Richard Komar, Hotel Management, PT Grasindo, Jakarta, 2006.

Sri Larasati, Excellent Hotel Operation, Ekuilibra, Yogyakarta, 2015

Subagyo & Ajab, Manajemen Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2009.

RanieSeptiani, Food And Beverage,

<http://masaakhirkuliah.blogspot.co.id/2013/10/blog-post.html>  
diakses pada 10 maret 2013.

Sumber Gambar

Sumber: [www.sheratonmustikayogyakarta.com](http://www.sheratonmustikayogyakarta.com)

Sumber: [www.androwinobistrosheratonjogja.com](http://www.androwinobistrosheratonjogja.com)

Sumber: [www.mustikaroomsheratonjogja.com](http://www.mustikaroomsheratonjogja.com)

Sumber: [www.patihroomsheratonmustikaresort.com](http://www.patihroomsheratonmustikaresort.com)

# LAMPIRAN



Nomor : 231/Q.AMPTA/VIII/2017  
Hal : Permohonan On The Job Training

YAYASAN PENDIDIKAN  
KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI  
PARIWISATA  
**AMPTA**  
YOGYAKARTA

Yogyakarta, 24 Agustus 2017

Kepada Yth.  
Human Resources Manager  
Hotel Sheraton Mustika  
Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Sheraton Mustika selama September 2017-Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

| NO | NIM       | NAMA                            | DEPARTMENT |
|----|-----------|---------------------------------|------------|
| 1. | 115109118 | Dhian Ardhiansyah<br>Endra Jaya | Kitchen    |
| 2. | 115109124 | Huda Fitriyanto                 | Kitchen    |
| 3. |           |                                 |            |
| 4. |           |                                 |            |
| 5. |           |                                 |            |
| 6. |           |                                 |            |

Daftar riwayat hidup, Pas foto, 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 dan 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,  
Ketua,

Drs. Prihatno, MM

Cc. File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6  
(Tempel, Caturtunggal, Depok  
Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

> Website: www.ampta.ac.id  
> e-mail: ampta@yahoo.co.id



**Sheraton**

MUSTIKA YOGYAKARTA  
RESORT & SPA

# *Certificate of Accomplishment*

Awarded to

## **HUDA FITRIYANTO**

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF  
TRAINING PROGRAM AT

**F&B Product Department**

September 11<sup>th</sup>, 2017 – March 11<sup>th</sup>, 2018

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

March 12<sup>th</sup>, 2018



**BUDI SANTOSO**  
HUMAN RESOURCES MANAGER



**AFNURROBBIE B. JAUHARI**  
GENERAL MANAGER



# TRAINING EVALUATION FORM

## SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

| No.   | Evaluation Criteria  | Grade       |
|---|--|-------------|
| 1.  | General Knowledge (Pengetahuan secara umum)                                      | 3.29        |
| 2.  | Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)                                 | 3.40        |
| 3.  | General Attitude (Sikap secara umum)   | 3.33        |
| 4.  | Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)                  | 3.25        |
| 5.  | Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas) | 3.43        |
| 6.  | Initiative and creativity (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)                | 3.39        |
| 7.  | Teamwork (kerjasama dengan rekan kerja)  | 3.38        |
| 8.  | Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)  | 3.33        |
| 9.  | Work Speed (Kecepatan kerja)   | 3.23        |
| 10.   | Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)                                 | 3.28        |
| 11.   | Personal Appearance (Penampilan diri)  | 3.33        |
| 12.   | Courtesy and Communication (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)   | 3.50        |
| 13.   | Attendance (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)                    | 3.38        |
| 14.   | Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)                  | 3.40        |
| <b>SCORE = TOTAL GRADE /14 = 46.88 / 14</b> |  | <b>3.35</b> |

### QUALIFICATION

| SCORE       | PREDICATE | SUMMARY OF POINT RESULT                    |
|-------------|-----------|--|
| 3.60 - 4.00 | Excellent | Performance beyond expect standard         |
| 3.00 - 3.59 | Good      | Performance above average standard         |
| 2.50 - 2.99 | Fair      | Normal result / meet standard              |
| 1.50 - 2.49 | Poor      | Performance below standard set for the job |
| 1.00 - 1.49 | Failed    | Unacceptable / below standard              |