

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan Praktek Kerja lapangan maka dapat di simpulkan

1. Siswa dapat menerapkan ilmu praktek maupun teori yang pernah di dapat selama mengikuti Kegiatan perkuliahan
2. Mendapatkan ilmu baru dari hotel tempat praktek kerja lapangan
3. Meningkatkan kemampuan seperti skill, ketepatan, kecepatan , kerja sama team dan ilmu efesiensi waktu
4. Mengetahui cara memasak yang unik dari aston braga yaitu teknik *Saus vide* (teknik pemasakan dengan suhu)

B. Saran

Saran untuk F&B Product Aston Braga terutama Kitchen untuk lebih konsisten dalam pembuatan masakan dan lebih di tambah lagi Staff nya untuk hotel kelas bintang 4 dan sistem kerja nya lebih di perbaiki agar lebih efisien namun berkualitas serta lebih di variasikan lagi makanan yang ada di Aston Braga Hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Gulo W, 2014 , metedologi penelitian , Jakarta PT.Gramedi Widya Sarana.
- Marsum WA , 2012 , Restoran dan Segala permasalahan ,Yogyakarta.
- Rumekso, 2011 ,Housekeeping Hotel , Yogyakarta .
- Richard Sihite, 2009 , Hotel Manajemen , Surabaya , SIC.
- , 2009 , *food product* (dasar dasar tata boga),Surabaya , SIC.
- , 2009, manajemen ,Bandung , SIC.
- R.S Damardjati , 2012, istilah istilah dunia perhotelan , Jakarta, Pradyna Paramita.
- Sulastiyono, agus , 2010 Manajemen Penyelenggaraan Hotel , Seri manajemen usaha jasa Sarana Pariwisata dan akomodasi , Alfabeta , cv .
- Trizno Tarmoezi , 2012, Front Office manajemen , Jakarta , Kesaint Blanc.
- di akses tanggal 8 agustus 2017 Jam 18.30

LAMPIRAN

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

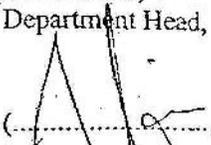
Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Azif Hasonudin Hotel/Company : Aston Braga Hotel & Residence
 Student Reg.No. : Department : FB Product
 Period : From 11 October 2017 to 11 April 2018

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	✓ 40					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	✓ 40					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	✓ 40					
4. ATTENDANCE Kehadiran	✓ 40					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	✓ 40					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	✓ 40					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	✓ 40					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	✓ 40					
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab	✓ 40					
10. MOTIVATION Motivasi	✓ 40					
TOTAL SCORE	400					
OVERALL RESULT	400 : 10 = 40 (<u>A</u>)					
ABSENCE	With permission : days Without permission : days Sick with Doctor's Certificate : days					

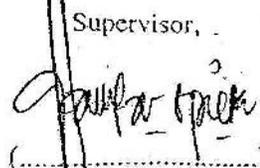
Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,


.....

Approved by :
Personnel/Training Mgr.


.....

Supervisor,


.....

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 | |

ASTON BRAGA

HOTEL & RESIDENCE - BANDUNG

Certifying

Azif Hasanudin

For a successful completion of On the Job Training
In Food Production Department

From 11th October 2017 to 11th April 2018

Bandung, April 11th, 2018



A.R Deskana, S.E., M.M., AK, CHA.
General Manager



Beni Ahmad
Executive Chef

PERFORMANCE EVALUATION

Name : Azif Hasanudin
School : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

CRITERIA	SCORE
1. Job knowledge	95
2. Quantity of work	95
3. Quality of work	95
4. Character/personality	95
5. Personal appearance	95
6. Attendance	95

Total score 570
Average score 95 (Very Good)

Scale of scores:

86 - 100	very good
71 - 85	good
56 - 70	fair
41 - 55	poor



Merry Risniawati, SST.Par.
Human Resource Manager

