

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil training yang telah dilakukan selama 6 bulan di Novotel Yogyakarta khususnya di bagian *Food and Beverage Product*, maka penulis membuat kesimpulan bahwa dalam pelaksanaan persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan untuk tamu memerlukan beberapa proses yang harus diperhatikan secara teliti agar kualitas dan mutu makanan dan minuman tetap terjaga. Sehingga dapat meningkatkan kepuasan tamu.

B. Saran

Dalam pelaksanaan training, penulis juga memperhatikan segala pelaksanaan yang dilakukan oleh para staff yang berada di Novotel. Saran yang dapat disampaikan oleh penulis, antara lain :

1. Lebih memperhatikan Standard Operational yang diberikan oleh pihak manajemen kepada para staff kitchen.
2. Sebaiknya para staff lebih meningkatkan sikap dan semangat kerja agar mendapat hasil yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

A Yoeti Oka.2004. Strategi Pemasran Hotel. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama

Dr. Adi Soenarno, MBA. 2006, Front Office Management. Yogyakarta: penerbit Andi

Ni Wayan Suwithi, dkk. 2008. “akomodasi perhotelan jilid 1”. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Perhotelan.blogspot.com/2011/10/klasifikasi-hotel-berdarkan-kelas.html

Richard Sihite.,S.Sos, sanitasi dan hygiene, SIC, Surabaya, 2000

Retno Widyati dan Yuliarsih, Hygine dan sanitasi, PT. Gramedia Widia Sarana, Indonesia, Jakarta, 2002

<http://privateselv.blogspot.com/2012/01/departemen-departemen-dalam-hotel.html>

Id.hotels.com/ho178093/Novotel-yogyakarta-indonesia/

LAMPIRAN



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 526/Q-AMPTA/XI/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 17 November 2017

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Hotel Novotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Hotel Novotel selama November 2017- Mei 2018 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	Department
1.	115109122	Gotha Permanda W	F&B Product
2.	115109130	Mohammad Adi Triansyah	F&B Product
3.			
4.			
5.			

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,
Kepada

Drs. P. Wahatno, MM

Cc:File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 8
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

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


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Gotha Pernanda Wijaya

*Has Undergone On the Job Training
in Novotel Yogyakarta at :*

Food and Beverage Product Department

Period : November 28th, 2017 – May 27th, 2018

With the Grade : **Very Good**


NOVOTEL

HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDIRMAN NO. 55 YOGYAKARTA 55277
PH. +62 271 803807 FAX. +62 271 1711


SYLVIA ANGELINA
Talent & Culture Manager


NOVOTEL
 HOTELS & RESORTS
 YOGYAKARTA

Name : Gotha Pernanda Wijaya
Department : Food and Beverage Product Department
Position : Trainee
Periode : November 28th, 2017 – May 27th, 2018

TRANSCRIPT			
No	SUBJECT	GRADE	SCORE
1	Well organized and Implementation of Work	B	88
2	Communication and Cooperation	B	88
3	Implementation of learning technique and Working Method	B	89
4	Independent and responsibility	B	86
5	Attitude	A	90
6	Grooming	B	88
7	Time Disciplinary	B	86
Average:		B	87,85

SCORE :
 90 – 100 = **A** (Excellent)
 80 – 89 = **B** (Very Good)
 70 – 79 = **C** (Good)
 60 – 69 = **D** (Average)
 50 – 59 = **E** (Poor)
 < 50 = **F** (Failed)

Approved by,


 (Bahrun Fajar)
 Senior Sous Chef