BAB IV
PENUTUP

A. KESIMPULAN

Dari uraian diatas maka penulis dapat mengambil suatu kesimpulan bahwa dapur memegang peranan penting dalam kelancaran operasional pada sebuah perusahaan hotel. Dan berfungsi sebagai tempat pengolahan makanan dan minuman serta memberikan pelayanan bagi tamu yang menginap atau datang hanya untuk menikmati makanan bersama keluarga dan kerabat. Teknik pengolahana makanan harus menggunakan bahan-bahan makanan yang berkualitas, sehingga tamu merasa puas terhadap pelayanan makanan yang kita hidangkan. Oleh karena itu pemilihan bahan makanan yang tepat serta teknik penyimpanan yang benar sangat mendukung kebersihan pengolahan makanan. Didalam Kitchen Aston jambi Hotel and Conference Centre dalam melaksanakan tugas dan tanggung jawab *Golden Rules Kitchen* sudah dilaksanakan dengan baik dan lancar karena adanya pembagian tugas yang dilakukan oleh *cook main Kitchen*

B. SARAN

Berdasarkan Fakta-Fakta yang penulis dapatkan selama pengambilan data di Aston Jambi Hotel and Cnoference Centre maka penulis memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu diadakan penambahan peralatan dalam kitchen sehingga tidak saling berebut dalam pemakainnya.
2. Pada penyajian makanan dengan menggunkan *Hot Plate* sebaiknya lebih diperhatikan ketepatan waktu agar sesuai dengan permintaan tamu.
3. Memberikan kesempatan dan kepercayaan lebih pada peserta praktek kerja lapngan agar bisa berkembang dan semakin percaya diri dalam bekerja pada section yang ditempati.

DAFTAR PUSTAKA

Agusnawar.2004.Resepsionis Hotel.Jakarta: PT. Gramedia Pustaka utama.

Maryati. Sri. 2000.Tata Laksana Makanan.jakarta: PT. Rineka Cipta.

PH. Bartono.2000.pengantar pengolahan makanan.jakarta: PT.Perija.

Sihite. Richard.2000.Food Service.Surabaya:SIC

Denny Bagus.2013."Pengetahuan Menu"
dalam **http://jurnal-sdm.blogspot.co.id/2013/02/pengetahuan-menu-fungsi-truktur-dan.html** diakses 18 maret 2018.

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 090/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 2 Agustus 2017

Kepada Yth
Human Resources Manager
Aston Hotel
Jambi

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Aston selama September 2017-Februari 2018 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Oki Saputra
Nim	: 115109096
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Tebingtinggi,28 Oktober 1995
Alamat	: Jl.Semangu Rt.4 Rw.1 Rejowinangun Kotagede Yogyakarta
No.Telp	: 081225055341
Nama orang Tua	: Sawin

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

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

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 : Oki Saputra
Student Reg.No. : .....
Hotel/Company : Hotel Aston
Department : F & B Product

Period : From September 2017 to Februari 2018

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	38					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	38					
4. ATTENDANCE Kehadiran	38					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		30				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	36					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	36					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	38					
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab	38					
10.MOTIVATION Motivasi		30				
TOTAL SCORE	300	60				
OVERALL RESULT	360 : 10 = 36 ( )					
ABSENCE	With permission : ....days Without permission : ....days Sick with Doctor's Certificate : .... days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(ANDI WAHYUDI)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

ASTON JAMBI
PRIMA CONFERENCE CENTER
(.....)
Human Resources

Supervisor,

(TENGKU MURYADI)

ACHIEVEMENT :

A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard
B. 28-35 Good : Expected Standard
C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard
D. 12-19 Poor : Bellow Standard
E. 08-11 Very Poor : Unacceptable

ARCHIPELAGO
INTERNATIONAL
HOTELS, RESORTS & RESIDENCES

ASTONIZED!

Trained to make a difference

Certifying

OKI SAPUTRA

Who Has Successfuly Completed

On The Job Training on F & B Product

from September 07th, 2017 to February 28th, 2018 at ASTON JAMBI HOTEL & CONFERENCE CENTER

ASTON JAMBI
HOTEL & CONFERENCE CENTER
Human Resources

ERIKA NAINGGOLAN

HR Departement