BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang "Cara Penanganan, Penyimpanan, Serta Pengolahan Daging Sapi yang Baik dan Benar", maka penulis mengambil kesimpulan:

1. Dengan mengetahui cara penanganan daging sapi yang baik dan benar, kualitas dan mutu daging tetap terjaga.
2. Dengan mengetahui cara pengolahan daging sapi yang benar, akan mempermudah seseorang dalam mengolahnya, sehingga dapat membuat suatu hidangan yang diinginkan.
3. Mengetahui ciri-ciri daging sapi yang masih segar, akan mempermudah dalam melakukan pemilihan daging.

B. Saran

1. Seiring meningkatnya harga kebutuhan pokok di pasar termasuk daging sapi, maka perlunya ketelitian dan kecermatan saat penanganan daging sapi, baik saat penyimpanan maupun pengolahannya, sehingga dapat menghemat pengeluaran *cost* di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

https://jenishotel.info/pengertian-hotel

http://smipusi.co.id/2011/01/organisasi-food-beverage-department.html

https://brainly.co.id

Henny Krissetiana Hendrasty,M.P., 2013, **PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN BAHAN PANGAN**, Graha Ilmu, Yogyakarta

Hotel Novotel Yogyakarta

LAMPIRAN

NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Septiawan Kevin S.

Has Undergone On the Job Training in Novotel Yogyakarta at :

Food and Beverage Product Department

Period : **September 7th, 2017 – March 10th, 2018**

With the Grade : **Very Good**

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDIRMAN KM 0 89 YOGYAKARTA 55...
PH. +62 274 580930 | FAX. +62 274 521121

SYLVIA ANGELINA

Talent & Culture Manager

NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

YOGYAKARTA

Name : **Septiawan Kevin Supriyanto**
Department : **Food and Beverage Product Department**
Position : **Trainee**
Periode : **September 7th, 2017 – March 10th, 2018**

	TRANSCRIPT		
No	**SUBJECT**	**GRADE**	**SCORE**
1	Well organized and Implementation of Work	B	85
2	Communication and Cooperation	B	82
3	Implementation of learning technique and Working Method	B	83
4	Independent and responsibility	B	83
5	Attitude	B	85
6	Grooming	B	80
7	Time Disciplinary	B	80
	***Average*:**	B	82,5

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 M.**)
Sous Chef

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 123/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 10 Agustus 2017

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Novotel Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Novotel selama 18 September 2017-18 Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPARTMENT
1.	115109139	Septiawan Kevin Supriyanto	F&B Product
2.	115109109	Alia Wahyu Kurnia Sandy	F&B Product
3.	115109137	Rahadhyan Nararya Wibawa	F&B Product

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.
(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 : Septiawan kevin
Student Reg.No. : .....
Hotel/Company : Novotel Yogyakarta
Department : F&B department.

Period : From September 2017 to Maret 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		35				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan		35				
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja		35				
4. ATTENDANCE Kehadiran		34				
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	36					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru		35				
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku		35				
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab	36					
10.MOTIVATION Motivasi	36					
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	(108 + 224) : 10 = 35,2 (.....)					
ABSENCE	With permission : .....days Without permission : .....days Sick with Doctor's Certificate : ..... days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(BAHRUL FAJAR M.)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

(.....)

Supervisor,

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDIRMAN NO. 89 YOGYAKARTA 55223
PH. +62 274 580930, FAX. +62 274 521...

(.....)

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