

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang “*Hygine* sanitasi makanan” penulis dapat menyimpulkan :

1. Menjaga *hygine* sanitasi sangat penting untuk operasional hotel karena akan terus berlaku seiring dengan ketatnya standarisasi *hygine* sanitasi Hotel.
2. Kebersihan makanan sangat berpengaruh dalam kualitas makanan yang disajikan ke tamu hotel.
3. menjaga *hygine* sanitasi makanan dapat menekan *food cost* karena makanan dapat bertahan lebih lama.

B. Saran

Menjaga *hygine* sanitasi makanan masih harus dimaksimalkan agar dapat menghemat *food cost*, dan mengurangi *food waste*. Selain itu seiring meningkatnya harga kebutuhan pangan di pasar seperti sayuran, daging, dan buah-buahan, maka perlunya ketelitian dan kecermatan saat penanganan bahan pangan yang benar, baik saat penyimpanan maupun pengolahannya, sehingga dapat menghemat pengeluaran *cost* di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono, 2011. **Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi : Manajemen Penyelenggara Hotel**, CV Alfabeta, Bandung

Agus Sulastiyono, 2011. **Manajemen Penyelenggaraan Hotel**. CV Alfabeta, Bandung

Bartono & Ruffino, 2006. **Food Product Management Di Hotel Dan Restoran**, Andi, Yogyakarta

Thomas S Kaihatu, 2014. **Manajemen Pengemasan**, CV Andi Offset, Yogyakarta

Yuyun & Delli, 2011. **Cerdas Mengemas Produk Makanan Dan Minuman**, PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.

Nurul Amliyah, 2017. **Dalam Penyehatan Makanan Dan Minuman**. CV Budi Utama, Yogyakarta.

(<https://pengetahuanmakanan.wordpress.com/2017/01/16/teknik-penyimpanan-untuk-menjaga-kualitas-bahan-makanan/>)

LAMPIRAN


NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Agesta Viko

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

Food & Beverage Product Department

Period : August 29th, 2018 – February 28th, 2019

With the Grade : **Very Good**


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDIRMAN NO. 11 YOGYAKARTA 55221
PH. +62 274 581111 FAX. +62 274 531171

Nur Arifin

Room Division Manager

HOTEL: _____

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Agesta Nikes Sulfian
 Sex : Male
 Place & date of birth : Batang, 11 Agustus 1997
 Name of institution : STP AMPTA

Period

Starting from : 28 Agustus 2018 - 28 Februari 2019
 Until :
 In Department/Outlet : F&B Product

With the following evaluation

	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor
Appearance	✓			
Ambition		✓		
Communication		✓		
Completion of Task	✓			
Courtesy		✓		
Flexibility/Cooperation		✓		
Enthusiasm		✓		
Efficiency		✓		
General Attitude		✓		
Guest Relations		✓		
Initiative		✓		
Intelligence		✓		
Receptiveness to Criticism		✓		

Overall Comments:

Dare to accept something new, Sharpen His skill and abilities.

Evaluated by:

[Signature]
 Bambang Prasetyo M.

Date: 18/03/2019.

Acknowledged by:

[Signature]
 Steve Widada

Date: 18/03/2019



SURAT KETERANGAN

No: 01/NY/IC/03/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Agesta Viko S
Departemen : FB Product

adalah benar yang bersangkutan adalah *Trainee* bagian *Food and Beverage Product Departement* di Hotel Novotel Yogyakarta, Jl. Jend. Sudirman No. 89 Yogyakarta 55223, terhitung sejak tanggal **29 Agustus 2018** sampai dengan **28 Februari 2019**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 18 Maret 2019



Stella Larasati
Talent and Culture Officer





YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Calurunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55231
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1847/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 Agustus 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Novotel Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Novotel Yogyakarta selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109166	Liza Oktaviani	Kitchen
2.	116109177	Skolastika Sekar Arum Nugraha	F&B Product
3.	116109159	Farhan Fadulrahman Amari	Kitchen
4.	116109146	Agesta Viko Sulfiun	Kitchen

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 terakabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih




Cc: File

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Agesta Nika Sulcia
NIM : 1161.09146
Jurusan : Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 19 Maret 2019 di : STP AMPA Yogyakarta
b.di :
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
20 Agustus 2018 - 23 Feb. 2019 di : Hotel Novotel Yogyakarta
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
09 April 2019 di : STP AMPA Yogyakarta

Yogyakarta, 19-03-2019
Koordinator Training Stipar AMPA,

Angela Ariani, SH, M.M. Par