

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Aktivitas yang dilakukan selama melakukan *On The Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa yang dimulai dari tanggal 1 September 2017 sampai dengan 1 Maret 2018 kurang lebih enam bulan dengan waktu 6 hari kerja 1 hari libur dibagian food and beverage product. Pertama saya PKL di hotel Sheraton adalah di *Main Kitchen* lalu di *rolling Steward* kembali lagi ke *Main Kitchen* dan terakhir saya di *Banquet Kitchen* banyak ilmu yang saya dapat dari berbagai section di Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta di antaranya :

1. Dapat mengetahui pentingnya menjaga kebersihan chiller serta mengetahui bahan makanan yang layak serta tidak layak dan mengetahui pentingnya penerapan hygiene dan sanitasi.
2. Kendala penerapan hygiene dan sanitasi di hotel sheraton dapat di atasi dengan berbagai cara di antaranya dengan penerapan pada diri masing-masing itu terutama dan double cek dari CDP untuk mengecek kembali kualitas dan kelayakan makanan.

B. SARAN

Untuk perkembangan lebih lanjut perkembangan hotel, penulis menyarankan demi kebaikan bersama dan sebagai pengetahuan umum.

1. Sebaiknya dalam penyajian makanan terhadap tamu seorang CDP wajib melakukan taste terlebih dahulu demi memastikan kualitas rasa, hygiene dan sanitasi nya dapat terjaga dan terhindar dari complaint tamu.
2. Penerapan Hygiene dan Sanitasi perlu dilakukan dan di biasakan agar setiap karyawan maupun seorang PKL tanpa harus di suruh sudah melakukan kesadaran dan itu menjadikan sebuah kebiasaan.
3. Dan penyuplaian sebuah sayuran, daging dan ayam harus tepat waktu. Dan melakukan cek lebih dari sekali untuk menghindari barang yang tidak layak di gunakan dari suplier.

Beberapa poin yang penulis dapat tulis di atas adalah dari pentingnya hygiene dan Sanitasi yang sangat berpengaruh terhadap produk yang di hasilkan. Semoga saran yang penulis tiulis dapat berguna bagi hotel dan pembaca.

Daftar Pustaka

Ashton chrish, Food baverage internasional, gamedia, jakarta

Sulastiyono agus, Manajemen Penyelenggara Hotel, Alfabeta, jakarta





YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN
Nomor : 217/VIII/AMPTA/VIII/2017

Yang bertandatangan dibawah ini Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
AMPTA Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : DAMAR ELPRILA
No Mahasiswa : 115109043
Jurusan : PERHOTELAN

adalah benar-benar mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Yogyakarta Tahun Akademik 2017/2018 dan telah di asuransikan di
PT Asuransi Jiwa Kresna sampai dengan 23 September 2017

Surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan agar dapat
di gunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 23 Agustus 2017

Ketua:

Drs. Prihatno, M.M.

Jl. Lakda Arisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Semarang) Yogyakarta 55281
telp./ Fax. (274) 485115 - 489514

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



Sheraton
MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA

Certificate of Accomplishment

Awarded to

DAMAR ELPRIILA

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF
TRAINING PROGRAM AT

F&B Product Department

September 1st, 2017 – March 1st, 2018

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
March 2nd, 2018


BUDI SANTOSO
HUMAN RESOURCES MANAGER




AFNURROBBIE B. JAUHARI
GENERAL MANAGER

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	3.25
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.32
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.97
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)	3.88
5.	Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.49
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.42
7.	Teamwork (kerjasama dengan rekan kerja)	3.48
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.36
9.	Work Speed (Kecapatan kerja)	3.42
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	3.08
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	3.49
12.	Courtesy and Communication (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.46
13.	Attendance (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	3.49
14.	Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.43
SCORE = TOTAL GRADE /14 = 48.52 / 14		3.47

QUALIFICATION

SCORE	PREDICATE	SUMMARY OF POINT RESULT
3.60 - 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 - 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 - 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 - 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 - 1.49	Failed	Unacceptable / below standard

