

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang “Cara Penyimpanan dan Pengolahan Daging Sapi yang Baik dan Benar”, maka penulis mengambil kesimpulan:

1. Dengan mengetahui cara penyimpanan daging yang baik dan benar, kualitas dan mutu daging dapat terjaga dengan baik.
2. Dengan mengetahui cara pengolahan daging yang baik dan benar, dapat menghasilkan sajian makanan yang berkualitas dan lezat.

B. Saran

Mengingat daging sapi merupakan salah satu bahan makanan yang terbilang cukup mahal, maka diperlukan ketelitian, kecermatan dan kehati-hatian dalam penanganan daging sapi, baik saat penyimpanan maupun pengolahan. Sehingga dapat mengurangi *left over* dan mengirit *cost* hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Vigih Hery Kristanto. 2018. *Metode Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah*. Yogyakarta. Deepublish

Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.

HRD Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA. 2017. *Sejarah Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA*.

Henny Krissetiana Hendrasty, M.P. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*, Graha Ilmu, Yogyakarta

Sumber lain:

<https://jenishotel.info/pengertian-hotel>

<https://akparperhotelan.wordpress.com>.

LAMPIRAN

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	3.47
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.46
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.21
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)	3.45
5.	Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.44
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.41
7.	Teamwork (kerjasama dengan rekan kerja)	3.45
8.	Resistance to Pressure (Days tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.39
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	3.38
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	3.46
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	3.23
12.	Courtesy and Communication (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.29
13.	Attendance (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	3.15
14.	Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.43
SCORE = TOTAL GRADE / 14 = 47.22 / 14		3.37

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



Sheraton
MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA

TR04/045/CRTFCT-SMYRS/IV-2019

Certificate of Accomplishment

Awarded to

FIDELIS DIPTYA KOTAMAN

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF
TRAINING PROGRAM AT

F&B Product Department

September 20th, 2018 – March 20th, 2019

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
April 8th, 2019


BUDI SANTOSO
HUMAN RESOURCES MANAGER




AFNUR ROBBIE B. JAUHARI
GENERAL MANAGER



SURAT KETERANGAN

No : TR01/0003/SUKET-SMYRS/I-2019

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Budi Santoso
Alamat : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7
Jabatan : Human Resources Manager

Dengan ini menerangkan dengan sebenar - benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

Nama : Fidelis Diptya Kotaman
Tempat/Tgl Lahir : Semarang, 9 April 1998
Jurusan : DIII Perhotelan
NIM : 116109199
Department : Food & Beverage Product

Sedang melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa pada pada periode 20 September 2018 sampai dengan 20 Maret 2019 pada Food & Beverage Product.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Yogyakarta, 29 Januari 2019

Budi Santoso
Human Resources Manager

Sheraton®

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA
Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7
Yogyakarta 55282, Indonesia
T. +62 274 488 588
F. +62 274 484 589
sheraton.com/yogyakarta



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

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Colurtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 548/Q.AMPTA/I/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 31 Januari 2019

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Sheraton Mustika Resort&Spa
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Sheraton Mustika Resort&Spa selama 20 September 2018-20 Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPARTMENT
1.	116109199	Fidelis Diptya K	F&B Product
2.	116109203	Lufi Zulvia	F&B Product
3.			
4.			

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


Drs. Prihaino, MM

Cc.File