BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melewati masa Praktek Kerja Lapangan (PKL) selama 6 bulan dimulai dari 4 September 2018 sampai 5 Maret 2019 di Aston Imperium Purwokerto. Banyak pengalaman dan pembelajaran yang telah didapat oleh penulis. Bukan hanya teori dan Praktek yang di dapat tetapi sikap dan etitude terhadap Staff, sesama training dan juga tamu. Memberikan pelayanan dan hasil sebaik mungkin. Dan juga dalam proses penyimpanan bahan harus dikelompokan, waktu dan cara penyimpanan bahan makanan yang tidak benar sehingga sebelum pengolahan bahan tersebut sudah terkontaminasi dan rusak atau bisa disebabkan oleh faktor manusia yang belum bisa membedakan mana bahan yang layak digunakan atau tidak layak digunakan lagi. Penyimpanan barang ini berguna untuk menjaga kualitas bahan mentah yang akan diolah menjadi makanan yang yang layak di jual . Bahan makanan yang telah harus segera disimpan di tempat yang sesuai dengan keadaan barang tersebut, seandainya barang tersebut tidak langsung diolah. Penyimpanan bahan makanan di *kitchen* harus berhati – hati dan benar, mulai dari bahan mentah sampai menjadi makanan yang berkualitas dan bergizi.

B. Saran

Adapun saran-saran penulis bagi pihak **Aston Imperium Hotel**

1) Harus selalu ada oengawasan atau pengecekan setiap minggu terhadap barang-barang yang akan di simpan maupun yang sudah tersimpan.
2) Saling perduli terhadap peralatan dan penyimpanan bahan makanan agar bahan makanan selalu pada kondisi baik dan layak makan.
3) Rutin membersihkan tempat penyimpanan barang.
4) Menyortir/memilah bahan yang berkualitas baik untuk disimpan.
5) Rutin mengecheck suhu tempat penyimpanan untuk menghindari kerusakan bahan karena suhu yang tidak sesuai.

Menyadari masih banyak kekurangan penulisan dalam laporan ini, saya minta maaf dan saya mengharapkan bimbingan dan saran-saran dari semua pihak yang sifanya mendorong agar dapat membuat laporan dengan lebih baik dan sempurna di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

Chang, William. 2015. Metodologi Penulisan Ilmiah. Jakarta : Erlangga

Bartono dan Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri.* Yogyakarta: ANDI Offset

Sri larasati. 2016. *Excellen Hotel Operation.*Yogyakarta: EKUILIBRIA

Ni wayan. 2010. *Pengelolaan Hotel Training.Bandung*: ALFABETA

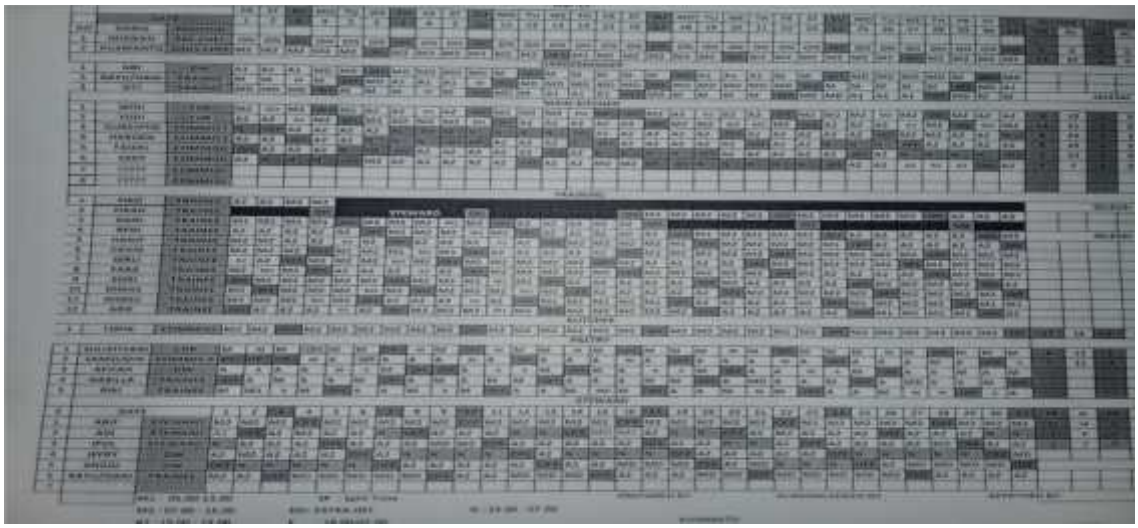
Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses.*Bandung: PT Remaja Rosda karya Offset

Sumber lain:

Eny Sulistiani dalam blognya
(sumberhttp://www.lomboksociety.web.id/2015/01/peralatan-danperlengkapan dapur.html)

LAMPIRAN

4.Jadwal Kerja & Peralatan



FOUR STOVE

EMERGENCY
SHUT-OFF

1. SURAT PENGANTAR PKL

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA

YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281

Telp / fax : (0274) 488115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1768/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta,6 Agustus 2018

Kepada Yth
Human Resources Manager
Aston Imperium Hotel
Purwokerto

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Aston Imperium selama September 2018-Februari 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Roifiko Aprilianto
Nim	: 116109254
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Banyumas,29 April 1998
Alamat	: Jl.Nologaten
No.Telp	: 081554505132
Nama orang Tua	: Kuswati

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

2. SURAT BALASAN

ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Purwokerto, 29 Agustus 2018

Kepada Yth:
Bp. Drs. Prihatno, MM
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Di tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan pada hasil seleksi dan wawancara permohonan pelaksanaan On the Job Training (OJT) untuk siswa atas nama,

Nama	: **Rudiko Aprilianto**
NIM	: 116109254
Semester	: V (Lima)
Tempat/ Tgl lahir	: Banyumas/ 29 April 1998
Alamat	: Jl. Nologaten
Jurusan	: Perhotelan

Dengan ini disyaratkan bahwa mahasiswa tersebut di atas diterima untuk melakukan On the Job Training (OJT) di hotel Aston Imperium Purwokerto dengan jadwal pelaksanaan adalah terhitung sejak 4 September 2018 – 4 Maret 2019 (Enam bulan).

Demikian dapat kami informasikan, atas perhatiannya diucapkan terimakasih.

Hormat kami,
ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Anita Setyowati Santoso
HR Manager

3. PENILAIAN DAN SERTIFIKAT

PERFORMANCE EVALUATION

Name : Roifiko Apriliato
School : STP AMPTA YOGYAKARTA

CRITERIA	SCORE
1. Job Knowledge	88
2. Quantity of Work	93
3. Quality of Work	90
4. Character/ Personality	88
5. Personal Appearance	90
6. Attendance	97
Total Score	**546**
Average Score	**(91)**

Scale of Scores:
86-100 very good
71-85 good
56-70 fair
41-55 poor

ASTON IMPERIUM PURWOKERTO
HOTEL & CONVENTION CENTER

awards this certificate to

Roifiko Aprilianto

STP AMPTA Yogyakarta

for

completing Job Training Program on 4th September 2018 – 5th March 2019

in F&B Product Department

Purwokerto, 5th March 2019

ASTON IMPERIUM PURWOKERTO

Sri Paminta Nugraha
General Manager