

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan dari analisis selama penulis melaksanakan praktek kerja lapangan dapat ditarik kesimpulan bahwa di Amanjiwo Hotel & Resort pemilihan bahan menjadi salah satu hal penting yang harus diperhatikan karena menyangkut costing atau biaya yang akan dikeluarkan oleh pihak hotel, dengan mengetahui cara pemilihan bahan maka secara langsung akan menghemat biaya pengeluaran hotel. Serta penting memahami dan menjalankan SOP yang berlaku untuk memperlancar operasional sehari hari.

B. SARAN

Adapun saran yang ingin diberikan oleh penulis sehubungan dengan analisis selama melaksanakan praktek kerja lapangan yaitu karyawan harus lebih memahami bahan yang berkualitas agar menghemat biaya pengeluaran serta bagi karyawan yang tidak menjalankan SOP dengan baik dan benar diberikan sanksi

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagjo. 2008. **Manajemen Pengolahan Kue & Roti**. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Anni Faridah, 2008, **Patiseri jilid 1**.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
-2008. **Petiseri jilid 2**.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Chang, William. 2015. **Metodologi Penulisan Ilmiah**. Erlangga. Jakarta
- Marlina, Endy.2008. **Panduan Perancangan Bangunan Komersial**.ANDI. Yogyakarta
- Sri Larasati. 2013. **Excellent Hotel Operation**. EQUILIBRIA. Yogyakarta
- Sulastiyono, 2011, **Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel**.Bandung: Alfabeta
- Bagus Putu,Sudiara.2001.**Pedoman Pusat Pendidikan dan latihan Pariwisata**.Denpasar:Dhyana Pura.

LAMPIRAN



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

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

Nomor : 1646/Q.AMPTA/VII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Amanjiwo Hotel
Magelang

Yogyakarta, 12 Juli 2018

Dengan hormat

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


Nama : Sri Puji Lestari
Nim : 116109217
Semester : IV(empat)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Magelang, 12 Juni 1997
Alamat : Majaksingi Borobudur Magelang
No.Telp : 085876293899
Nama orang Tua : Rumiya

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 Form Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terimakasihnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
Ketua


Drs. Prihatno, MM

Cc:File

AMANJIWO

Hal : Surat Keterangan Training
002/HRD / SK-Trn / IX/ 2018

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini,

N a m a : Akhmad Munif, SH
Jabatan : Human Resources Manager

Menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini,

N a m a : SRI PUJI LESTARI
Jurusan : D3 PERHOTELAN
AMPTA YOGYAKARTA
NIM : 116 109 217

sedang melakukan program On The Job Training di Department F & B Product mulai tanggal 03 September 2018 sampai dengan tanggal 02 Maret 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

Borobudur, 6 September 2018

Hormat kami,



Akhmad Munif, SH
Human Resources Manager

AMANJIWO

AWARDS THIS CERTIFICATE TO

SRI PUJI LESIARI

IN RECOGNITION OF THE
SUCCESSFUL COMPLETION OF THE TRAINING PROGRAM

in F & B Product Department

Date: September 3rd, 2018 – March 3rd, 2019



Daniele Tasca
Executive Assistant Manager



Uyung Ai Wazir
Executive Chef



AMANJIWO
Jalan Garuda 1, Jakarta Selatan
Telp. 021-2901 7000 Fax. 021-2901 7005

Akhmad Munif, SH
HR Manager

AMANI TWO

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : **SRI PUJI LESTARI**
 Sex : Female
 Place & date of birth : Magelang, Juni 12th, 1997
 From : AMPTA - YOGYAKARTA

Period

Starting from : September 3rd, 2013
 Until : March 3rd, 2019
 In Dept/Outlet : F & B Product / Pastry: Cool Kitchen, Main kitchen, Canteen, Pool Kitchen

With the following evaluation


E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

	E	G	F	P		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency		✓		
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Accept Training	✓				Guest Relation		✓		
Completion of Task	✓				Initiative		✓		
Courtesy		✓			Intelligence		✓		
Flexibility /cooperation		✓			Receptiveness to criticism		✓		
Enthusiasm Toward Job		✓							


Overall Comments :

She is a quick learner, flexible trainee.
 Good job, succes for her to next step !

Evaluated by:


UYUNG AL WAZIR
 Executive Chef
 Date : 4-4-2019

Acknowledged by


AMANI TWO
 Borobudur, Central Java, Indonesia
 Tel. 62 (293) 788333 Fax. 62 (293) 788355
AKHMAD MUNIF, SH
 Human Resources Manager
 Date : 4-4-2019

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 : ^{SRI} Puji lestari Hotel/Company : Amanjiwo
 Student Reg.No. : Department : Kitchen :
 Period : From 3 September 2018 to 3 March 2018

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 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		✓ 55				
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		✓ 35				
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		✓ 35				
10. MOTIVATION Motivasi		✓ 35				
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	350 : 10 = 3,5 (.....)					
ABSENCE	With permission : days Without permission : days Sick with Doctor's Certificate : days					

Acknowledged by:
 Evaluated by :
 Department Head,

(.....)

Approved by :
 Personnel/Training Mgr.

(*ARMANA M. CHIT. I.H.*)

Supervisor,

(.....)

ACHIEVEMENT :

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard | D. 12-19 Poor : Bellow Standard |
| B. 28-35 Good : Expected Standard | E. 08-11 Very Poor : Unacceptable |
| C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard | |

JADWAL KERJA

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
SEPTEMBER 2018																														
PUJI			M	M	M	M	X	E	E	E	E	E	X	E	E	E	E	E	X	E	E	E	E	E	X	E	E	E	E	X

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
OKTOBER 2018																															
PUJI	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	E	A	X	E	M	E	E	M	X	E

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
NOVEMBER 2018																														
PUJI	E	M	M	E	X	E	E	M	M	E	X	E	E	E	E	M	X	M	M	E	E	M	X	E	E	E	M	E	X	M

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
DESEMBER 2018																															
PUJI	M	M	A	M	X	M	M	M	A	M	X	M	M	M	A	M	X	E	E	E	A	M	X	M	M	M	A	M	X	M	M

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
JANUARI 2019																															
PUJI	M	M	M	M	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
FEBRUARI 2019																												
PUJI	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	M	X	E	E	E	M	X	M	E	E	E	M

Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
MARET 2019																															
PUJI	M	M	SELESAI																												