

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan atas apa yang dipelajari penulis selama menjalankan Training 6 bulan di Grand Inna Malioboro Hotel di bagian Food and Beverage Product, maka penulis bisa menarik kesimpulan bahwa :

1. Penyimpanan bahan makanan yang benar sesuai tempatnya dan sesuai dengan tanggal atau hari datangnya bahan makanan agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dan tidak mengurangi kualitasnya pada saat diolah. Tidak hanya itu, biasanya bahan makanan yang lama juga jarang dipakai, apalagi jika bahan makanan yang baru datang pasti yang sering diambil bahan makanan yang baru dan yang lama lupa untuk dipakai terlebih dahulu jika tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*). Mempersiapkan bahan makanan sangat penting terutama pada saat *Preparation* bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci atau dibersihkan terlebih dahulu supaya tidak mengurangi kualitas makanan tersebut
2. Kualitas pemilihan bahan dalam pembuatan produk oleh – oleh sudah memenuhi standar kualitas yang baik demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Pada saat mengolah bahan makanan tersebut harus diperhatikan kebersihkannya mulai dari bahan makanan, tempat

preparation, alat – alat yang digunakan, *chinaware*, *cutleries*, dan *plating-an*.

B. Saran

Dalam pelaksanaan training, penulis juga memperhatikan segala pelaksanaan yang dilakukan oleh para staff yang berada di Grand Inna Malioboro. Saran yang dapat dipetik dan disampaikan oleh penulis, antara lain:

1. Sebaiknya para staff lebih bisa mengikuti perkembangan zaman tentang makanan atau plating pada suatu makanan.
2. Sebaiknya para staff diberi pengetahuan atau pelatihan tentang *art plating*.
3. Harus sering melakukan *checking control* terhadap bahan makanan yang datang dari *supplyer* yang dimasukan ke dalam *chiller*.
4. Lebih dilengkapi lagi peralatannya, dan pisau yang kurang layak pakai sebaiknya diganti.

DAFR TAR PUSTAKA

- Abdul Rachman Arief, 2005. “Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran”, Yogyakarta, Graha Ilmu
- Bartono PH dan Ruffino E.M, 2005. “Food Product Management Di Hotel Dan Restoran”, Yogtakarta, Penerbit Andi.
- Bartono PH, 2000. “Pengantar Pengolahan Makanan”, Jakarta, PT. Pertja
- Ni Wayan Suwathi, Dkk. 2008. “Akomodasi Perhotelan Jilid 1”. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Dkk. 2008. “Akomodasi Perhotelan Jilid 2”. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Richard Sihite, 2000. “*Sanitasi Dan Hygiene*”, Surabaya, SIC
www.jenishotel.info/klasifikasi-hotel-berdasarkan-bintang. diakses pada (24maret 2018) <http://www.materiPendidikanAkomodasiPerhotelan.com>.

LAMPIRAN

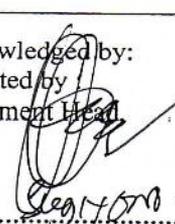
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

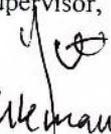
Name of trainee : Hotel/Company : Grand Wana Maliboro
 Student Reg.No. : Department : FDP / Pastry
 Period : From to

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		32,5				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan		30				
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja			25			
4. ATTENDANCE Kehadiran			25,5			
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi			26.			
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru			25.			
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		28				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku			26,5			
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab		29				
10.MOTIVATION Motivasi		28,5				
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT <u>276</u> : 10 = <u>28</u> (<u>SDP</u>)					
ABSENCE	With permission : <u>2</u>days Without permission : <u>1</u>days Sick with Doctor's Certificate : <u>2</u> days					

Acknowledged by:
Evaluated by
Department Head

(.....)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

(.....)

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 | |



CERTIFICATE OF COMPLETION ON THE JOB TRAINING

This is to certify that

WILDA PUSPITA

The Student of STP AMPPTA

has successfully completed on the Job Training
from February 01, 2019 to July, 31 2019 in :

Food & Beverage Production (Patisserie)

Yogyakarta, August 07, 2019

TRI EKO YUDIANDRI
HUMAN CAPITAL MANAGER



NI KOMANG DARMIATI
GENERAL MANAGER

ON THE JOB TRAINING EVALUATION REPORT

NO	SUBJECT	RATING
1	Prepare and Produce Patisseries	3.20
2	Prepare and Produce Cake	3.25
3	Prepare and Produce Yeast Goods	3.00
4	Prepare Bakery Product for Patisseries	3.00
5	Present Dessert	3.00
6	Follow Health, Safety and Security Procedures	3.00
7	Work with colleagues	3.00
Average		3.06

3,51-4,00 = Very Good 3,00 – 3,50 = Good 2,88 – 2,99 = Satisfied 1,00 – 2,87 = Dissatisfied