

DAFTAR PUSTAKA

- Aan Surachlan Dimyanti, 2010. Pengetahuan Dasar Perhotelan, Jakarta
- Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food And Beverage Service Operational*.
Yogyakarta: Andi.
- Bartono dan Ruffino, 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi.
- Beverage Product di Ros-In Hotel Yogyakarta. Tugas Akhir. Prodi.
- Depkes RI., 2011, *Penyehatan Makanan Dan Minuman*.
- Minantyo, Hari. 2010. Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purawidjaja, 2013. Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran dan Jasa Boga.
- Wibawa, Chandra. 2013. Upaya untuk Meningkatkan Kualitas Food and Beverage Product di Ros-In Hotel Yogyakarta. Tugas Akhir. Prodi.
- “<http://jurnal-sdm-blogspot.com/2010/07/pengantar-perhotelandefinisihotel.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- ”<http://sumarnork.wordpress.com/makanan-dan-minuman/>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- “<http://www.silvercloud.com/jobdescription.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.
- ”<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>” diakses pada tanggal 17 Agustus 2019.

<https://www.marriott.com/hotels/travel/jogsi-sheraton-mustika-yogyakarta-resort-and-spa/>

https://id.wikipedia.org/wiki/Sheraton_Mustika_Yogyakarta_Resort_%26_Spa

<https://gudeg.net/direktori/407/sheraton-mustika-yogyakarta-resort-and-spa.html>

<https://docplayer.info/38325914-Bab-ii-deskripsi-obyek-penelitian-a-profil-sheraton-mustika-yogyakarta-resort-and-spa.html>

LAMPIRAN

LAMPIRAN

Sertikat Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta




Nilai PKL Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	3.28
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.29
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.38
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapian)	3.28
5.	Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.42
6.	Initiative and creativity/Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.30
7.	Teamwork (Kerjasama dengan rekan kerja)	3.31
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.31
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	3.27
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	3.13
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	3.28
12.	Courtesy and Communication (Kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.40
13.	Attendance (kehadiran mengenal kehadiran dan ketepatan waktu)	3.38
14.	Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai selama PKL)	3.42
SCORE = TOTAL GRADE / 14 = / 14		3.31

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


Vincent R. Ardita
 Asst. Learning & Development Manager

Peralatan kitchen dan Area Restaurant di Sheraton Mustika Hotel Yogtakarta

