



**OTTIMMO**  
International  
MasterGourmet  
Academy

CULINARY ARTS - GASTRONOMY - BAKING PASTRY ARTS

# **BUKU PANDUAN INDUSTRIAL TRAINING**

**UNTUK MAHASISWA, DOSEN DAN PEMBIMBING INDUSTRI**

**OLEH:**

**IRRA CHRISYANTI DEWI, S.Pd., M.S.M.  
(KAPRODI D3 SENI KULINER)**

**AKADEMI KULINER DAN PATISERI OTTIMMO INTERNATIONAL  
JALAN TELAGA GOLF TC4/2-3, CITRALAND SURABAYA 60217**



Industrial training merupakan salah satu tugas akhir untuk program kegiatan Mahasiswa Diploma di akhir masa studinya, sehingga perlu diperhatikan dan dilaksanakan sebaik-baiknya.

Buku panduan industrial training ini menyajikan pedoman yang sifatnya umum dalam pelaksanaan nantinya. Dengan demikian, diharapkan para Mahasiswa melaksanakan industrial training dengan mengacu pada buku panduan ini.

Semoga di masa mendatang buku panduan ini akan terus disempurnakan, dengan harapan untuk bisa membantu kelancaran Mahasiswa dalam melaksanakan industrial training, sehingga mendapatkan hasil yang maksimal dari program kegiatan tersebut.

Dengan segala kekurangan yang mungkin ada di dalam buku panduan ini, diharapkan para Mahasiswa dan Dosen dapat memanfaatkan dengan sebaik-baiknya.

Surabaya, Desember 2018

**Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd., M.S.M.**



**HALAMAN JUDUL**  
**KATA PENGANTAR**  
**DAFTAR ISI**

- BAB 1:   Pendahuluan  
BAB 2:   Deskripsi Kompetensi Dasar Profesi dan Indikator Pencapaian  
BAB 3:   Prosedur Pelaksanaan  
BAB 4:   Sistematika Laporan dan Evaluasi Industrial Training

**DAFTAR RUJUKAN**  
**LAMPIRAN**

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1. Dasar Pemikiran Industrial Training

Industrial training ini disusun berdasarkan:

- a. Undang-Undang No. 20/2003 tentang Pendidikan Nasional
- b. Peraturan Pemerintah No. 60/1999 tentang Pendidikan Tinggi
- c. Kepmendikbud No. 44/E/O/2014 tentang Pedoman Pendirian Perguruan Tinggi
- d. Statuta Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya
- e. Buku Pedoman Akademik OTTIMMO yang menetapkan Industrial Training sebagai mata kuliah yang berdiri sendiri bagi Mahasiswa DIII

### 2. Visi, Misi, Tujuan dan Fungsi OTTIMMO

- a. Visi OTTIMMO  
Menjadi Pelopor Perguruan Tinggi Khususnya Bidang Seni Kuliner di Indonesia Dengan Standar Internasional Pada Tahun 2025.
- b. Misi OTTIMMO
  - Menyelenggarakan program pendidikan yang berkualitas di bidang Seni Kuliner di tingkat nasional dan internasional.
  - Menyelenggarakan penelitian di bidang Seni Kuliner yang bermanfaat bagi kesejahteraan manusia.
  - Berperan aktif dalam mengaplikasikan keilmuan Seni Kuliner kepada masyarakat luas.
- c. Tujuan OTTIMMO
  - Mengembangkan potensi mahasiswa agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, terampil, kompeten dan berbudaya untuk kepentingan bangsa.
  - Menghasilkan Chef professional yang berkualitas di bidang seni kuliner yang mampu bersaing secara global.
  - Menghasilkan penelitian yang berkualitas dalam bentuk publikasi ilmiah, Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dan produk yang bermanfaat bagi pengembangan industri kuliner di tingkat nasional dan internasional.
  - Menjalin kerjasama antara institusi dan masyarakat untuk meningkatkan pengetahuan di bidang Seni Kuliner demi kesejahteraan masyarakat
- d. Fungsi OTTIMMO  
Menyelenggarakan pendidikan tinggi, penelitian, dan pengabdian masyarakat.

### 3. Pengertian dan Ruang Lingkup

Industrial Training adalah kegiatan praktek kerja nyata di lapangan dengan mitra industri untuk memperoleh pemahaman dan ketrampilan yang dilaksanakan dalam periode waktu tertentu, sehingga meningkatkan profesionalisme para Mahasiswa sesuai disiplin ilmunya. Internship wajib dicantumkan dalam struktur kurikulum DIII dan mewajibkan setiap Mahasiswa untuk menempuh mata kuliah Industrial Training.

Ruang lingkup materi Industrial Training yaitu bidang pekerjaan atau profesi yang dipilih Mahasiswa sesuai dengan bidang ilmu yang ditekuni. Selain itu, jadwal dan alokasi waktu yang digunakan untuk Industrial Training bergantung pada kesempatan yang ada di tempat pelaksanaan dan kesiapan Mahasiswa Industrial Training. Pelaksanaan Internship diprogramkan pada semester VI. Industrial Training ini ditempuh dalam kurun waktu maksimal 6 bulan sesuai bobot SKS.

### 4. Tujuan Industrial Training

Pelaksanaan kegiatan Industrial Training ini diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dan kemampuan Mahasiswa dalam menerapkan teori yang diperoleh di bangku kuliah ke dalam praktek pelaksanaan di industri, sehingga Mahasiswa lebih memahami bidang pekerjaan yang ditekuni. Selain itu, tercipta *link and match* antara teori dan praktek di industri.

### 5. Sasaran Industrial Training

- a. Mahasiswa: mengenalkan mereka pada dunia nyata, sehingga memperoleh kemampuan praktis di industri agar mereka memahami kondisi kerja yang sebenarnya. Dan, mereka bisa semakin trampil di bidangnya.
- b. Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional Surabaya: mempercepat peningkatan kerjasama, sehingga bisa memperoleh masukan untuk penyempurnaan kurikulum agar menyiapkan lulusan yang siap kerja.
- c. Dunia Usaha/Industri: memperoleh tenaga baru dengan kualifikasi tenaga yang memadai, memperoleh gambaran SDM masa mendatang dan dapat terjalin kerjasama dengan OTTIMMO.

## 6. Pola Penyelenggaraan Industrial Training

### a. Tahap Persiapan

Mahasiswa memperoleh pengarahan tentang Industrial Training oleh Koordinator Industrial Training, berupa informasi dan penjelasan tentang prinsip dan tujuan Internship serta dunia kerja, ruang lingkup dan materi Industrial Training, penentuan tempat Industrial Training, prosedur pelaksanaan, pelaporan, penilaian, dan ketentuan lain. Mahasiswa menyusun proposal Industrial Training dengan mendapat bimbingan dari Dosen Pembimbing Industrial Training yang telah ditunjuk. Selanjutnya, Mahasiswa mengajukan surat permohonan ijin ke Koordinator Industrial Training dan diketahui Ketua Program Studi.

### b. Tahap Pelaksanaan

Sesuai dengan bidang kerjanya dan waktu yang ditetapkan oleh program studi, pada saat pelaksanaan di industri Mahasiswa mendapat bimbingan langsung dari Pembimbing Industri. Mahasiswa diwajibkan membuat laporan yang berisi kegiatan yang dilakukan selama Industrial Training dan ditandatangani oleh Pembimbing Industri.

### c. Tahap Penulisan Laporan

Mahasiswa menyusun laporan Internship sesuai dengan ketentuan tata penulisan laporan Industrial Training dengan mendapat bimbingan dari Pembimbing Industri dan Dosen Pembimbing.

### d. Tahap Evaluasi

Setelah mendapat persetujuan dari Dosen Pembimbing, maka Mahasiswa mendaftarkan ujian Internship dan mengikuti ujian laporan Internship di depan Tim Penguji. Jika terdapat materi laporan Industrial Training yang harus direvisi, maka Mahasiswa diwajibkan melakukan revisi sebelum digandakan dan disahkan sebagai laporan Industrial Training.

## **BAB II**

### **PROSEDUR PELAKSANAAN**

#### **1. Petunjuk Pelaksanaan Bagi Mahasiswa**

- a. Mahasiswa DIII telah menempuh minimal 90 SKS saat menginjak semester VI.
- b. IPK minimal 2,0
- c. Tidak ada nilai yang di bawah D.
- d. Memprogram mata kuliah Industrial Training di KRS sesuai dengan yang dijadwalkan oleh program studi.
- e. Mengikuti pembekalan pelaksanaan Industrial Training sesuai dengan jadwal yang diselenggarakan program studi.
- f. Mendaftarkan diri dengan mengisi formulir permohonan Industrial Training ke Koordinator Industrial Training, dengan membawa KRS. Koordinator menetapkan Dosen Pembimbing dengan persetujuan Ketua Program Studi.
- g. Memiliki buku panduan Industrial Training secara individu.

#### **2. Pemilihan Lokasi Industrial Training**

- a. Program Industrial Training menjadi kewenangan program studi.
- b. Penentuan lokasi Industrial Training disesuaikan dengan pengajuan Mahasiswa.
- c. Tidak ada pembatasan lokasi dan wilayah dengan catatan tidak memberatkan Mahasiswa.

#### **3. Ketentuan Koordinator Industrial Training, Dosen Pembimbing, dan Pembimbing Industri**

- a. Koordinator Industrial Training: staf/Dosen yang ditunjuk berdasarkan SK Direktur dengan usulan Ketua Program Studi. Tugasnya mengkoordinasikan dan mengatur persiapan pelaksanaan Industrial Training sesuai dengan deskripsi pekerjaannya.
- b. Dosen Pembimbing: Dosen yang ditunjuk berdasarkan SK Direktur sesuai dengan usulan Ketua Program Studi. Tugasnya membimbing

Mahasiswa tentang materi, pelaksanaan, dan penulisan laporan Industrial Training.

- c. Pembimbing Industri: staf yang ditunjuk oleh pimpinan tempat Industrial Training Mahasiswa, sehingga memiliki kewenangan untuk membimbing Mahasiswa dalam melaksanakan Industrial Training. Tugasnya membimbing, mengarahkan, mengawasi, serta memberikan masukan berkaitan dengan suasana dan lingkungan tempat peserta Industrial Training.

#### **4. Ketentuan Mahasiswa Peserta Industrial Training**

- a. Mengikuti pengarahan dan pembekalan sebagai persiapan sebelum melaksanakan Industrial Training.
- b. Melaksanakan I Industrial Training sesuai jadwal.
- c. Menaati semua ketentuan dan peraturan yang berlaku di tempat Industrial Training.
- d. Melakukan koordinasi dan konsultasi dengan Pembimbing Industri.
- e. Membuat jurnal harian kegiatan Industrial Training yang disahkan oleh Pembimbing Industri.
- f. Pada akhir kegiatan Industrial Training, Mahasiswa dapat meminta surat rekomendasi jika yang bersangkutan telah selesai melaksanakan Industrial Training.
- g. Melakukan konsultasi/bimbingan dengan Dosen Pembimbing, khususnya dalam menyusun laporan Industrial Training.
- h. Menyusun laporan Industrial Training sesuai dengan tata tulis ilmiah dan berpedoman pada Buku Panduan Internship OTTIMMO edisi 2017.
- i. Melakukan revisi dan menggandakan laporan Industrial Training rangkap 3 eksemplar (untuk perpustakaan program studi, untuk tempat Industrial Training, dan terakhir untuk arsip Mahasiswa).
- j. Mahasiswa menyerahkan softcopy laporan setelah revisi dalam format PDF dalam bentuk *Compact Disk*.



# **BAB III**

## **SISTEMATIKA LAPORAN DAN EVALUASI INDUSTRIAL TRAINING**

### **1. Tata Tulis**

- a. Laporan Industrial Training diketik di atas kertas HVS putih, ukuran A4 80 gram.
- b. Huruf yang digunakan Times New Roman ukuran 12.
- c. Batas ketikan tepi kiri 4 cm, atas 3 cm, kanan 3 cm, dan bawah 3 cm. Isi diketik dengan spasi 1,5.
- d. Diketik dalam Bahasa Inggris.

### **2. Sistematika Laporan Industrial Training**

- a. Title

Halaman judul merupakan kembaran dari halaman jilid depan. Dengan kata lain, halaman ini merupakan tampilan utama laporan Industrial Training yang dapat memberikan sugesti pada pembaca. Halaman judul memuat:

  - Judul laporan Industrial Training yang ditulis dengan huruf kapital semua dengan huruf relatif lebih besar dari bagian yang lain.
  - Nama kegiatan
  - Logo OTTIMMO
  - Nama penulis lengkap dengan NIM
  - Nama lembaga ditulis secara berurut ke bawah mulai dari lembaga tertinggi sampai lembaga penyelenggara yang diakhiri dengan tahun penyusunan laporan.
- b. Approval

Halaman pengesahan berisi persetujuan laporan pelaksanaan Industrial Training yang ditandatangani oleh pimpinan tempat Industrial Training dan Dosen Pembimbing, disahkan oleh Direktur. Penandatanganan tersebut merupakan bagian akhir proses bimbingan pembuatan laporan Industrial Training. Dilakukan setelah laporan selesai dikoreksi dan diuji dengan urutan penandatanganan dimulai dari lembaga tempat Industrial Training, kemudian Dosen Pembimbing, dan disahkan Direktur.
- c. Acknowledgment

Kata pengantar dimaksudkan untuk menyambungkan pemikiran pembaca dengan isi laporan. Oleh karena itu, idealnya kata pengantar berisi perihal berbagi fenomena atau pernyataan yang mengarah deskripsi laporan Industrial Training.

- d. Table of Contents

Daftar isi memuat judul yang terdapat dalam laporan Industrial Training, mulai dari judul bab, subbab, sub-subbab, dan seterusnya. Disusun setelah tulisan selesai, untuk menyesuaikan nomor halaman dengan judul yang termuat.
- e. List of Tables/Figures

Daftar tabel atau gambar digunakan untuk menyampaikan informasi agar pembaca mudah memahami isi yang dimaksud. Dalam penyajiannya diberi nomor urut.
- f. Introduction
  - Background of the study

Penulis meyakinkan pembaca bahwa Industrial Training yang dilakukan penting dan bermanfaat. Penulis harus mampu menjawab pertanyaan mengapa Industrial Training perlu dilakukan? Untuk itu, penulis harus mengemukakan adanya kesenjangan antara harapan dan kenyataan, baik yang bersifat teoritis maupun praktis yang melatarbelakangi perlunya Industrial Training dilakukan.
  - Industrial Training objectives

Mahasiswa yang melakukan Internship harus memiliki tujuan yang jelas, sesuai dengan permasalahan yang dihadapi. Jadi, tujuan Industrial Training mengungkapkan sasaran yang ingin dicapai dalam Industrial Training. Tujuan Industrial Training merupakan uraian atau gambaran umum tentang tujuan yang ingin dicapai oleh Mahasiswa setelah melaksanakan Industrial Training.
  - The benefits of Industrial Training

Kontribusi Industrial Training harus berdampak pada perkembangan diri Mahasiswa dan pemanfaatan praktis bagi institusi maupun alumni. Manfaat lain dapat dikaitkan dengan nilai tambah yang diperoleh bagi lembaga tempat Industrial Training dilakukan, program studi, organisasi profesi, pendidikan, pemecahan masalah yang mendesak, pengambilan keputusan, dan lain-lain.
- g. General Description of Company
  - History of Company
  - Vision, Mission and Company Objectives
  - Organizational Structure and Main Task
- h. Industrial Training Activities
  - Place of Assignment
  - Activities Performed
  - Job Description Based on Workmanship
  - Problem Faced and How to Solve Them
- i. Conclusion
  - Conclusion

Berisi uraian tentang hasil akhir yang dicapai setelah melakukan kegiatan Industrial Training, apakah ada persamaan/perbedaan

antara aspek pengetahuan, pemahaman, dan ketrampilan secara teoritis yang telah diperoleh di bangku perkuliahan dan pelaksanaan pekerjaan di industri.

- Suggestion

Pada bagian ini terdapat saran yang bersifat konstruktif dalam rangka memberikan alternatif pemecahan tentang rentang perbedaan atau kekurangan antara teori dan praktek. Saran-saran tersebut terutama ditujukan kepada pihak industri, lembaga pendidikan maupun kepada para Mahasiswa yang akan melakukan Industrial Training.

j. Bibliography

Daftar rujukan adalah kumpulan buku atau sumber lain yang diacu sebagai sumber penulisan Industrial Training. Urutan penulisan daftar rujukan adalah: nama pengarang, tahun terbit, judul pustaka acuan, kota tempat terbit, dan nama penerbit.

k. Appendix

Hal yang perlu dilampirkan dalam Industrial Training adalah berkas-berkas yang sesuai dengan keperluan dan mendukung penguatan Industrial Training. Dalam penyajiannya, lampiran diberi nomor urut untuk memudahkan pencarian.

### 3. Evaluasi Industrial Training

Tujuan evaluasi adalah mengukur dan memberikan penilaian atas keberhasilan Mahasiswa dalam melakukan kegiatan Industrial Training. Evaluasi ini dilakukan Pembimbing Industri dan Dosen Pembimbing. Komponen evaluator ini, Dosen Pembimbing memeriksa dan menguji laporan Industrial Training Mahasiswa. Pembimbing Industri memberikan penilaian mencakup aspek-aspek pengetahuan, ketrampilan, dan kepribadian yang dirinci:

- a. Kualitas kerja
- b. Disiplin
- c. Tanggung jawab
- d. Kejujuran
- e. Kerjasama
- f. Kreativitas

Skala Penilaian:

Kategori		Bobot Nilai
Absolut	Relatif	
$\geq 80$	A	4.00
72 – 79	B+	3.50
64 – 71	B	3.00
56 – 63	C+	2.50
48 – 55	C	2.00

40 – 47	D	1.00
< 39	E	0.00i

Pelaksanaan evaluasi dilakukan oleh Pembimbing Industri dan Dosen Pembimbing sesuai dengan format yang disediakan OTTIMMO. Nilai akhir ditentukan oleh Dosen Pembimbing Industrial Training dengan rumus berikut:

$$NA = \frac{5 NP + 2 NL + 3 NU}{10}$$

Keterangan:

NA = Nilai Akhir

NP = Nilai Praktek

NL = Nilai Laporan

NU = Nilai Ujian

Pendaftaran presentasi laporan Industrial Training dilakukan dengan menyerahkan 3 eksemplar draft laporan Industrial Training. Pada saat Mahasiswa menyerahkan draft laporan kepada Dosen Pembimbing, harus menyertakan jurnal kegiatan yang ditandatangani Pembimbing Industri. Draft laporan Industrial Training harus disusun paling lambat 1 bulan setelah pelaksanaan Industrial Training. Jadwal ujian akan ditentukan oleh bagian akademik paling lambat 2 minggu setelah penyerahan draft laporan.

Ketentuan pelaksanaan ujian:

- a. Mahasiswa diharapkan menyiapkan slide
- b. Mahasiswa berpakaian seragam
- c. Penguji adalah Dosen Pembimbing dan 1 Dosen Penguji lagi
- d. Alokasi waktu ujian untuk penyajian materi 10 menit, tanya jawab 15 menit, dan pembahasan Pembimbing 5 menit.

Jika laporan telah diujikan dan direvisi sesuai dengan hasil ujian, batas waktu revisi 1 bulan setelah ujian. Jika sampai batas waktu laporan belum selesai dijilid, maka Mahasiswa dikenai sanksi pengurangan nilai atau melakukan magang kembali. Jika penyelesaian pada semester selanjutnya mahasiswa akan dikenakan biaya admission tahun kedua.



Format cover

3cm

# INTERNSHIP REPORT

.....TITTLE.....

4cm

3cm



By:  
NAME

NIM. ....

CULINARY ARTS STUDY PROGRAM  
OTTIMMO INTERNATIONAL MASTERGOURMET ACADEMY  
SURABAYA  
2019

3cm

**Format pengesahan dari  
pihak hotel**

**APPROVAL**

Title :  
Company Name :  
Company Address :  
No. Telp./Fax. :

which is carried out by Students of Culinary Arts study program OTTIMMO Internasional  
MasterGourmet Academy Surabaya

Name :  
Student No :

Has been tested and declared successful.

Approve,  
Advisor

Surabaya, .....  
Supervisor

.....  
NIP. ....

.....  
NIK/Jabatan .....

Knowing,  
Director of OTTIMMO International MasterGourmet Academy Surabaya

Zaldy Iskandar, B.Sc.  
NIP. 197310251201001

**Format pengesahan  
dosen penguji**

**INTERNSHIP REPORT**

**(TITLE )**

Arranged by:

**NAME (STUDENT NO)**

Done the internship period from **(date implementation)** at  
**(Venue)**

Approved by:

**Supervisor,**

**Examiner I,**

**Examiner II,**

Name

Name

Name

NIP.

NIP

NIP

Knowing,

**Director of OTTIMMO  
International Mastergourmet Academy,**

**Head of Study Program Culinary  
art, OTTIMMO International  
Mastergourmet Academy,**

Zaldy Iskandar, B.SC.

Irra Chrisyanti Dewi, S.Pd.,M.S.M

NIP: 197310251201001

NIP. 197812011702028



**CONTOH FORMAT  
KATA PENGANTAR**

**ACKNOWLEDGMENT**

Praise and thanks to God Almighty for the successful completion of this report. This report is prepared based on industrial training results conducted by the Authors during ..... months in ..... This report is prepared as one of the requirements to complete the Diploma III of Culinary Arts.

In the process of completion of this report, the Author has received much guidance and assistance from various parties. To that end, the authors express their sincere thanks to:

1. Mr/Miss ..... as Advisor who has guided, provide guidance and suggestions until the completion of this report.
2. Mr/Miss ..... who has given the place of industrial training implementation.
3. Miss ..... as Head of the Culinary Arts Programme.
4. Mr.....as Director of OTTIMMO International MasterGourmet Academy Surabaya.
5. Other parties who wish to be referred to as parents and colleagues, etc. dst.

Finally, the Authors hope that this report can be useful for us all.

....., .....

.....Name.....

## **PLAGIARISM STATEMENT**

I certify that this assignment/report is my own work, based on my personal study and/or research and that I have acknowledged all material and sources used in its preparation, whether they be books, articles, reports, lecture notes, and any other kind of document, electronic or personal communication. I also certify that this assignment/report has not previously been submitted for assessment in any other unit, except where specific permission has been granted from all unit coordinators involved, or at any other time in this unit, and that I have not copied in part or whole or otherwise plagiarised the work of other students and/or persons.

On this statement, I am ready to bear the risk/any sanctions imposed to me in accordance with applicable regulations, if in the future there is a breach of scientific ethics, or you have a claim against the authenticity of my work.

*(date)*

*(materai) +signature*

*(name)*

## Contoh Daftar Isi

### Table of Contents

Title	
Approval	
Acknowledgment	
Table of Contents	
List of Table (jika ada)	
List of Figures (jika ada)	
Chapter I	Introduction
	A. Background of study
	B. Industrial training objectives
	C. The benefits of industrial training
Chapter II	General Description of Company
	A. History of company
	B. Vision, mission, and company objectives
	C. Organizational structure and main task
Chapter III	Industrial Training Activities
	A. Place of assignment
	B. Activities performed
	C. Job description based on workmanship
	D. Problem faced and how to solve them
Chapter IV	Conclusion
	A. Conclusion
	B. Suggestion
Bibliography	
Appendix	

**Contoh daftar tabel**

**List of Tables**

Table 1 .....  
Table 2 .....  
Dst

## List of Picture


Figure 1 .....
Figure 2 .....
Dst

## **EXECUTIVE SUMMARY**

As customers concern more about the environment, sustainable food demands, which are locally produced, organic, seasonal, and vegetarian or semi-vegetarian, are increasing. Besides, Theory of Planned Behavior (TPB) explains that behavior is guided by intentions with the factors of attitude, subjective norm, and perceived behavioral control to predict food choices; food purchasing habits and intake; and attitudes and preferences. Therefore, the research purpose is to examine customers' acceptance of The Netherlands restaurant implementing sustainable food concept using TPB. Data analysis of 10 semi structured interviews shows that the customers of Restaurant NL are more likely guided by external factors of subjective norms: work related dine-in; others' encouragement to eat more healthy and more responsibly, as the intentions are to have sustainable benefits.

**Keywords: Sustainability concept in the food industry, planned behavior, Dutch cuisine.**

## Contoh Penulisan Bibliografi

- a. **Rajah, Carol Selva. *Authentic Asian ingredient*. Sydney: New Holland Publishers, 2002.**
- 
- (Nama dibalik dari beakang)      (Judul Buku)      (Kota      (Penerbit )      (Tahun terbit)
- b. **Anonymous. 2000. <http://www.snagajob.com/job-descriptions/food-restaurant/>.  
accessed on January 1<sup>st</sup>, 2017.**

# Lembar Penilaian

## Internship Appraisal Form

**OTTIMMO**  
International  
MasterGourmet  
Academy

**2. PERSONAL PRESENTATIONS**

**Grooming Standards**

Free hair and dress proper grooming, personal hygiene and care.

Maintains hair and facial hair ("if any") per proper F&B industrial standards

**Uniforms**

Always wear the proper and designated uniform.

**4. ON THE JOB KNOWLEDGE**

**Dependability**

Can be counted upon to do what is expected and required.

Follow instructions and complete work on time with minimum supervision

**Work Quality**

Work performed according to Chef's standard and on-site work requirements.

All job descriptions specification are met. Consistency in work. All steps are followed

**Work Quantity**

Complete the expected amount of work in relation to Company's standards.

**Grading Guidelines:**  
Using the 4 point scale below, fill up the following table:

- + 4 - Exceeds expectations
- + 3.5 - Somewhat Exceeds Expectations
- + 3 - Meets expectations
- + 2.5 - Somewhat meets expectations
- + 2 - Less than expectations
- + 1.5 - Somewhat less than expectations
- + 1 - Inadequately short of expectations

**Discussions/Notes:**

---



---



---

**GRADING FACTORS**

**1. ORGANIZATIONAL & COMMUNICATION**

**Staffs Relations**

Consistently demonstrates attentiveness, courtesy and efficient service to other staff. Creates friendly environment.

**Team Player**

Cooperates and works well with others. Enthusiastic, positive in a positive manner and Works toward the Company's goals.

**Follow-Through**

Sees tasks through completion. Releases work so that next shift is prepared.

**2. CUSTOMERS INTERACTIONS**

**Customer Relations ("if any")**

Consistently demonstrates attentiveness, courtesy and efficient service to customers. Treat customers with Consideration and Respect.



---

---

---

---

---

---

---

**PERFORMANCE SUMMARY** *(to be filled by OTT/INO International)*

TOTAL POINTS \_\_\_\_\_

RATING \_\_\_\_\_

**ACTION PLANS FOR DEVELOPMENT NEEDS**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

**III. SIGNATURES**

On-Site Manager/Owner/Chef

Signature & Stamp: \_\_\_\_\_ Dated: \_\_\_\_\_

The Intern

Signature: \_\_\_\_\_ Dated: \_\_\_\_\_

OTT/INO International MasterGourmetAcademy

Signature & Stamp: \_\_\_\_\_ Dated: \_\_\_\_\_  
*Dept. Head Student Affairs & Career Development*

**Lembar Penilaian  
Dosen Pembimbing**

**THE ASSESSMENT SHEET (ADVISOR)**

Company Name :  
 Company Address :  
 Name of Students :  
 Duration of Industrial Training :  
 Division/Department :

No.	Rated of Aspect	A (≥ 80)	B+ (72-79)	B (64-71)	C+ (56-63)	C (48-55)	D (40-47)	E (< 39)
1	Quality of material							
2	Report completeness							
3	Systematic report							
4	Grammar report							
5	Language usage							

Average value = ..... (.....)

Surabaya, .....  
 Advisor

.....  
 NIP .....

