



## FORMULIR

### Penilaian Catering

No : FUM010

Revisi : 00

Berlak: 5111 Paraf: *AR*

Tanggal : .....

NO.	Kriteria	Catering						Keterangan
		I	II	III	IV	V	VI	
1	Rasa : - Sayur							
	- Lauk							
	- Sambel							
2	Penampilan/Penyajian							
3	Ukuran/Potongan Lauk							
4	Keserasian Menu							
5	Kesegaran Bahan Baku (buah - buahan/sayur lalap)							
6	Kebersihan alat-alat makan dan petugas							
7	Kesesuaian Paket Menu (Display)							
8	Pemakaian bumbu penyedap							
	JUMLAH							

#### Keterangan

##### Standar Nilai :

- 5 = Baik Sekali
- 4 = Baik
- 3 = Cukup
- 2 = Kurang
- 1 = Kurang sekali

##### Standar Nilai (Khusus penggunaan bumbu penyedap) :

- T = Tanpa/Sedikit penyedap
- C = Cukup/Sedang
- B = Banyak