

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

*Pastry dan bakery section* memiliki peranan yang sangat penting dalam operasional pengolahan produk *pastry* dimulai dari persiapan, pengolahan produk hingga hasil akhir. Produk yang diolah menghasilkan berbagai makanan penutup, makanan ringan, kue, dan roti untuk kebutuhan tamu seperti *a'la carte, breakfast, coffee break, lunch atau dinner*. Berdasarkan hasil praktek kerja lapangan selama berada di Hotel Eastparc Yogyakarta maka dapat disimpulkan upaya *cook pastry* dan *bakery* dalam menjaga kualitas produk *pastry* dan *bakery* sebagai berikut :

1. Memilih bahan produk dengan kualitas baik
2. Mengecek penyediaan barang, standar kebersihan alat, standar penyimpanan bahan, standar resep dengan tahapan pengolahan, pengaturan suhu ruangan dan kebersihan lokasi kerja.

#### **B. Saran**

Berdasarkan pemaparan kesimpulan hasil pembahasan di atas, maka penulis juga memaparkan beberapa saran yang relevan, yakni sebagaimana berikut ini:

1. Mempunyai perhitungan yang baik, selalu mengecek bahan setiap harinya
2. Melakukan *planning* terhadap kebutuhan bahan yang akan digunakan agar tidak sampai kehabisan atau berlebihan.

## DAFTAR PUSTAKA

(n.d.). Retrieved from <https://www.eastparchotel.com/id/>

Desmafianti, G. (2021, September). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3, 49-50.

Hotel, E. (n.d.). PT Eastparc Hotel Tbk. Retrieved from Informasi Umum : <https://www.eastparc.co.id/informasi-umum/>

Hubungan Food & Beverage Department dengan Department lain Menurut Mertayasa. (2016, December). Mahasiswa Perhotelan.

Karisma, T. (2015). Organisasi Food Beverage Department. Retrieved from Wordpress:<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/>

Kurniasih, W. (2021). Pengertian Hotel, Jenis dan Karakteristiknya. Gramedia Blog.

Subakti,SST,MM, A. G. (2016, Agustus). Hotel dan Sejarahnya. Hospitality Article.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Surat Keterangan On the Job Training

**eastparchotel**  
Y O G Y A K A R T A

HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

#### **SURAT KETERANGAN**

No. 004/SKOJT/EPH/V/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Siti Adinda Milana  
Jabatan : *Asst. Employee Relation Manager*

Dengan ini menerangkan bahwa:

Nama : **Danisha Melian Rusdiana**  
Asal : STP AMPTA Yogyakarta  
Nomor Mahasiswa : 120109721  
Study Program : D3 Perhotelan

Telah melaksanakan *On the Job Training* di Eastparc Hotel Yogyakarta pada **Food & Beverage Product Department** sejak tanggal 10 Februari 2023 hingga 08 Mei 2023.

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan untuk digunakan sebagaimana mestinya. Atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 08 Mei 2023

 **eastparchotel**  
Y O G Y A K A R T A  
HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

Siti Adinda Milana  
*Asst. Employee Relation Manager*

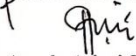
## Lampiran 2 Surat Keterangan Bebas On the Job Training

### SURAT KETERANGAN BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Danisha Melian Rusdiana  
 NIM : 120109721  
 Jurusan : D III Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :  
 a. 10 Februari - 08 Mei 2023 di : Eastparc hotel Yogyakarta  
 b. ....di : .....
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :  
 ....di : .....
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :  
 ....di : .....

Yogyakarta, 13 Mei 2023  
 Koordinator Training Stipar.AMPTA,  
  
 Angela Ariani,SH,M.M.Par

## Lampiran 3 Lembar Bimbingan

### LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : Danisha Melian Rusdiana  
 NO. MAHASISWA : 120109721  
 JUDUL PENELITIAN : Upaya Cook Pastry dan Bakery  
 Dalam Menjaga Kualitas Produk  
 di Hotel Eastparc Yogyakarta

NAMA PEMBIMBING I : Setyo Prasetyono, N.S., IT, M.Sc

NAMA PEMBIMBING II : .....

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF	NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	9/5 <sup>23</sup>	* Perbaiki tata tulis * Cumber pustaka * Cumanakan kalmerk Umias	/	4	6/6 <sup>23</sup>	Ace DA	/
2	11/5 <sup>23</sup>	* Perbaiki tata tulis * Uhas pelana penulisan DA	/				
3	22/5 <sup>23</sup>	* tata tulis tabel dan * Cumber pustaka * Daftar pustaka	/				