

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil analisis penulis dalam penelitian yang telah penulis lakukan mengenai peranan *cook helper* dalam menyiapkan hidangan *breakfast*, proses menyiapkan hidangan *breakfast*, dan kendala yang ada saat menyediakan hidangan *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta, penulis dapat membuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses *breakfast* di Eastparc Hotel Yogyakarta belum berjalan dengan maksimal. Dikarenakan kurangnya *staff* atau karyawan untuk menjalankan operasional hotel secara lebih efisien.
2. Beragam macam menu makanan yang berbeda-beda membuat *trainee* banyak belajar dan mempraktekkan banyak *cooking methode*. Dan *cooking methode* di Eastparc Hotel dapat dijalankan oleh para karyawan dengan baik dan tidak terjadi kesalahan dalam kegiatan operasional.
3. Di Eastparc Hotel Yogyakarta masih terdapat beberapa kendala yang terjadi. Sebagian besar kendala ini terjadi dikarenakan kurangnya sumber daya manusia di departemen *food and beverage product*, peralatan yang kurang lengkap, dan lain sebagainya.

B. Saran

Dari kesimpulan di atas, penulis mencoba untuk memberikan beberapa masukan dan saran yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi *management* hotel supaya operasional yang ada di Eastparc Hotel Yogyakarta dapat berjalan dengan maksimal dan pekerjaan menjadi lebih efisien. Berikut saran yang penulis berikan:

1. Menjalin komunikasi yang baik antara staf dan *trainee* untuk meminimalisir terjadinya kendala.
2. Lebih baik pihak hotel menambah jumlah *staff* atau *trainee* atau *casual* untuk membantu operasional *food and beverage product* ketika *occupancy* tinggi dan banyaknya *event* yang ada. Sehingga tetap berjalan dengan kondusif dan terkoordinasi.

DAFTAR PUSAKA

- Agus, Mertayasa, 2012. Food & Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi offset.
- Agus, Sulastiyono. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung: alfabeta.
- Bartono & Ruffino. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Komar, Richard. 2014. *Manajemen Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. Standar Usaha Hotel.
- Pradana, D. A. (2020). *Laporan Tugas Akhir Food and Beverage Product di Eastparc Hotel Yogyakarta Periode: 04 September 2019 S/D 04 Maret 2020* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Prayogo, A. M. (2020). *Di Main Kitchen Section Four Seasons Hotel Jakarta* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Putri, H. N., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2015). Manfaat Hasil Belajar "Sambal Pada Masakan Indonesia" Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 4 (2).
- Soekresno. *Manajemen Food and Beverage*. 2010 Edisi ke II. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sri Larasati. 2016. Excellent Hotel Operation. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Sulastiyono, Agus.2011 .Manajemen Penyelenggaraan Hotel.Bandung: Alfabeta.

DAFTAR LAMPIRAN



SURAT IJIN TUGAS PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, kabag PKL STP AMPTA Yogyakarta, memberi tugas kepada mahasiswa dan dosen yang namanya tersebut di bawah ini :

No.	Nama	No. Mhs	Pembimbing	Program Studi
1.	Devarel Izar Saputra	120109722	Yudi Setiaji, SH., MM.	DIII PERHOTELAN

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di Eastparc Hotel Yogyakarta alamat : Jalan Laksda Adisucipto KM. 6,5 No.1, Ngentak, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281.

Selama 6 (enam) bulan, mulai dari tanggal 08 Agustus 2022 sampai 08 Februari 2023 dengan ketentuan :

- 1. Mentaati peraturan / disiplin kerja di industri / di perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan sesuai dengan jadwal / di luar perkuliahan.**

Surat Ijin / Tugas PKL ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan sebaik – baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperluny

eastparhotel
YOGYAKARTA

CERTIFICATE

151/OJT-CRTFT-EPH/II-2023

This is to certify that





DEVAREL IZAR SAPUTRA

Has completed on the job training
at Food & Beverage Product Department
From August 08th, 2022 until February 08th, 2023

Yogyakarta, February 08th, 2023


Fauzan Evantoro
Sous Chef


Robby Rahman Hartadi
Human Resources Manager


Ferry Ikhsanulloh
EXECUTIVE OFFICE
Executive Assistant Manager

www.eastparhotel.com

Jl. Laksda Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia
T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparhotel.com

Lampiran 1 Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	Willing to Learn <i>Kemauan untuk Belajar</i>	7.00
2	Job Knowledge <i>Pengetahuan Kerja</i>	6.00
3	Quality of Work <i>Kualitas Kerja</i>	7.00
4	Dependability <i>Keandalan</i>	7.00
5	Attendance <i>Kehadiran</i>	7.00
6	Performance <i>Kinerja</i>	6.80
7	Communication <i>Komunikasi</i>	6.00
8	Relation with Others <i>Hubungan dengan Rekan Kerja</i>	6.00
9	Motivation <i>Motivasi</i>	6.60
GRADE <i>(Total Score : 9)</i>		6.60

Remark: 9-10 Outstanding
7-8 Good
5-6 Fair
3-4 Poor
1-2 Failed




Lampiran 3 Dokumen Penulis

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Devareti Izar Saputra
NIM : 120109722
Jurusan : D3 Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 08 Agustus 2022di : East Parc Hotel Yogyakarta
b.di :
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :
08 Februari 2023di : East Parc Hotel Yogyakarta
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
.....di :

Yogyakarta, 15 Juni 2023
Kordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par



NAMA MAHASISWA

: Dewari Izar Safira

NO. MAHASISWA

: 120109722

JUDUL PENELITIAN

: Peranan Cook Helper Dalam Menyiapkan Hidangan Breakfast di Eastpark Hotel Yogyakarta.

NAMA PEMBIMBING I: Yudi Setiaji, S.H., M.M. NAMA PEMBIMBING II:

NO	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

NO	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	15/6	Satmala	
		Penuka Togo	
		Abbu	
2.	16/6	Ace Tuga Ah	