

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penjelasan laporan tugas akhir yang telah dijelaskan, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Faktor – faktor yang mempengaruhi kinerja *cook helper* di *banquet kitchen* adalah kemampuan, motivasi, mental, disiplin kerja, etika kerja, dan fisik. Hal tersebut Sudah dilakukan dengan baik oleh cook helper, hanya saja dalam beberapa waktu mengalami kendala yang mengharuskan membutuhkan bantuan orang lain. Karyawan juga sangat membantu pekerjaan *cook helper* sehingga dapat menyelesaikan pekerjaan tepat waktu dan terciptanya keharmonisan dalam bekerja, hal tersebut dapat membuat hubungan masing-masing karyawan menjadi lebih akrab sehingga terciptanya suasana kerja yang menyenangkan.
2. Peran *cook helper* dalam menunjang kelancaran operasional *banquet kitchen* salah satunya adalah membantu pekerjaan *chef*. Hal tersebut *Cook helper* sudah cukup bagus dalam menjalankan tugasnya guna membantu kelancaran operasional di *kitchen banquet*, hanya saja masih ada beberapa *casual on call* yang cuek dengan pekerjaannya, sehingga *cook helper* harus handle pekerjaan tersebut dan membuat waktu pekerjaan kurang efektif, sehingga pekerjaan yang bisa selesai sebelum waktunya menjadi sedikit *over time*.

3. Kendala yang dialami *cook helper* dalam menunjang kelancaran operasional *banquet kitchen* salah satunya adalah kurangnya tenaga bantuan, kurangnya bahan yang diperlukan, dan kurangnya kerjasama antara *chef* dan *cook helper* dan lain-lain. Hal tersebut *cook helper* sudah cukup baik dalam mengatasi kendala – kendala yang dialami selama bekerja, walaupun masih sangat membutuhkan bantuan dari orang – orang disekitarnya.

B. Saran

Adapun saran yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulis hendaknya lebih aktif untuk bertanya berbagai macam masakan mau bahan, sehingga akan sangat berguna untuk kedepannya.

2. Bagi Sekolah Tinggi

Sekolah tinggi hendaknya lebih aktif untuk memonitoring para mahasiswanya yang sedang melaksanakan masa kegiatan PKL, sehingga jika menemukan suatu kendala dapat segera teratasi.

3. Bagi Industri

Pihak industri hendaknya lebih sering mendengarkan keluhan yang dirasakan karyawannya, sehingga dapat mempermudah para karyawan dalam bekerja

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Rena. 2017. “Deskripsi Industri Perhotelan”.
(<https://fit.labs.telkomuniversity.ac.id/deskripsi-industri-perhotelan/>, diakses pada 17 Desember 2022).
- Ardy. (25 Agustus 2020). “Apa Itu Cook Helper: Pengertian, Jobdesk, Kualifikasi dan Gajinya”. (<https://myrobin.id/pojok-hrd/contoh-template-job-description-cook-helper>, diakses pada 5 Februari 2023).
- Afsheena, Farrah. “Chef de Partie: Pengertian, Tugas dan Tanggung Jawab, Gaji”. (<https://hotelier.id/apa-itu-chef-de-partie/>, diakses pada 17 Maret 2023).
- Dutapersadajogja.com. (28 Desember 2020). “Tugas dan Tanggung Jawab Food dan Beverage Product”.
(<https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/24/tugas-dan-tanggung-jawab-food-and-beverage-product>, diakses pada 14 Maret 2023).
- Hyatt.com. “Hyatt Regency Yogyakarta”.
(<https://www.hyatt.com/hyattregency/yogyahotels>, diakses pada 17 Desember 2022)
- Investree.id. (30 September 2021). “Pengertian F&B Produk Beserta Tanggung Jawabnya”. (<https://blog.investree.id/bisnis/simak-pengertian-fb-produk-beserta-tanggung-jawabnya/>, diakses pada 17 Desember 2022).
- Karisma, Teguh. “Food and Beverage Product Tugas dan Tanggung Jawab Masing – Masing Jabatan”. (<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/food-and-beverage-product/>, diakses pada 28 Desember 2022).
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). Pengertian Hotel.
- Kamus Oxford. Pengertian Hotel
- Kurniasih, Wida. 2021. “Pengertian Hotel, Jenis, dan Karakteristiknya”.
(<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>, diakses pada 17 Desember 2022).

- Lumina.blog. “Definisi dan Tugas Commis”.
(<https://lumina.mba/blog/commis-adalah>, diakses pada 17 Maret 2023).
- Lawson. 1976. Hotel, Motels, and Condominius: Design, Planning, Maintenance.
- Njaringilmu.blogspot.com. 2017. “Hubungan Food and Beverage Departement dengan Departemen Lain”.
(<http://njaringilmu.blogspot.com/2017/08/hubungan-food-and-beverage-department.html>, diakses pada 28 Desember 2022).
- Subekti, Taufik Priyo. 2020. “Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Cook Helper Di Hotel Grand Mercure Surabaya”. Tugas Akhir D3 Thesis: Universitas Airlangga.
- Smk3.mahadhika.sch.id. “*Food and Beverages*”.
(<https://smk3.mahadhika.sch.id/food-beverages/>, diakses pada 28 Desember 2022).
- Shofa, Nisa Maulan. (20 Februari 2023) “*Sous Chef* Adalah: Pengertian, Tugas, dan Besaran Gajinya”.
(<https://www.kitalulus.com/seputar-kerja/sous-chef-adalah>, diakses pada 17 Maret 2023).
- Sri, Endar. 1996. Pengantar Akomodasi Dan Restoran. Jakarta: Gramedia Puastaka Utama.
- Surat Keputusan Menteri Parpostel No. KM 94/HK103/MPPT 1987. Pengertian Hotel.
- Surat Keputusan Menteri Perhubungan No. PM.10/PW.301/Phb-77. Pengertian Hotel.
- Surat Keputusan Kep-22/U/VI/78. Klasifikasi Hotel
- Surat Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No. KM 3/HK 001/MKP 02. Klasifikasi Hotel.
- Tarmoezi. 2000. Jenis Hotel

LAMPIRAN



Hyatt Regency Yogyakarta
 Jl. Palagan Tentara Pelajar
 Yogyakarta 55581
 Indonesia
 Tel : +62 274 869 123
 Fax : +62 274 869 586
 E-mail : pratiwi.saraswati@hyatt.com
yogyakarta.regency.hyatt.com

DATE : August 01th, 2022

TO : Dhea
 Erlynda
 AMPTA

FROM : Ryan Ervianto
HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Dear Dhea,

Warmest greetings from Hyatt Regency Yogyakarta!

It is with a great pleasure to inform you the result of our selection interview with following details:

No	Name	Start Date	M / F	Department
1	Dhea Erlynda	August 3 rd , 2022	F	FB Kitchen

New trainees must attend our Global Orientation Program (venue TBA), Hyatt Regency Yogyakarta on **Wednesday, August 3rd, 2022 at 09.30 AM with the Dresscode: Smart Casual (No school uniform. Sneakers are allowed)**. The duration of this On the Job Training program is 6 months starting from August 3rd, 2022 to Feb 2nd, 2023.

On the first day, all new trainees must provide following documents:

1. Medical examination of **HbsAG test, urine routine test, faeces, and 3rd COVID-19 Vaccination Certificate (Booster)**.
2. Copy of ID Card (*Kartu Tanda Penduduk*)
3. Copy of Birth Certificate (*Akta Kelahiran*)
4. 1 pc of color photo 4x6cm
5. Copy of BPJS Kesehatan/ Jamkesmas/ Kartu Indonesia Sehat or another medical insurance. Students need to bring the card for the whole training period.
6. Copy of BPJS Ketenagakerjaan (if any)
7. Prepare only black, white, or medical masks. Trainees should wear the mask at all time during working hours.
8. Bring your own tumbler and cutleries (spoon and fork)
9. Bring along a hand sanitizer in your pocket all the time
10. Working Attire:
 - a. FB Kitchen trainees need to prepare and wear black safety shoes for the whole training period and prepare some pairs of black trousers. The white jacket, apron, and hat chef are provided by the hotel.
 - b. For fostering our commitment in hygiene, it is also required to provide the face shield. The hand gloves are provided by the hotel. For students who have allergy on latex gloves, please provide themselves other gloves with other materials, such as Nitril or Vinyl gloves. The color of the gloves must be white/ivory.

For any assistance and inquiry related to this selection interview result and training program at Hyatt Regency Yogyakarta, please feel free to contact me.
 With my best regards,

Ryan Ervianto

Learning & Development Manager

CERTIFICATE

This is to certify that

Dhea Erlynda

has successfully completed On the Job Training
in FB Kitchen Department
from 3 August 2022 to 2 February 2023

Yogyakarta, 2 February 2023



REZA SEPTIANA
Human Resources Manager



WILIS PUNTO PRASTOWO
General Manager



HASIL KEGIATAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Preparation For Event



Tengkleng Kambing



Nasi Kucing, Gorengan, dan Aneka Sambal



Barbeque



Aneka Buah



Nasi Goreng



Bakmi Jawa



Aneka Dessert



Kambing Guling



Set Menu





Banquet chiller dan Freezer



Wedding Event



Appetizer

Thai Beef Salad



Tahu Gejrot



Trainee Gathering



Jadwal Praktik Kerja Lapangan

EVENT KITCHEN																				
725	Dian Arfendie	Kitchen	Chef de Partie	X		EDO		7	E	7	E	7	E	11	E	DP				
646	Catur Arief	Kitchen	Commis	14	E	X		DP		EDO		DP		7	E	10	PRE			
1240	Wahid	Kitchen	Commis	7	E	7	E	X		EDO		DP		11	E	7	SB			
1178	Danu Prasetyo	Kitchen	Commis	10	PRE	10	PRE	X		EDO		10	PRE	DP		DP				
Trainee																				
1	Rizal			7	E	7	E	X		DP		12	KK	11	E	7	SB			
2	Hafidz			10	PRE	10	PRE	6	BF	6	BF	6	BF	X		10	PRE			
3	William			14	E	DP		7	E	7	E	7	E	X		7	SB			
4	Agam			X		DP		6	BF	6	BF	10	PRE	6	BF	DP				
5	Rafli			DP		DP		X		6	BF	10	PRE	6	BF	6	BF			
6	David			12	KK	12	KK	12	KK	12	KK	X		12	KK	12	KK			
7	Maria			14	E	X		7	E	7	E	10	PRE	11	E	6	BF			
8	Dea			X		6	BF	7	E	7	E	10	PRE	11	E	6	BF			
Casual																				
1	Yudhi			7	E	7	E	X		DP		7	E	11	E	7	SB			
2	Wahyu			14	E	X		DP		6	KK	6	KK	7	E	7	SB			
3.00	Syifa			7	E	X		7	E	7	E	7	E	11	E	7	SB			
4.00	Sarah			X		7	E	7	E	7	E	7	E	11	E	7	SB			

EVENT KITCHEN																				
725	Dian Arfendie	Kitchen	Chef de Partie	X		DP		7	E	10	PRE	10	PRE	14	E	DP				
646	Catur Arief	Kitchen	Commis	X		DP		DP		DP		7	E	DP		DP				
1240	Wahid	Kitchen	Commis	7	E	7	E	X		DP		DP		DP		7	SB			
1178	Danu Prasetyo	Kitchen	Commis	10	PRE	10	PRE	X		DP		DP		DP		10	PRE			
Trainee																				
1	Rizal			12	KK	6	BF	12	KK	X		12	KK	6	BF	5	BF			
2	Hafidz			10	PRE	5	BF	5	BF	5	BF	X		DP		7	SB			
3	William			5	BF	10	PRE	X		X		5	BF	5	BF	7	SB			
4	Agam			X		6	BF	6	BF	6	BF	DP		DP		10	PRE			
5	Rafli			6	BF	X		6	BF	6	BF	DP		DP		5	BF			
6	David			X		12	KK	DP		12	KK	X		12	KK	12	KK			
7	Maria			6	BF	X		6	BF	6	BF	6	BF	6	BF	6	BF			
8	Dea			X		7	E	6	BF	6	BF	6	BF	6	BF	6	BF			
Casual																				
1	Yudhi			10	PRE	7	E	X		DP		7	E	14	E	7	SB			
2	Wahyu			X		DP		DP		6	KK	6	KK	6	KK	7	SB			
3.00	Syifa			7	E	X		7	E	10	PRE	7	E	14	E	7	SB			
4.00	Sarah			X		7	E	7	E	10	PRE	10	PRE	14	E	7	SB			