

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Simpulan dari jurnal ini membuat penulis memiliki pengalaman yang sangat banyak dan berkesan. Karena penulis dapat menyelesaikan *On The Job Training* selama 6 bulan di The Rich Jogja Hotel. Hal ini diadakan oleh pihak STP AMPTA Yogyakarta demi mewujudkan masa depan mahasiswanya. Red Velvet Cake sebagai pembahasan di jurnal ini karena merupakan salah satu menu *dessert* yang ada di The Rich Hotel Jogja.

Red Velvet Cake disebutkan **berasal** dari Department Store Earton di Kanada. Ini adalah sebuah restoran sekaligus toko roti. Pada tahun 1940 hingga 1950-an istri dari pemilik tempat tersebut membuat **red velvet** dengan resepnya sendiri, lalu menjualnya.

Di The Rich Hotel Yogyakarta juga terdapat menu *dessert* Red velvet Cake, yang merupakan sebagai menu hidangan penutup juga dapat sebagai menu *lunch* di Peony Restaurant. Red velvet cake yang ada di The Rich Hotel Yogyakarta memiliki rasanya yang enak dan terdapat 3 *layered* (lapisan) yang terdiri dari red sponge, cream cheese, red dusting.

Di The Rich Hotel Yogyakarta menu *dessert* Red Velvet Cake ini cukup banyak penggemarnya, dan sering digunakan untuk hidangan penutup di acara-acara yang ada di hotel, baik hanya meeting ataupun lunch dan dinner

B. Saran

1. Untuk pembuatan Red velvet Cake memerlukan kesabaran dan ketelitian dalam proses pembuatannya agar tidak terjadinya kegagalan.
2. Agar tidak terjadi kegagalan dalam proses pembuatan kue, sebaiknya harus lebih memperhatikan *standard recipe* yang digunakan, lakukan *step by step* pembuatannya dengan benar.
3. Sebelum memulai juga harus menyiapkan dan meneliti peralatan – peralatan yang akan di gunakan saat proses pembuatan cake. Agar tidak mengalami kegagalan saat pembuatan sudah dilakukan.
4. Untuk pembuatan Red velvet Cake juga memperhatikan bahan – bahan yang digunakan. Agar menghasilkan cake yang maksimal.
5. Harus lebih teliti dalam ketentuan suhu dan temperatur untuk penggunaan oven.
6. Usahakan untuk tidak membuka tutup oven ketika memanggang.

DAFTAR PUSTAKA

Data *job orientation* di The Rich Jogja Hotel periode 06 September 2021 – 06 Maret 2022

<https://cairofood.id/red-velvet-terbuat-dari-apa-serta-fakta-sejarah/#:~:text=Selain%20itu%2C%20versi%20cerita%20keempat,dengan%20resepnya%20sendiri%2C%20lalu%20menjualnya.>

Koyan, I Wayan. 2012. Buku ajar Statistik Teknik Analisis Data Kuantitatif. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha Press

Lilyana. 2004. Kreasi baru cake favorit ekonomis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Mahdani Mahmud. “Pewarna alami”. Tersedia pada <http://id.scribd.com/document/336651896/pewarna-alami> (diakses pada 7 Januari 2020)

Nuraini, vivi; karyantina, merkuria. 2019. “Pengaruh Waktu Pemanasan Dan Penambahan Air Terhadap Aktivitas Antioksidan selai Buah Bit (*Beta vulgaris L.*) dalam jurnal Teknologi Pangan vol. 2, No 1. Jawa tengah: Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi.

Suwarti dalam Jurnal Kepariwisata diterbitkan Januari 2017.
Sumber: <http://ejournal.stipram.net>

Viridiana Tirta mardita, 2016. (Definisi, macam-macam, bahan dan alat cake dan roti). Tersedia pada <http://vidianatirta.blogspot.com/2016/11/definisi-cakedan-roti.html?m=1>. (diakses pada 26 November 2019).

Yuniati, Nining. 2018. Analisis Daya Saing Ekowisata dengan Pendekatan Porter's Diamond Model Kasus di Yogyakarta. <http://ejournal.stipram.net>

LAMPIRAN

A. Sertifikat On Job Training



NO : 487/III/TRJH – HRD/ 2022

**THE MANAGEMENT OF
THE RICH JOGJA HOTEL**

This is to certify that

DWI OKTAVIONA PUTRI JOHAN

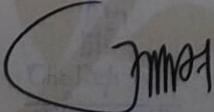
Has completed on job training in the department of

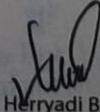
FOOD & BEVERAGE PRODUCT

From: September 06th,2021 - March 06th ,2022

With result is COMPLETE

Yogyakarta, March 2022


Valentina Retno E
HRM


Herryadi Bailin
General Manager

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com

 Rich Jogja  @TheRichJogja  therichjogja

JOB ORIENTED EVALUATION REPORT

Name : Dwi Oktaviona Putri Johan
 Student Of : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
 Specialization : Food & Beverage Product
 Starting Date : September 06th,2021
 Up To : March 06th,2022

Key Rating :

1. Excellent	91 - 100	3. Good	71 - 80	5. Unsatisfaction	< 60
2. Satisfaction	81 - 90	4. Average	61 - 70		

NO	SUBJECT	POINT	REMARK
1	Job Knowledge	90	Satisfaction
2	Quality of Work	90	Satisfaction
3	Enthusiasm	90	Satisfaction
4	Courtesy	90	Satisfaction
5	Cooperation	90	Satisfaction
6	Adaptability of Surrounding	90	Satisfaction
7	Initiative	90	Satisfaction
8	Personal Relationship	88	Satisfaction
9	Discipline	85	Satisfaction
10	Attendance Record	85	Satisfaction
	Total	888	

Comment :



Reviewed by,

Setiyono
Executive Chef

B. Surat Permohonan PKL



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 178 /Q.AMPTA/X/2021
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 25 Oktober 2021

Yth. Ibu Valent
Human Resources Departmen
The Rich Hotel
Yogyakarta

Salam Sehat dan Sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta

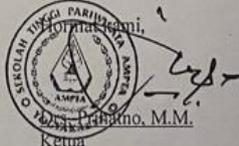
Sebagai upaya nyata dari Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta untuk mempersiapkan lulusan berkompeteren dan siap bekerja di industri, dengan ini kami menyampaikan permohonan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bagi mahasiswa kami selama 6 (enam) bulan, yaitu September 2021-Maret 2022, di departemen sebagai berikut:

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109550	Ahmad Fauzi	F&B Product
2.	119109640	Siti Nurhanifah	F&B Product
3.	119109566	Muamar Burhanudin	F&B Product
4.	119109579	Vicky Ewin Saputra	Front Office
5.	119109605	Much.Fachrarrozi	Housekeeping
6.	119109580	Yulianto Bagus Prastono	Housekeeping
7.	119109610	Salsabila Herawaty Putri	F&B Product
8.	119109623	Galuh Retno Riandyasari	F&B Service
9.	119109620	Dwi Oktaviona Putri J	F&B Product
10.	119109609	Rio Aji Wijaya	F&B Service
11.	119109562	Ganjar Intan Kresnatirta	F&B Product

Persyaratan administratif berupa CV, pas photo, pernyataan bermeterai untuk mentaati peraturan, FC Surat Keterangan Dokter, FC Asuransi Kecelakaan, FC Kartu Hasil Studi terakhir dan FC KTP disampaikan langsung oleh mahasiswa tersebut.

Mohon bimbingan dan arahan selama mahasiswa kami nantinya bisa bergabung di The Rich sebagai trainee, agar pada gilirannya mahasiswa kami tersebut bisa berkiprah di dunia industri nyata secara kompeten dan berhasil baik.

Atas perhatian dan kerja sama yang baik ini, kami mengucapkan terima kasih.



M. M. M. M.
Ketua

Cc.File

C. Surat Keterangan di berikan Kesempatan PKL



The Rich Jogja
HOTEL
★★★★

SURAT KETERANGAN
33/TRJH/HRD/SKT/XII/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Valentina Retno Eliani**
 Alamat : The Rich Jogja Hotel
 Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta
 Telepon : 0274-5305888
 Jabatan : HRM

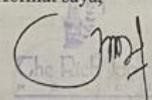
Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

Nama : **Dwi Oktaviona Putri Johan**
 NIM : 119109620
 Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Diberikan kesempatan untuk melaksanakan Job Orientation di Departemen Food & Beverage Product The Rich Jogja Hotel mulai tanggal 06 September 2021 sampai dengan 06 Maret 2022.

Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 24 Desember 2021
 Hormat saya,



Valentina Retno Eliani
HRM

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999
 E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com
 RichJogja @TheRichJogja therichjogja

E. Evaluasi Job Training