

## BAB V

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil evaluasi selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di departemen *Food and Beverage* bagian *Service* di Indoluxe Hotel Jogjakarta, dapat disimpulkan bahwa:

1. Selama mengikuti *training* enam bulan di Indoluxe Hotel Jogjakarta di bagian *Food and Beverage Service* dapat menghandle *romantic dinner*, membuat produk minuman jika ada pesanan.
2. Dapat mensetup *layout banquet* ketika ada *event last minute* atau yang sudah tercatat di *Banquet Event Order*.
3. Dapat melakukan *taking order* dan *room service*.

#### B. Saran

Berikut saran dari penulis untuk Indoluxe Hotel Jogjakarta adalah :

1. Komunikasi antar sesama *staff* dan juga *training* di *Food and Beverage Department* maupun dengan *departement* lain agar ditingkatkan lebih baik lagi supaya tidak terjadi miskomunikasi dan keluhan tamu.
2. Selalu menjaga *hygiene* dan sanitasi alat untuk membuat produk minuman dan selalu menjaga area kerja termasuk *pantry*.
3. Perlu ditingkatkan lagi untuk mencari *casual* jika ada *event* yang sangat banyak.

**DAFTAR PUSTAKA**

Widanaputra, A.A.GP dkk. 2009. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Agus, Sulastiyono. (2011). *Management Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta. Bandung.

Arfan Ikhsan. 2008. Akuntansi Lingkungan dan Pengungkapannya. Yogyakarta : Graha Ilmu

Agus Mertayasa, I Gede. 2012. Food and Beverage Service Operational. Yogyakarta: Andi.

Restofocus. (2019). Tugas Accounting di Restoran. Retrieved from Restofocus:

## LAMPIRAN

### 1. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan



### 2. Lembar Penilaian

**INDOLUXEHOTEL**  
JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Emma Tiara Hernawati  
Department : Food & Beverage Service  
Period : 22 August 2022 - 22 February 2023

CRITERIA	SCORE					REMARK
	A	B	C	D	E	
1. JOB KNOWLEDGE	30-40	20-30	20-27	12-18	08-11	
1.1. Preparation meeting delivery						
2. QUALITY OF WORK	34					
2.1. Quality Preparation						
3. EFFICIENCY OF WORK		33				
3.1. Efisiensi kerja						
4. EXTENSIVENESS		34				
4.1. Ketidapan						
5. RESPONSIBILITY		34				
5.1. Tanggungjawab						
6. COMMUNICATION		37				
6.1. Kemampuan berinteraksi						
7. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS		36				
7.1. Kemampuan belajar prosedur & tugas baru						
8. SERVICE ORIENTED		35				
8.1. Berorientasi terhadap pelayanan						
9. SERVICE		35				
9.1. Sikap & English skills						
10. RESPONSIBILITY		36				
10.1. Tanggung jawab						
11. MOTIVATION		36				
11.1. Motivasi						
<b>TOTAL SCORE</b>	<b>309</b>					
<b>OVERALL RESULT</b>	<b>309 / 311 = 99.3 (A)</b>					
ABSENCE:	With permission	.....	0	.....	0	Days
	Without permission	.....	0	.....	0	Days
	Not with formal certificate	.....	0	.....	0	Days

Evaluated by: *[Signature]*  
 Approved by: *[Signature]*  
 Evaluated by: *[Signature]*  
 Approved by: *[Signature]*

**INDOLUXEHOTEL**  
**JOGJAKARTA**  
 Food and Beverage Manager  
 Human Capital Coordinator

**ACHIEVEMENT:**  
 A. 30-40 - Outstanding  
 B. 28-35 - Good  
 C. 20-27 - Meet Standard  
 D. 12-19 - Below Standard  
 E. 08-11 - Very Poor

Indoluxe Hotel Jogjakarta  
 © Indoluxe Hotel Jogjakarta 2022. All Rights Reserved.

### 3. Staff Food & Beverage Indoluxe Hotel Jogjakarta



### 4. Set Up Family Style



**5. Set Up Coffee Break**



**6. Team Food & Beverage Service**

