

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Saat melakukan penelitian di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta penulis mendapatkan banyak hal seperti pengalaman baru dan menambah pengetahuan dan cara kinerja di hotel. Setelah penulis melakukan penelitian maka bisa disimpulkan bahwa pemilihan bahan yang berkualitas dalam pembuatan soto sangatlah penting untuk menjadi pedoman bagi setiap staf untuk menghasilkan produk yang unggul dan berkualitas, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut;

1. Pemilihan bahan yang berkualitas di Royal Ambarrukmo dapat menentukan citarasa maka diperlukan bahan-bahan yang berkualitas agar mendapatkan rasa yang outentik.
2. SOP yang diterapkan di *main kitchen* Royal Ambarrukmo karyawan harus menerapkan standar oprasional prosedur agar menciptakan kinerja yang efektif dan efisien. Selain itu standarisasi juga harus diterapkan untuk mempelancar jalannya kinerja karyawan dalam bekerja.

B. Saran

1. Sebaiknya karyawan lebih memperhatikan anak traning dan memberikan pelatihan kepada anak traning cara memproduksi suatu menu dengan cara memilih bahan-bahan yang berkualitas yang benar,

agar anak-anak traning tidak memasak suatu menu dengan pengetahuan mereka masing-masing

2. Diharapkan karyawan lebih memperhatikan lagi tanggapan dari tamu soal cita rasa masakan, berapa lama saat memasak pesanan agar tamu tidak lama menunggu

DAFTAR PUSTAKA

Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Jakarta: Alfabeta

Soekresno dan pendit (2013) . *Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Rachman , Arif . (2010). *Pengantar Ilmu Perhoelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Priyo jatmiko,Bambang (2012) bergesekan dengan sejarah Yogyakarta di hotel bintang lima. Yogyakarta

<https://nationalgeographic.grid.id/read/13283230/bergesekan-dengan-sejarah-yogyakarta-di-hotel-bintang-lima>

Agung gianjar,prastiyo (2022) mengenal asal usul sejarah dan jenis varian soto di Indonesia

<https://hypeabis.id/read/16750/mengenal-asal-usul-sejarah-dan-jenis-varian-soto-diindonesia#:~:text=Dijelaskan%20bahwa%20istilah%20soto%20berasal,dibawa%20oleh%20imigran%20dari%20China>

kurniasih,wida(2021) pengertian hotel, jenis dan karakteristiknya

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>

LAMPIRAN

Dokumentasi



Gambar *Dinner Buffet*

(Sumber: Data Primer)



Gambar *Team Main Kitchen*

(Sumber: Data Primer)



Gambar *Graduation*

(Sumber: Data Primer)

Surat Penerimaan PKL dari Royal



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERNED

No. 088/HRD/RAY/II/2022

This is to certify that

Irenanda Sembiring

Arahmaan Syafii

Meilinda Savitri

Chatarina Eta Chintia

Johana Natasha Ayu Putri Setyarsi

Iza Sari

Is truthfully under-going their internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Product Department of 6 months the period (23 August 2021 to 19 February 2022).

Sieman, 16 February 2022

Vincent Rudy Ardita
Asst. Training Manager

ROYAL AMBARRUKMO

ROYAL AMBARRUKMO



Surat Pengantar dari AMPTA Ke Royal Ambarrukmo

Nomor : 1131/Q.AMPTA/VIII/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 07 Agustus 2021

Kepada Yth.
Ibu Kinan
Human Resources Department
Royal Ambarrukmo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta selama 6 (Enam) bulan bagi mahasiswa kami :

LAMPIRAN : DAFTAR NAMA MAHASISWA

Daftar riwayat hidup, Pasfoto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk / Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,

Tina Pihato, MM

Cc.File