

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. *Hygiene* dan sanitasi memiliki pengaruh penting terhadap kualitas makanan, maka dari itu perlu di perhatikan kebersihan dan kesehatan dalam penerimaan, pencucian, penyimpanan sampai pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi karena, sehat dan bersihnya suatu makanan juga akan menjadi penilaian untuk tamu, baik dan buruknya penilaian tamu terhadap kualitas makanan juga mempengaruhi hotel. Di Hotel Royal Ambarrukmo dalam menjaga kualitas makanan sudah sangat baik. Jarang terjadinya *complaint* dari tamu terhadap makanan yang telah disajikan kepada tamu. Tamu juga sudah merasa cukup puas dengan makanan yang telah di olah dengan baik dan benar.
2. *Hygiene* dan sanitasi untuk karyawan di Hotel Royal Ambarrukmo sudah cukup bagus. Karyawan sudah menggunakan seragam yang sesuai dengan standar operasional hotel. Menggunakan *chef jacket*, apron, topi dan *safety shoes* untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan. Setiap 3 bulan sekali untuk karyawan dilakukan pengecekan kesehatan rectal swab, dan 6 bulan sekali untuk cek kesehatan seluruh badan. Semua karyawan sudah mematuhi dan menjalankan SOP yang berlaku dengan baik dan benar.

3. *Hygiene* dan sanitasi peralatan dan perlengkapan dapur yang ada di hotel sudah baik. Dalam proses pencucian juga sudah menggunakan chemical yang ditetapkan oleh hotel. Penataan peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk memasak juga ditata dengan rapi agar dapat diambil dengan mudah. Semua kebersihan dari peralatan dan perlengkapan juga sudah diperhatikan dan dipastikan tidak ada noda yang masih tertinggal. Seorang steward yang bekerja untuk mencuci peralatan perlengkapan dapur juga harus mematuhi standar operasional pencucian.

## **B. Saran**

Saran yang ingin penulis sampaikan kepada Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, food and beverage department yaitu sebagai berikut :

1. Saling menjaga komunikasi antar departemen agar operasional berjalan dengan baik dan lancar.
2. Staff sebaiknya memberi arahan yang lebih spesifik terhadap *job desk* untuk para *trainee*.

Melakukan rotasi / perputaran section, agar *trainee* juga dapat belajar di section lain dan mendapat ilmu yang lebih banyak.

## DAFTAR PUSTAKA

Arief.(2011). *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta :

Graha Ilmu

Arifin (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Azwar, (2010). *Sikap Manusia, Teori dan Pengukurannya*, Yogyakarta: Pustaka

Ambarwati, & Sunarsih. (2011). *Kebidanan : Teori dan Aplikasi*.Yogyakarta:

Nuha Medika

Brooker. (2009) . *Ensiklopedia Keperawatan* . Jakarta : Buku Kedokteran

Potter & Perry. (2012). *Fundamental of Nursing*. Jakarta : EGC

Rohani. (2009). *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di hotel*.

Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta

Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. (2001). *Pengantar Akomodasi dan. Restoran*.

Jakarta: Gramedia

Sri Larasati. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

Sihite,(2000).*Sanitation & Hygiene*.Surabaya:SIC

Wiyasha,(2010). *Akuntansi Perhotelan*. Yogyakarta : Andi Offset.

Zafirah.(2011). *Pelaksanaan Penyelenggaraan Sanitasi Pasar Di Pasar*.

[htt ps: // www. inf oedukasindo. com/2022/06/ pengerti an - dan- penerapan - hygiene-](http://www.inf oedukasindo. com/2022/06/ pengerti an - dan- penerapan - hygiene-)

[dan. html](#)

[htt ps: // www. a cademia. edu/41218286/ KONSE P D A N P E R A N A N H Y G I E N E \\_ D A](http://www. a cademia. edu/41218286/ KONSE P D A N P E R A N A N H Y G I E N E _ D A)

[N S A N I T A S I H O T E L 20191207 5049 iorx6 w](#)

[htt ps: // www. royalamba rrukmo. com/](http://www. royalamba rrukmo. com/)

## 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	Laurensius Willy Santoso	120109696	Nikasius Jonet Sinangjoyo, M.Si	D III 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 tanggal 08 Agustus 2022. sampai dengan 08 Februari 2023 dengan ketentuan:

- 1. Mentaati peraturan/disiplin kerja di industri/perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan sesuai 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 seperlunya.

**LAMPIRAN II SERTIFIKAT ON THE  
JOB TRAINING**



**J.**  
ROYAL AMBARRUKMO

**FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING**

NAME : LAURENSIUS WIUY SANTOSQ  
SCHOOL : STPAMPTA  
DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
PERIOD : 2 AUGUST 2022 - 1 FEBRUARY 2023



NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
<b>ATTITUDE</b>		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketepatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,45
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,20
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara runtus sesuai ketertarikan yang berlaku.	3,00
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	1,45
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,45
<b>KNOWLEDGE &amp; SKILL</b>		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,20
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, ketepatan dan kerapian	3,00
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,20
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,00
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Train!	3,20

TOTAL SCORE : 32,15

GRADE : 3.21 (TOTAL SCORE / 10)  
RATING : Good

Yogyakarta, 1 February 2023

  
Eko Purjono  
Executive Sous Chef



  
Vincent Rudy Ardita  
Asst. Training Manager

Skor, antara 1-4, dan rata-rata, berikut ini:

3,50-4,00	:Excellent
3,00-3,49	:Good
2,50-2,99	:Fair
1,50-2,49	:Below Average
0,00-1,49	:Poor



Royal Ambarrukmo Yogyakarta  
Jalan Laksda Adisucipto No. 81  
Yogyakarta 55261 - INDONESIA  
P. +62-274 488 488  
F. +62-274 488 789  
info@royalambarrukmo.com  
www.royalambarrukmo.com

**LAMPIRAN III**  
**SURAT BEBAS ON THE JOB TRAINING**

SURAT KETERANGAN  
BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan ini :

Nama : L. LIP. f. i. i. i. S. W. I. L. I. : A. J. J. I. O. C

N I M : 1201G969"

Jurusan : **D3 PERHOTELAN**

1. Telah menyerahkan Laporan On The Job Training per : **10/10/2018** :

- a. .... Di : **10/10/2018** : **10/10/2018**
- b. .... Di : .....

2. Telah menyelesaikan On Job Training periode :

- a. .... Di : **10/10/2018** : **10/10/2018**
- b. .... Di : .....

3. Telah menyelesaikan periode:

- a. .... Di : .....

Yogyakarta, .....

Ditandatangani oleh : **Angela Ariani, SH, M. M.**



Angela Ariani, SH, M. M.

## LAMPIRAN IV

### LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : LAURENSIUS WILLY SANTOSO  
 NO. MAHASISWA : 120109696  
 JUDUL PENELITIAN : IMPLEMENTASI HYGIENE & SANITASI STAFF DI AREA BANQUET KITCHEN

NAMA PEMBIMBING I :  
 NIKASILUS JONET SINANGJOYO, M.Si

NAMA PEMBIMBING II :

NO	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	30/5/23	Tata tulis / Sistematis.	
2	3/6/23	Rumusan masalah. tujuan, daftar pustaka.	
3	9/6/23	Sub Judul, Pembahasan	
4	10/6/23	Halaman depan. Lampiran	
5	11/6/23	Acc Laporan	

NO	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF



**LAMPIRAN V**  
**DOKUMENTASI**

***BANQUET KITCHEN* HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**  
**YOYGYAKARTA**



**FOTO HIDANGAN MENU**



**FOTO BERSAMA *STAFF* DAN *TRAINING* LAINNYA**

