

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Di akhir bab ini penulis menyimpulkan hasil dari laporan penelitian tugas akhir di main kitchen Hotel Gallery Prawirotaman Yogyakarta.

Adapun kesimpulanya sebagai berikut :

1. Cara menangani keselamatan kerja dan kesehatan kerja di area kitchen Hotel Galleri Prawirotaman sudah melakukan dengan baik,hanya kurang melengkapi P3k saja
2. Standar keselamatan kerja dan kesehatan kerja di area dapur sudah berjalan dengan baik dan benar, kebersihan tempat kerjanya sudah diperhatikan dengan baik.
3. K3 sudah diperlakukan saat kerja di dapur hotel sudah menjaga dengan baik dari para staff maupun trainee pun melaksanakan dengan baik

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan supaya dapat menunjang oprasional hotel antara lain:

1. Menjaga komunikasi antar departemen dihotel supaya terjadi keuntungan antara tamu dan karyawan

2. Selalu menjaga komunikasi antar karyawan di kitchen supaya tidak terjadi kesalahan dalam setiap pekerjaan, baik saat ada event maupun saat overhandle.
3. Lebih menjaga segala peralatan yang digunakan supaya mempermudah kelancaran oprasional kichen.

DAFTAR PUSTAKA

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

Minanto, Hari. 2011. *Dasar-dasar pengolahan makanan (Food Product Fundamental)*. Surabaya: Graha Ilmu.

Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beferage Service Oprational Job Preparation*. Denpasar. Andi

www.galleryprawirotamanhotel.com

<https://restorankitchen.blogspot.com/2012/03/hotel-food-and->

beveragedepartment.html

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Telaah Melakukan OJT Dari Hotel



Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8398,
Yogyakarta - Indonesia
Direct Booking : 0274 458 0006, 0815 757 422 46/56
Fax : 0274 458 0009
www.galleryprawirotamanhotel.com
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

SURAT KETERANGAN No: 0004/HR-GPH/II/2022

Dengan hormat,

Dengan ini Manajemen Gallery Prawirotaman Hotel menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini adalah benar sudah menjalankan Training di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta (PT. Sarana Wisata Persada) yang dimulai sejak Agustus 2021 dan berakhir pada Februari 2022, adapun datanya adalah sebagai berikut :

No.	Nama	Bagian
1	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product
2	Dona Erike Mayang Putri	F&B Product
3	Tarlin Tashya Meiseffi Anarki Putri Insan	F&B Product
4	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
5	Advent Tito Krisnawan	F&B Product
6	Ramdha Archi Rimubdhi	F&B Product
7	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
8	Lukman Prasajo	F&B Product
9	Alisia Melvita Zomers	Front Office
10	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service

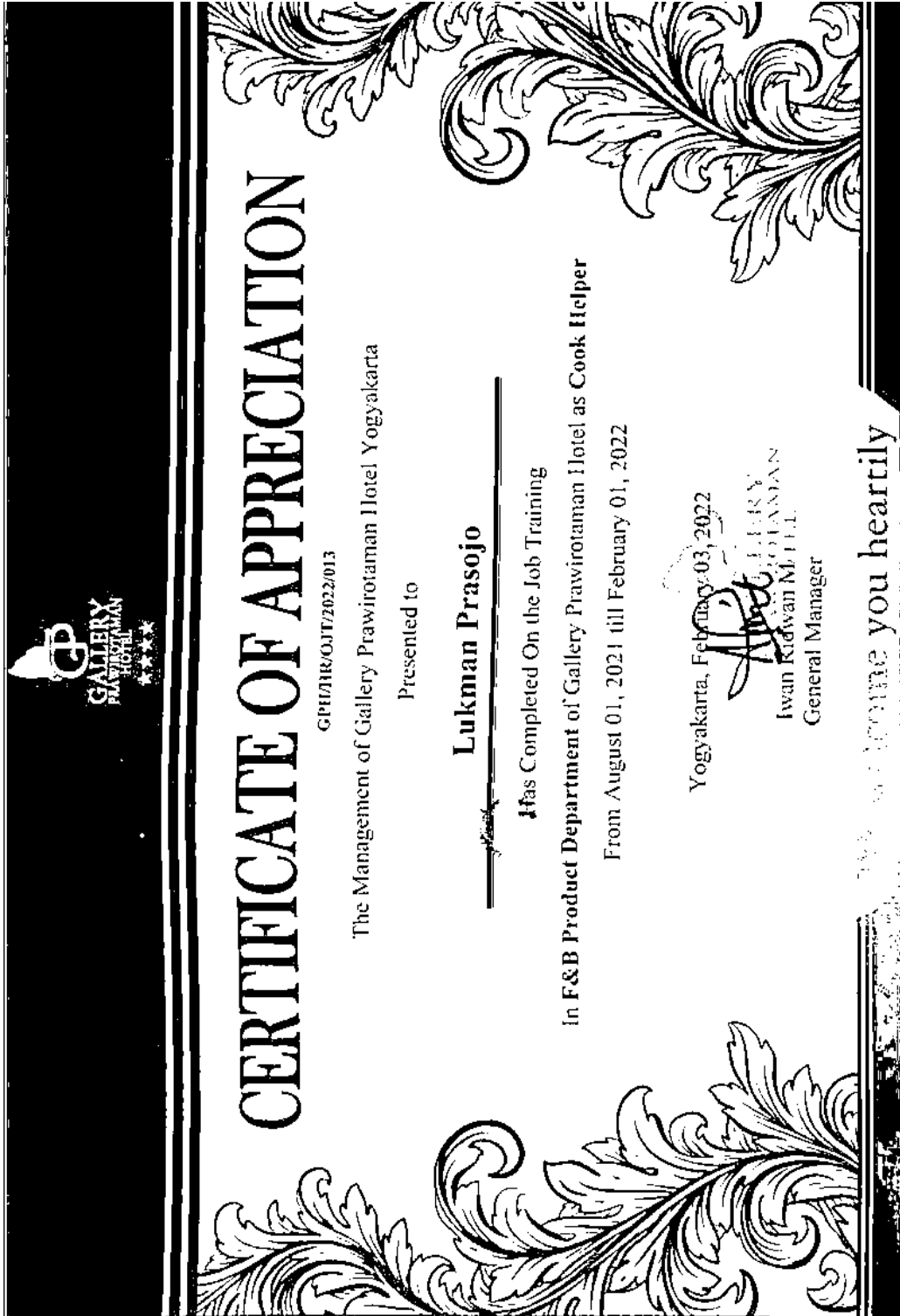
Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 Februari 2022



GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL
Hana Annisa
HR Coordinator

Lampiran 2 Sertifikat OJT



Lampiran 3 Dokumentasi

