

BAB V

KESIMPULAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan diatas, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pastry di Royal Amabrukmo Hotel Yogyakarta memiliki keterkaitan dengan departemen lain demi menunjang kelancaran kerja.
2. Staff dan trainee Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta senantiasa mengutamakan kualitas dalam pelayanan yang diberikan untuk tamu di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
3. Bagian pastry Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta menerapkan jadwal kerja yang efektif untuk memperlancar dalam operasional kerja dapur pastry.
4. Pastry team di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta juga membuat strategi untuk menghasilkan produk yang berkualitas terlebih dalam hal jajanan pasar, seperti dengan memahami keinginan tamu di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dan sangat teliti dalam melakukan pengolahan produk sehingga produk pastry yang dihasilkan berkualitas baik, maka dari itu tamu akan sangat senang dan kembali lagi di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
5. Upaya yang dilakukan pastry Royal Ambarruko dalam melakukan Garnish sebagai daya Tarik dalam menjaga kualitas suatu makanan adalah langkah

yang efektif untuk menambah variasi menu agar tamu tidak bosan. untuk menambah wawasan para trainee agar dapat kreatif dan inovatif.

B. SARAN

Saran yang bisa penulis berikan kepada Royal Ambarrukmo Yogyakarta mungkin untuk section yang terkait mampu bersifat netral ke semua Anak training. Saran untuk STP AMPTA Yogyakarta untuk angkatan selanjutnya adalah mampu memberikan pelatihan praktik yang diarahkan ke praktik kerja nyata dan teori standar hotel yang semestinya khususnya di bidang FNB Product agar menambah skill serta teori cooking lebih lengkap. Sehingga mahasiswa mampu mempraktikkan di dunia nyata.

DAFTAR PUSTAKA

- Damanik, J. (2006). Strategi Promosi Menghadapi Krisis Pariwisata dan Pergeseran Psikografi Wisatawan. *Jurnal Pariwisata*, 8(1).
- Annishia, F. B., & Prastiyo, E. (2019). Pengaruh Harga Dan Fasilitas Terhadap Keputusan Menginap Tamu Di Hotel Best Western Premier The Hive Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 19-28.
- Wijayanti, R. R. (2019). Implementasi Augmented Reality Sebagai Media Promosi Interaktif Untuk Katalog Food and Beverage Pada Hokcafe. *JIKA (Jurnal Informatika)*, 2(2).
- Putri, Y. E. (2019). *Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Di Butter & Bean Café Surabaya)* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).
- Jayadiputra, J. V., & Kuntardjo, Y. (2013). Analisa Perbedaan Persepsi Konsumen Terhadap Lingkungan Fisik Di Restoran Platimnum Grill Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(2), 254-267.
- Ardhani, N. R. (2016). Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk Bakery Di Hotel Eastparc Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 7(1).
- Winarno, R., & Yulianto, A. (2013). Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 4(1).
- Hasanah, M. R. TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB PASTRY SECTION DALAM MENYIAPKAN SERTA MENYAJIKAN HIDANGAN PENUTUP UNTUK TAMU DI HOTEL BUMI SURABAYA CITY RESORT.
- Putri, C. D. (2020). *Upaya Pemanfaatan Sisa Breakfast Menjadi Jajanan Pasar di Grand Ambarrukmo Hotel Yogyakarta Departemen F & B Product (Pastry) Periode 02 September 2019–02 Maret 2020* (Doctoral dissertation, STP AMPTA Yogyakarta).
- Gisslen, W. (2010). *Professional cooking, college version*. John Wiley & Sons.
- Khusna, L. (2017). Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasantri di pesantren mahasiswa KH. *Mas Mansur UMS, Universitas Muhammadiyah Surakarta*.


ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA



Certificate of Completion

This is to certify that

NUDIA

completed the "On the Job Training" program successfully
in **Food and Beverage Product Department**
from August 02, 2022 to February 01, 2023


IGNATIUS HERDITANTO
Human Resources Manager


HERMAN COURBOIS
General Manager

