

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah peneliti sampaikan diatas, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui produk *cake* yang banyak digemari oleh tamu pada saat *breakfast*. Penulis juga dapat membuat olahan tiramisu *cake* untuk keperluan *breakfast* di Gandhiva *Restaurant* Indoluxe Hotel Jogjakarta.
2. Dapat mengetahui perbedaan potongan *cake* untuk *breakfast*, *coffee break*, *welcome cake* dan *birthday cake*.
3. Dapat mengetahui cara penyimpanan produk *cake* yang baik dan benar, agar *cake* tidak cepat rusak, bisa tahan lama dan tidak mudah basi.

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 departemen lain agar ditingkatkan lebih baik lagi supaya tidak terjadi miskomunikasi dan keluhan tamu.
2. Selalu menjaga *hygiene* dan sanitasi alat untuk membuat produk aneka *cake*, seperti *mixer* dan selalu menjaga kebersihan tempat kerja.
3. Meningkatkan presentasi sebuah plating untuk *coffe break*, *honeymoon cake*, *welcome cake*, dan *birthday cake*.
4. Terus berinovasi dan semakin baik dalam melayani tamu.

DAFTAR PUSTAKA

BA, YB Suhardjito. 2006. Pastry dalam Perhotelan. Yogyakarta : CV. Andi Offset

Citra, Made Y. 2011. *Pastry and Bakery Production Method*. Sekolah Tinggi Pariwisata

Ekaningrum, Y. 2016. Manajemen Hotel. Surabaya : NSC Press

Riadi Muchlisin. 2020. Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel. Bandung : Alfabeta.

Sulastyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung : Alfabeta.

Widanaputra, A.A.GP et al. 2009. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi.
Jakarta : Graha Ilmu

LAMPIRAN

IHJ-01150-01-24



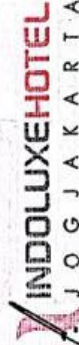
Certificate of Appreciation

This is to certify that

Sauma Destiyanni

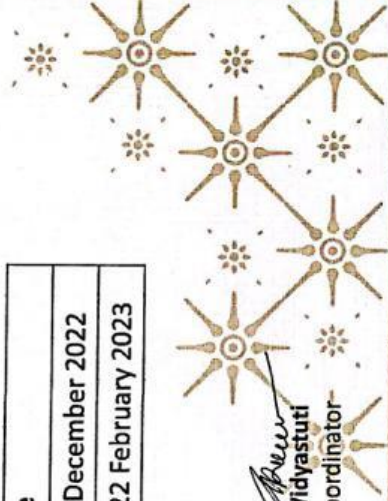
Has Completed the Training Programs at

Department	Periode
Human Capital	22 August 2022 - 1 December 2022
Food & Beverage Product	2 December 2022 - 22 February 2023



Dimas No'riyanto
General Manager


Afi Widaystuti
HC Coordinator



JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Sauma Destiyanni
 Department : Food and Beverage Product
 Period : 02 Desember 2022 s/d 22 Februari 2023

CRITERIA	SCORE					REMARK
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		35				
2. QUALITY OF WORK Kualitas Pekerjaan	37					
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi kerja	38					
4. ATTENDANCE Kehadiran	39					
5. PUNCTUALITY Kedisiplinan	38					
6. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	37					
7. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru		35				
8. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
9. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	40					
10. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		35				
11. MOTIVATION Motivasi	38					
TOTAL SCORE	407					
OVERALL RESULT	407 : 11 = 37,00 (A)					
ABSENCE :	With permission :0..... days Without permission :0..... days Sick with Doctor's Certificate :1..... days					

Evaluated by,

 Yuli Sunarno
 CDP

Approved by,

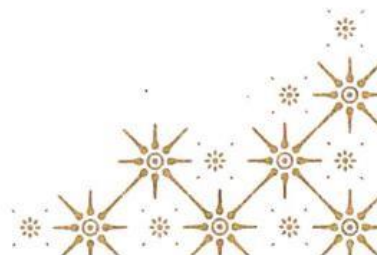
 Sugiyarto
 Head Chef

Acknowledge by,

 Ari Widayastuti
 Human Capital Coordinator

ACHIEVEMENT :
 A. 36-40 : Outstanding
 B. 28-35 : Good
 C. 20-27 : Meet Standard

D. 12-19 : Bellow Standard
 E. 08-11 : Very Poor



TRAINEE ATTENDANCE LIST
INDOLUXE HOTEL JOGJAKARTA

NAMA : Sauma Destiyanni
DEPT : Food and Beverage product
NO HP : 0822 9425 0930
BULAN : Desember

NO	DAY/DATE	IN	OUT	SIGN BY TRAINEE	SIGN BY STAFF
1	Jum'at / 2 Desember 2022	08.00	17.00	Stuf	
2	Sabtu / 3 Desember 2022	05.45	17.00	Stuf	
3	Minggu / 4 Desember 2022	05.40	17.00	Stuf	
4	Senin / 5 Desember 2022	05.50	17.00	Stuf	
5	Selasa / 6 Desember 2022	OFF	OFF		
6	Rabu / 7 Desember 2022	05.52	17.00	Stuf	
7	Kamis / 8 Desember 2022	05.45	17.05	Stuf	
8	Jum'at / 9 Desember 2022	05.47	17.00	Stuf	
9	Sabtu / 10 Desember 2022	05.40	17.10	Stuf	
10	Minggu / 11 Desember 2022	05.45	17.10	Stuf	
11	Senin / 12 Desember 2022	OFF	OFF		
12	Selasa / 13 Desember 2022	05.40	17.15	Stuf	
13	Rabu / 14 Desember 2022	05.43	17.00	Stuf	
14	Kamis / 15 Desember 2022	05.55	17.20	Stuf	
15	Jum'at / 16 Desember 2022	05.58	17.15	Stuf	
16	Sabtu / 17 Desember 2022	05.50	17.10	Stuf	
17	Minggu / 18 Desember 2022	OFF	OFF		
18	Senin / 19 Desember 2022	06.00	17.40	Stuf	
19	Selasa / 20 Desember 2022	06.00	17.47	Stuf	
20	Rabu / 21 Desember 2022	05.38	17.47	Stuf	
21	Kamis / 22 Desember 2022	05.46	17.18	Stuf	
22	Jum'at / 23 Desember 2022	04.35	17.40	Stuf	
23	Sabtu / 24 Desember 2022	05.30	19.23	Stuf	
24	Minggu / 25 Desember 2022	OFF	OFF		
25	Senin / 26 Desember 2022	13.45	22.05	Stuf	
26	Selasa / 27 Desember 2022	05.52	17.10	Stuf	
27	Rabu / 28 Desember 2022	05.50	17.00	Stuf	
28	Kamis / 29 Desember 2022	06.05	17.45	Stuf	
29	Jum'at / 30 Desember 2022	05.40	18.00	Stuf	
30	Sabtu / 31 Desember 2022	11.50	08.30	Stuf	
31					

Acknowledge by

Head of Dept
22/23
162

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Sauma Destiyanni
NIM : 12.0109148
Jurusan : D3 Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
 - a. 2022 - 2023 di Indoluxe Hotel Yogyakarta
 - b.di
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :
.....di :
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
.....di

Yogyakarta, 13 Juni 2023
Koordinator Training Stipar.AMP.TA,
Angela Ariani
Angela Ariani, SH, M.M. Par