

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

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

1. *Special treatment* di Indoluxe Hotel Jogjakarta yaitu *afternoon snack*, *set up fruit basket*, *slice fruit*, dan *set up nastar cake*. Fungsi diberikannya *special treatment* sebagai salah satu media promosi serta pencitraan hotel yang dapat meningkatkan tingkat kunjungan tamu di hotel.
2. Tahapan pembuatan *nastar cake* yaitu penyiapan bahan dan penimbangan, pencampuran, memasukan adonan dalam loyang, dan pengovenan. Bahan-bahan yang digunakan meliputi gula, sp, kuning telur, telur utuh, susu bubuk, tepung maizena, tepung protein sedang, *melted butter*, vanila essence dan selai nanas.

B. Saran

Berikut saran dari penulis untuk Indoluxe Hotel Jogjakarta adalah:

1. Komunikasi antar sesama *staff* dan juga training di *Food and beverage* departemen 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 seperti *mixer* dan selalu menjaga kebersihan tempat kerja.

3. Terus berinovasi dalam pembuatan produk serta meningkatkan rasa dan *plating*.
4. Penerapan jam kerja yang baik agar tidak terjadi *over time*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Agustina, T. (2013). *Pastry*. Universitas Negeri Semarang.
- Ahmad, F. (2020, 11 21). *PASTRY (Patiseri): Pengertian, Bahan, Jenis dan Contoh*. Diambil dari amesbostonhotel.com: <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-pastry/>
- Chocolate, T. (2022, Desember 13). *Mengenal Songe Cake*. Diambil dari Tulipchocolate.com: <https://www.tulipchocolate.com/id/blog/mengenal-sponge-cake>
- Desmayanti, I. (2019, Juli 15). *Nastar Crumble Roll Cake - Resep Camilan - Palmia*. Diambil dari Palmia.co.id: <https://www.palmia.co.id/resep/cemilan/nastar-crumble-roll-cake>
- Dwi. (2022, April 30). *Resep Nastar Crumble Cake*. Diambil dari Sajiansedap.grid.id: <https://sajiansedap.grid.id>
- R, T. (2018, Juni 5). *Hotel, Pengertian Tamu Hotel Dan 8 Jenis Tamu Hotel*. Diambil dari informasitempat00.blogspot.com: <https://informasitempat00.blogspot.com/2018/06/hotel-pengertian-tamu-hotel-dan-8-jenis.html>
- Setiabudi, A. (2020). *Strategi Pemberlakuan Special Treatment Tamu Vip & Vvip Terhadap Kepuasan Pada Best Western Papilio Hotel Surabaya (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA)*.
- Sugiarto, E., & Sulartiningrum, S. (1996). *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

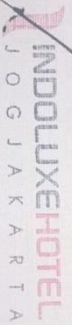
Certificate of Appreciation

This is to certify that

Titis Maulani

Has Completed the Training Programs at

Department	Periode
Front Office	22 August 2022 - 31 November 2022
Food & Beverage Product	1 December 2022 - 22 February 2023



~~Dimas Nvriyanto~~
General Manager

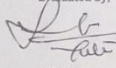
Ari Widyastruti
HC Coordinator

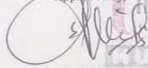


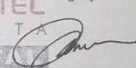
JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Titis Maulani
 Department : Food and Beverage Product
 Period : 1 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		34				
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		34				
7. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru		35				
8. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	39					
9. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	39					
10. RESPONSIBILITY Tanggung jawab	38					
11. MOTIVATION Motivasi	37					
TOTAL SCORE	408					
OVERALL RESULT	408 : 11 = 37,09 (A)					
ABSENCE :	With permission :0..... days Without permission :0..... days Sick with Doctor's Certificate :1..... days					

Evaluated by,

 Yuli Sunarno
 CDP

Approved by,

 Suglyarto
 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 : Titic Maulani
DEPT : FB Product
NO HP : 081999187309
BULAN : Desember

NO	DAY/DATE	IN	OUT	SIGN BY TRAINEE	SIGN BY STAFF
1	1 Desember 2022	08.00	17.00	#	#
2	Jumat 2 Desember 2022	05.40	17.00	#	#
3	Sabtu 3 Desember 2022	12.00	20.00	#	#
4	Minggu 4 Desember 2022	12.00	20.00	#	#
5	Senin 5 Desember 2022	OFF	OFF	#	#
6	Selasa 6 Desember 2022	06.00	17.30	#	#
7	Rabu 7 Desember 2022	11.40	20.00	#	#
8	Kamis 8 Desember 2022	11.45	20.00	#	#
9	Jumat 9 Desember 2022	11.50	21.00	#	#
10	Sabtu 10 Desember 2022	11.45	21.00	#	#
11	Minggu 11 Desember 2022	OFF	OFF	#	#
12	Senin 12 Desember 2022	05.50	17.00	#	#
13	Selasa 13 Desember 2022	05.40	17.15	#	#
14	Rabu 14 Desember 2022	05.43	17.00	#	#
15	Kamis 15 Desember 2022	05.55	17.20	#	#
16	Jumat 16 Desember 2022	OFF	OFF	#	#
17	Sabtu 17 Desember 2022	11.50	21.00	#	#
18	Minggu 18 Desember 2022	06.00	17.00	#	#
19	Senin 19 Desember 2022	06.00	17.40	#	#
20	Selasa 20 Desember 2022	06.00 x	17.47	#	#
21	Rabu 21 Desember 2022	05.38	17.47	#	#
22	Kamis 22 Desember 2022	11.50	22.00	#	#
23	Jumat 23 Desember 2022	11.55	22.00	#	#
24	Sabtu 24 Desember 2022	05.20	19.23	#	#
25	Minggu 25 Desember 2022	05.40	17.00	#	#
26	Senin 26 Desember 2022	05.45	17.22	#	#
27	Selasa 27 Desember 2022	OFF	OFF	#	#
28	Rabu 28 Desember 2022	05.50	17.00	#	#
29	Kamis 29 Desember 2022	06.00	17.45	#	#
30	Jumat 30 Desember 2022	05.40	18.00	#	#
31	Sabtu 31 Desember 2022	SPLIT	SPLIT	#	#

Acknowledge by

Head of Dept


[Signature]
22/12/23
Sbi

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Titu Maulani
NIM : 120109797
Jurusan : D3 Perhotelan

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

Yogyakarta, 13 Juni 2023
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par