

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang “Peran Kerja *Pastry Chef & Pastry Cook* Dalam Meningkatkan Daya Tarik Konsumen di Punika Deli Royal Ambarrukmo Yogyakarta”, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Punika Deli memastikan menampilkan *cake* yang menarik dan tertata rapi di Punika Deli *stole* yang akan menarik minat para konsumen yang melihat. Karena para konsumen itu bisa melihat potongan *cake* yang ada di *stole* Punika Deli.
2. Menggunakan bahan *high quality* untuk pembuatan produk di Punika Deli supaya rasa dan kualitas selalu terjaga.
3. Pembuatan *cake* di Punika Deli diperlukan prosedur yang sesuai yang telah ditetapkan oleh *pastry chef* dan *pastry cook* supaya setiap *cake* yang dihasilkan memiliki rasa dan kualitas yang sama.
4. Pembuatan *cake* dengan bentuk yang kreatif dapat menarik minat konsumen, karena dapat memberikan kesan yang baik kepada konsumen dan dapat menjadi *benefit* yang pasti bagi Punika Deli khususnya *pastry chef* dan *pastry cook*. Jadi dengan demikian dapat menjadi alasan mengapa konsumen harus membeli produk tersebut .

5. Pemberian *garnish* yang berbeda pada setiap *slice cake* di Punika Deli akan menambahkan keindahan setiap *slice cake*, sehingga akan menambah daya tarik tersendiri bagi konsumen.

B. Saran

1. Menurut penulis supaya kualitas cake yang dijual di Punika Deli selalu terjaga diperlukan kerjasama dalam tim. Diperlukan arahan dari *pastry chef & pastry cook* dalam pembuatan produk yang dijual di Punika Deli.
2. Saran untuk STP AMPTA Yogyakarta dalam meningkatkan kualitas yang berhubungan dengan *pastry & bakery* diperlukan kelengkapan dalam bahan dan alat-alat yang bisa digunakan untuk pembuatan produk-produk *pastry & bakery*.

DAFTAR PUSTAKA

Susepti, Hamid & Kusumawati (2017). *Pengetahuan Dasar Perhotelan*. Semarang: CV Desire Sanan.

HRD Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta (2020)

Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana

Noviati, S. (2019). *Industri Perhotelan*. Temanggung, Jawa Tengah: DESA PUSTAKA INDONESIA

Surya, F. (2019). *Akomodasi Perhotelan*. Temanggung, Jawa Tengah: DESA PUSTAKA INDONESIA

Susana, D. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: RELASI INTI MEDIA

LAMPIRAN



HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA DEPARTEMEN F&B

PRODUCT

SEKOLAH TINGGI PARIWISTA AMPTA

PROGRAM STUDI PENGELOLAANI PERHOTELAN

Form Lembaran Penilaian Kerja

Nama	YESSI CHRISTIANI
NIM/Program Studi	120109714/DIII PERHOTELAN
Nama Perusahaan/Instansi	HOTEL ROYAL AMBARRUKMO YOGYAKARTA
Divisi penempatan	PASTRY
Pembimbing Industri	EKO HERRIYANTO
Tanggal Praktek Kerja Lapangan	2 AGUSTUS 2022 – 2 FEBRUARI 2023

Menyampaikan hasil evaluasi penilaian kinerja yang bersangkutan sebagai berikut:



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

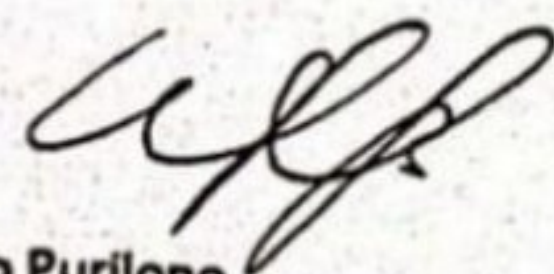
NAME : YESSI CHRISTIANI
SCHOOL : STP AMPTA
DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT
PERIOD : 2 AUGUST 2022 - 1 FEBRUARY 2023

photo

NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3.75
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3.70
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3.50
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3.50
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3.70
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3.70
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3.50
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3.50
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3.50
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3.70

TOTAL SCORE 36.05
GRADE : 3.61 (TOTAL SCORE / 10)
RATING Excellent

Yogyakarta, 11 February 2023

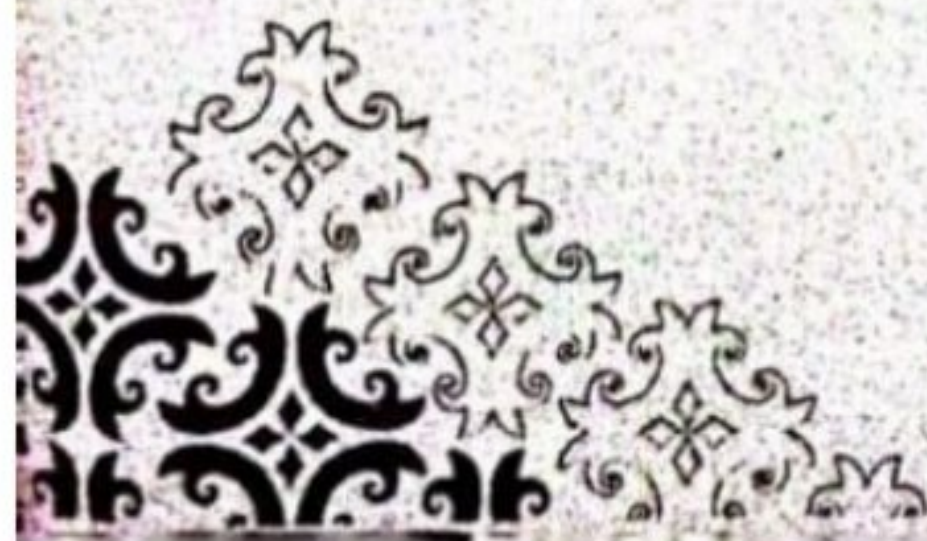

Eko Purjiono
Executive Sous Chef


Vincent Rudy Ardita
Asst. Training Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating 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 55281 - INDONESIA
P. +62-274 488 488
F. +62-274 488 789
info@royalambarrukmo.com
www.royalambarrukmo.com



**LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING LAPORAN PRAKTEK
KERJA LAPANGAN PADA FOOD AND BEVERAGE PRODUCT
PASTRY SECTION DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**

Yang bertandatangan dibawah ini,

Nama : Eko Heriyanto

NIP/NIK :

Jabatan : Pastry Chef

Menerangkan bahwa mahasiswa:

Nama : Yessi Christiani

NIM : 120109714

Program Studi : D3 Perhotelan

Telah menyelesaikan Kerja Praktek/Magang Lapangan di:

Nama Perusahaan : Royal Ambarrukmo Yogyakarta

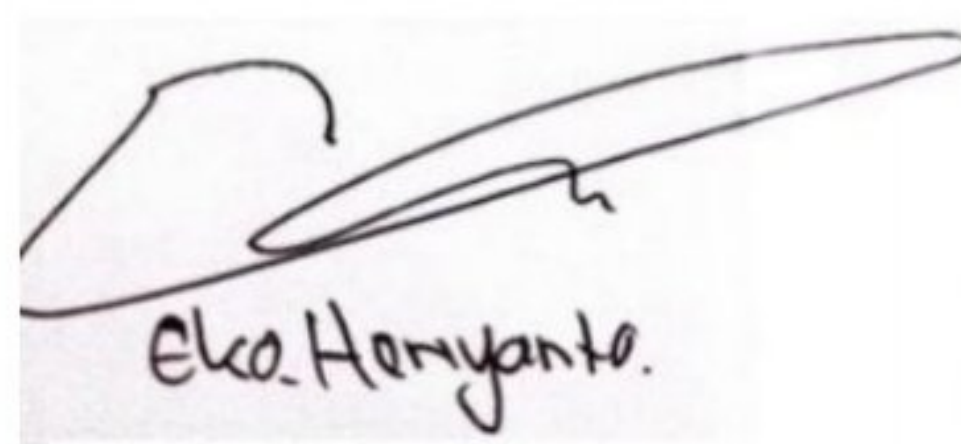
Alamat Perusahaan : Jl. Laksda Adisucipto No.81, Ambarukmo, Caturtunggal,
Kec.

Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281

Departemen : Food and Beverage Product Pastry Section

Waktu Pelaksanaan : 1 September 2022 s/d 2 Februari 2023

Yogyakarta, 15 Februari 2023



Eko Heriyanto.


ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

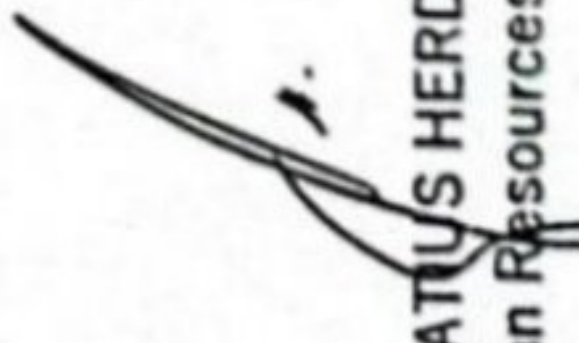



Certificate of Completion

This is to certify that

YESSI CHRISTIANI

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

Royal Ambarrukmo Pastry Team

