

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **A. Jadwal Kegiatan**

Kegiatan on the job training yang diikuti di Hotel The Rich Jogja dimulai dengan penyusunan jadwal kerja selama kegiatan berlangsung. Adapun jadwal kerja ditentukan oleh pihak perusahaan, tetapi apabila ada kendala teknis maka peserta training diperkenankan untuk meminta sedikit perubahan jadwal. Jadwal yang ditentukan oleh Hotel The Rich Jogja meliputi 4 shift yaitu sebagai berikut :

1. *Morning shift* (06.30 – 15.00)

Kegiatan pada saat Morning shift memiliki tugas pokok seperti merefill buffet atau prasmanan untuk breakfast , mengecek stock refill untuk breakfast jika habis di buat dengan menu breakfast yang sama,dan clear up breakfast dan kemudian melakukan preparation untuk event besok seperti event lunch, dinner dan setelah itu mengecek dan melakukan daily market list untuk stock bahan seperti sayuran dan storage requisition bahan groceries yang stocknya habis.

2. *Evening shift* (15.00 – 23.00)

Kegiatan atau uraian tugas evening shift yaitu melanjutkan tugas dari morning shift dan melakukan proses pemasakan atau pengalihan dari bahan – bahan yang sudah di persiapkan oleh shift morning dan

memastikan bahwa kondisi refill an event dinner dalam kondisi aman ( jika ada).

3. *Middle shift* (12.00 – 20.00)

Kegiatan atau uraian tugasnya yaitu membantu kegiatan evening shift seperti pengolahan bahan makanan yang sudah di persiapkan oleh morning shift, tetapi middle shift ini juga melakukan kegiatan yang sama pada evening shift dan juga mengecek kekurangan dari bahan preparation yang kurang, middle shift hanya berbeda pada jam kerjanya.

4. *Night shift* (23.00 – 07.00)

Kegiatan atau uraian tugasnya melanjutkan tugas yang sudah dilaksanakan oleh *evening shift* dan melanjutkan proses pemasakan atau proses pengolahan yang sudah di kerjakan oleh evening shift dan mempersiapkan untuk breakfast pada hari selanjutnya.

## **B. Analisis pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan**

Selama pelaksanaan praktek kerja lapangan penulis melakukan beberapa pengamatan secara langsung di lapangan, khususnya pada section Main Kitchen The Rich Hotel Yogyakarta. Dari pengamatan tersebut meliputi :

### **1. Pemahaman terhadap cook akan penerapan Standar Operasional Prosedur**

Dalam penerapannya seorang cook di tuntutan untuk melakukan penerapan standar operasional prosedur di kitchen harus di terapkan

dengan professional sehingga dalam melaksanakan standar operasional tersebut dapat berjalan dengan lancar. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah dokumen tertulis yang memuat prosedur kerja secara rinci, tahap demi tahap, dan sistematis.(Anggraini & Ika, 2021) definisi dari SOP merupakan suatu petunjuk yang menjelaskan tentang langkah dan alur dalam pekerjaan agar suatu pekerjaan dapat dilaksanakan secara efisien dan rapi.

Menurut para ahli SOP didefinisikan sebagai berikut (Azizah, n.d.):

- a. Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan dokumen yang berhubungan dengan prosedur yang dikerjakannya secara kronologis guna menuntaskan suatu pekerjaan yang berfungsi untuk mendapatkan hasil kerja yang paling efektif dari pekerja dengan biaya serendahnyanya. (Laksmi2008 :52).
- b. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah pedoman yang dipakai untuk membenarkan bahwa aktivitas operasional organisasi maupun perusahaan dapat berjalan secara baik dan lancar(Sailendra 2015:11)
- c. Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan sebuah urutan mengenai tahapan pelaksanaan suatu pekerjaan, di mana pekerjaan tersebut dikerjakan, bagaimana mengerjakannya, bilamana mengerjakannya, di mana mengerjakannya, dan siapa yang mengerjakannya (Moekijat 2008).

- d. Standar Operasional Prosedur (SOP) adalah suatu panduan atau pedoman yang dipakai untuk mengerjakan sebuah tugas pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi non pemerintah atau pemerintah, non-usaha atau usaha, yang berdasarkan pada administratif, indikator-indikator teknis, dan prosedur kerja, prosedural sesuai tata kerja, dan sistem kerja pada unit kerja yang saling berkaitan (Tjipto Atmoko 2011).
- e. SOP merupakan dokumen yang memuat mengenai serangkaian perintah atau instruksi yang telah dibuat secara tertulis. Kemudian, dibakukan pada berbagai proses penyelenggaraan administrasi perkantoran yang terdiri dari cara melakukan pekerjaan, tempat penyelenggaraan, waktu pelaksanaan, individu yang terlibat dalam aktivitas (Insani 2010 : 1).

Dari beberapa definisi menurut para ahli tersebut bahwa Sop dapat disimpulkan bahwa dalam melaksanakan suatu pekerjaan dapat dilakukan secara aturan tertulis karena akan menghasilkan hasil pekerjaan yang efektif , dapat berjalan dengan baik dan lancar, sesuai dengan teknis dan menciptakan pekerjaan yang efisien.

Dalam suatu pekerjaan tidak dilakukan dengan standar operasional prosedur akan tidak tercipta pekerjaan yang dapat berjalan dengan baik dan lancar sesuai dengan teknis yang tertulis pada sop, sehingga pekerjaan akan menjadi kurang efisien dan

menimbulkan miscommunication dan menimbulkan inkonsistensi terhadap pekerjaan.

Maka dari itu seorang cook diharuskan mengikuti aturan sesuai dengan SOP karena jika aturan dari SOP tersebut tidak berjalan maka akan menimbulkan suatu masalah seperti kurang efisien dalam melaksanakan pekerjaan dan dapat menimbulkan suatu aturan yang tidak dilaksanakan, sehingga menimbulkan ketidakpatuhan terhadap aturan tertulis yang ada pada standar operasional prosedur.

Maka dari itu seorang cook harus menerapkan standar operasional prosedur sesuai dengan SOP yang tertulis berikut ini beberapa penerapan standar operasional prosedur pada seorang cook diantaranya sebagai berikut :

**a. Penerapan prosedur uniform**

Dalam standar operasional prosedur pada hotel seorang cook diwajibkan menggunakan uniform yang lengkap sesuai aturan yang tertulis sehingga dapat meminimalisir terhadap kecelakaan dalam bekerja berikut beberapa uniform yang digunakan selama di hotel diantaranya yaitu :

1) Menggunakan chef jacket

Dalam penggunaan uniform seperti chef jacket merupakan upaya dan SOP untuk melindungi agar terhindar dari kecelakaan, kontaminasi terhadap makanan dan meminimalisir terhadap kecelakaan sehingga dalam

penggunaanya dapat melindungi bagian tubuh bagi seorang staff cook

2) Menggunakan celana kain hitam

Dalam menggunakan celana kain hitam merupakan sop yang dapat meminimalisir sebuah kecelakaan seperti tumpahan minyak, air dan melindungi seperti terkena noda dan melindungi pada bagian kaki.

3) Menggunakan topi

Dalam hal ini penggunaan topi merupakan upaya untuk melindungi kontaminasi sehingga dalam pengolahan makanan dapat meminimalisir rambut yang terjatuh pada saat melakukan kegiatan operasional dan ketika melakukan pengolahan dimana hal ini sangatlah penting karena pada dasarnya bagian ini merupakan hal yang paling banyak untuk di abaikan dalam penerapannya bagi seorang cook.

4) Menggunakan apron dan sepatu safety shoes

Dalam kegiatan pengolahan seorang cook diharuskan untuk menggunakan apron hal ini akan melindungi terhadap noda pada minyak,tepung,sauce dan dapat melindungi tubuh dari tumpahan minyak dan sebagainya.

Dalam penggunaan sepatu safety shoes dapat meminimalisir suatu kecelakaan dalam bekerja contohnya seperti terkena atau terjatuhnya benda – benda tajam seperti pisau, pecah

belah sseperti glassware, chinaware, dan silverware tetapi safety shoes dapat meminimalisir kejadian seperti terjatuh dan dapat mengatasi lantai yang licin.

**b. Penerapan Prosedur Penampilan (grooming)**

Definisi kata grooming memiliki pengertian penampilan yang meliputi kerapian, keserasian, dan harmonis. ([Http://trainingmkogroup.blogspot.com](http://trainingmkogroup.blogspot.com), 2017) Dalam kata penampilan (appearance) memiliki beberapa aspek diantaranya keadaan fisik tubuh, tata rias, sehingga menghasilkan penampilan yang serasi dan rapi.

Dalam penerapannya pada kitchen merupakan suatu Sop yang harus dilakukan oleh seorang cook ketika melakukan pelayanan di hotel. Karena pada hal ini sangatlah penting bagi seorang cook dalam penerapannya sehingga tamu melihat seorang pegawai hotel dalam melaksanakan grooming tersebut akan menjadikan nilai tambah bagi seorang cook dari segi aspek penampilan dan kerapian.

Dalam grooming memiliki beberapa fungsi diantaranya yaitu sebagai berikut ;

- 1) Sebagai kepuasan terhadap tamu/wisatawan atas pelayanan yang diterima baik. Dengan pelayanan yang baik maka tamu/wisatawan akan rela membayar mahal dan keuntungan meningkat bagi hotel.

- 2) Tetapi sebaliknya apabila wisatawan tidak puas maka tamu akan mengeluh (complaint) dan hotel akan mengalami kerugian.

Dengan ini demikian grooming dalam dunia pelayanan jasa berperan sangat penting khususnya pada dunia perhotelan. Pada masing – masing industri perhotelan berusaha memberikan design pakaian seragam yang serasi agar tampak rapi dan bersih mulai dari desain mode, warna, dan aksesories. Dalam kerapihan pada penampilan atau grooming memiliki prosedur dalam menjalankanya berikut beberapa cara untuk menjalankanya yaitu sebagai berikut :

- 1) Rambut
  - a) Menata rambut agar terlihat rapi dan tidak menutup wajah.
  - b) Menggunakan minyak rambut seperlunya tidak berlebihan karena akan menimbulkan kesan yang kurang maksimal.
  - c) Dalam penataan rambut atau hairstyling harus sesuai dengan aturan yang ada pada hotel.
  - d) Usahakan tidak memaksa tatanan mode rambut yang tidak sesuai dengan aturan prosedur.

Dalam klasifikasi rambut dibagi menjadi dua yaitu sebagai berikut :

Rambut bagi wanita



- a) Rambut yang panjang melebihi rambut, harus ditata rapi, diikat atau disanggul atau dikepang.
- b) Diharuskan untuk memakai penjepit rambut, pita, karet untuk menjaga agar rambut tetap rapi harus berwarna hitam polos dan juga menggunakan pelindung kepala.

#### Rambut Pria

- a) Rambut tidak boleh panjang melebihi kerah pada baju.
- b) Rambut diharuskan berwarna hitam, tidak diperbolehkan untuk memberikan warna atau mengecat rambut.
- c) Type atau style rambut diharuskan rapi sesuai aturan tidak diperbolehkan style rambut yang tidak sesuai aturan.
- d) Tidak memiliki kumis, jenggot, dan berjambang apabila rambut tersebut panjang diwajibkan untuk dipangkas.

#### 2) Kulit

Kebersihan kulit perlu diperhatikan karena kulit yang bersih memberikan kesan yang baik kepada tamu. Dalam kebersihan kulit diharuskan untuk Mandi setiap hari hal ini sangat direkomendasikan dua kali dalam sehari yakni dengan menggunakan sabun dan bagian yang tertutup pun juga harus dibersihkan karena merupakan kebersihan pada tubuh sangat penting. Apabila tidak dibersihkan akan menjadi kotoran yang menumpuk dan akan menyebabkan penyakit bagi tubuh.

Selain dengan mandi setiap hari , dalam menjaga kesehatan kulit juga dapat dilakukan dengan memakai moisturising pada bagian luar kulit.

### 3) Gigi

Kebersihan gigi harus diperhatikan ketika berhadapan dengan tamu, karena secara tidak langsung seorang cook akan berbicara dengan tamu, gigi kita akan terlihat oleh tamu tersebut.

Kebersihan gigi dapat dilakukan dengan mengosok gigi setiap hari. Jika tidak, gigi kita akan terinfeksi oleh kuman-kuman penyakit yang nantinya akan bisa membuat bau pada mulut, perubahan warna gigi, dan dapat menyebabkan kerusakan gigi dan gusi, serta yang sangat parah berdampak pada keroposnya gigi. Untuk itu gigi harus tetap dirawat dengan teratur dan konsisten. Setidaknya dalam merawat gigi enam bulan sekali, dan melakukan pemeriksaan gigi agar di periksa oleh dokter gigi.

### 4) Tangan

Dalam penerapannya tangan merupakan bagian tubuh yang digunakan untuk pengolahan dalam pengolahan tangan harus bersih dan terhindar dari kuman dan harus terjaga dari kebersihannya agar saat melakukan pengolahan makanan

terhindar dari kontaminasi. Berikut beberapa hal dalam mencegah kontaminasi pada tangan diantaranya yaitu :

- a) Mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan operasional dan tangan harus bersih ketika melakukan pengolahan.
  - b) Memotong kuku dan tidak ada noda pada kuku.
  - c) Tidak diperbolehkan menggunakan cat warna yang mencolok bagi wanita.
  - d) Kuku harus dipotong rapi dan sesuai dengan aturan yang berlaku.
- 5) Kebersihan badan

Kebersihan badan sangat diperlukan hal ini agar tidak menimbulkan bau pada badan kebersihan badan memiliki beberapa cara agar dapat dilaksanakan sesuai dengan aturan yang berlaku diantaranya sebagai berikut :

- a) Mandi secara teratur dua kali dalam sehari
- b) Memakai parfum dan pastikan menggunakan uniform yang lengkap dan bersih
- c) Menggunakan deodorant untuk mencegah bau pada badan.

6) Perhiasan dan aksesoris

- a) Di dalam area kitchen seorang cook baik laki – laki maupun perempuan tidak diperbolehkan menggunakan anting -anting ,gelang,dan kalung.
- b) Diharuskan menggunakan nametag ketika melakukan operasional atau pengolahan.
- c) Menggunakan jam tangan yang standard.

7) Kaki

Dalam penerapannya kaki merupakan bagian tubuh yang paling penting dalam penerapannya harus terlihat bersih diantara tatacara dalam pencengahan dari bakteri antara lain sebagai berikut :

- a) Kuku pada kaki harus dipotong rapi dan pendek tidak boleh panjang sampai ujung kaki
- b) Kuku kaki harus selalu terjaga kebersihannya.
- c) Tidak diperbolehkan untuk mengecat kuku kaki sesuai aturan yang ditetapkan pada hotel. (Prastowo Ichwan 2017)

**c. Penerapan Prosedur Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene merupakan suatu istilah yang berasal dari bahasa Yunani yang berarti ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan (Streeth, J.A. and Southgate,H.A, 1986). Definisi hygiene berasal dari sejarah Yunani, yang berarti Hygiene

berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea atau yang disebut juga “Dewi pencegah Penyakit”.(Prastowo Ichwan ,2017)

Definisi secara umum merupakan suatu pencegahan yang menitikberatkan pada usaha kesehatan individu atau manusia dan kesehatan terhadap pribadi hidup manusia. Hygiene dan sanitasi memiliki ruang lingkup yaitu sebagai berikut :

- 1) Hygiene perseorangan (personal Hygiene).
- 2) Hygiene pada makanan dan minuman.

Definisi hygiene menurut para ahli adalah diantaranya sebagai berikut :

- 1) Definisi menurut Brownell hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
- 2) Definisi hygiene menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh factor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.
- 3) Definisi Hygiene Menurut Prescott, hygiene memiliki dua aspek yaitu:
  - a) Yang menyangkut individu (personal hygiene)
  - b) Yang menyangkut lingkungan (environment)

(Prastowo Ichwan, 2017)

Sedangkan definisi dari sanitasi yaitu suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada kesehatan yang berada pada

lingkungan hidup manusia. Pengertian sanitasi menurut para ahli diantaranya yaitu :

- 1) Definisi pengertian sanitasi menurut Dr.Azrul Azwar, MPH, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
- 2) Definisi pengertian sanitasi menurut Hopkins, sanitasi adalah cara pengawasan terhadap factor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan.(Prastowo Ichwan, 2017)

Dari beberapa pengertian tersebut penulis dapat memberikan kesimpulan bahwa hygiene merupakan kegiatan bagaimana cara memelihara kesehatan dan melindungi diri agar tetap sehat. Sedangkan sanitasi merupakan suatu usaha yang menitikberatkan pada kegiatannya bagi usaha- usaha kesehatan hidup manusia.

Dalam penerapan hygiene sangat penting bagi hotel karena dapat meminimalisir dari bahaya pada makanan dan minuman dan juga menerapkan bagaimana melindungi diri sendiri agar tetap sehat atau sering disebut dengan personal hygiene berikut cara penerapan hygiene yaitu(<https://tyamsii.blogspot.com/>, 2012) :

- 1) Mandi dua kali sehari secara teratur , diharuskan menjaga pola hidup sehat dan bersih sebelum melaksanakan pengolahan di dapur.
- 2) Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan dan dipastikan tangan bersih ketika melakukan operasional.
- 3) Memotong kuku agar terlihat rapi dan bersih.
- 4) Memangkas rambut,kumis, jenggot dan terlihat rapi dan bersih ketika melaksanakan kegiatan operasional, dan selalu memakai penutup kepala atau topi ketika pengolahan.
- 5) Merias wajah dengan tidak berlebihan bagi laki – laki atau perempuan.
- 6) Dalam bekerja tidak meraba-raba hidung disaat melakukan kegiatan operasional dan tidak mengusap wajah dengan menggunakan tangan tetapi menggunakan sapu tangan.
- 7) menjaga kebersihan mulut dan gigi dengan menyikat gigi dengan bersih dan tidak merokok saat mengolah makanan dan tidak diperbolehkan batuk menghadap makanan, tidak diperbolehkan merasakan makanan langsung dari alat memasak kecuali menggunakan sendok.
- 8) Menggunakan kaos kaki hitam dan memakai sepatu dengan ukuran yang sesuai, mengganti kaos kaki setiap hari, memotong kuku jari agar terlihat pendek.

Dalam penerapan personal hygiene Meliputi kebersihan pada diri sendiri atau mencakup perseorangan, dalam menjaga kebersihan perseorangan diharuskan untuk melakukan kebiasaan hidup bersih dan selalu menjaga kebersihan baik pada diri sendiri atau pada lingkungan, dalam kebersihan pada anggota tubuh memiliki tata cara diantaranya sebagai berikut :

1) Pemeriksaan Kesehatan

Seseorang yang melaksanakan penerapan personal hygiene sebaiknya melakukan pemeriksaan kesehatan. Sehingga apabila seorang cook tersebut menderita penyakit yang menular maka seorang cook tersebut dapat menjadi pembawa dari penyakit yang menular tersebut. Maka dari itu, pemeriksaan kesehatan bagi seorang cook sebaiknya dilakukan minimal sekali setiap tahun agar dari hasil pemeriksaan penyakit tersebut dapat diobati terlebih dahulu sebelum melakukan kegiatan operasional.

2) Kebersihan Tangan dan Jari Tangan

Tangan merupakan salah satu anggota tubuh yang paling penting untuk mengerjakan sesuatu. Dalam melakukan pengolahan makanan tangan merupakan bagian yang paling penting untuk menjamah makanan sehingga tangan harus bersih dan tidak terkontaminasi oleh bakteri. Oleh karena itu, kebersihan pada tangan sangat penting karena merupakan



prioritas utama . Dianjurkan agar setiap kali keluar dari kamar mandi, ketika merokok, memegang barang dan apapun tempatnya sebaiknya mencuci tangan agar terlihat bersih dengan air hangat atau air biasa dengan menggunakan sabun, lalu dikeringkan dengan tisu untuk tangan atau dengan menggunakan alat mesin pengering tangan.

Seorang cook yang melakukan pengolahan pada makanan secara langsung tidak diperbolehkan menggunakan cincin, jam tangan karena akan meninggalkan bakteri-bakteri di tangan . Kuku harus dipotong pendek dan rapi karena merupakan sumber kotoran/ penyakit, serta tidak diperbolehkan untuk menggunakan pewarna kuku.

ketika merasakan makanan yang telah matang harus menggunakan sendok seperti sendok, penjepit, garpu. Namun, apabila situasi tidak memungkinkan menggunakan alat tersebut, dianjurkan menggunakan sarung tangan dari plastic transparan yang tipis dan sekali pakai.

### 3) Kesehatan Rambut

Rambut dibersihkan secara teratur karena rambut yang kotor akan menimbulkan rasa gatal pada kulit kepala yang dapat mendorong seorang cook untuk menggaruk dan dapat mengakibatkan kotoran-kotoran pada kepala jatuh pada saat melakukan pengolahan makanan serta kuku dan tangan

menjadi kotor. Pada saat melakukan pengolahan seorang cook diharuskan menggunakan tutup kepala seperti topi.

#### 4) Kebersihan Hidung

Ketika melakukan pengolahan pada makanan usahakan jangan mengorek hidung karena pada hidung manusia terdapat banyak bakteri. Dalam hal membersihkannya gunakanlah sapu tangan atau tisu yang langsung dapat dibuang atau melakukan hal tersebut di kamar mandi. Setelah itu, tangan harus dicuci hingga bersih. Apabila bersin, hidung harus ditutup dengan sapu tangan dan diharuskan untuk menghidari pada makanan, agar ketika mengolah makanan tidak terkontaminasi dari bakteri-bakteri yang berasal dari hidung.

#### 5) Kebersihan Mulut dan Gigi

Dalam rongga mulut terdapat banyak sekali bakteri terutama pada gigi. Pada gigi terdapat makanan yang terselip diantara gigi. Dalam membersihkannya tidak diperkenankan membersihkan dengan jari tangan, tetapi pergunakan tusuk gigi dan bersihkan di kamar mandi. Periksa gigi secara teratur ke dokter gigi, Pada saat batuk mulut harus ditutup dengan tisu dan wajah dialihkan dari arah makanan.

#### 6) Kebersihan Telinga

Lubang telinga sebaiknya dibersihkan secara teratur karena kalau kotor akan membuat telinga menjadi kotor dan gatal

serta membuat seorang cook memasukkan jari-jari tangannya ke lubang telinga, sehingga dapat menyebabkan jari dan tangan kotor dan terkontaminasi oleh bakteri

7) Mandi secara teratur

Seorang cook diharuskan untuk mandi secara teratur dan mandi dua kali dalam sehari sehingga dapat terhindar dari kuman dan bakteri dalam mandi sangat penting karena dapat meminimalisir dari bau badan sehingga ketika berhadapan dengan tamu seorang cook merasa percaya diri dan diharuskan untuk memakai deodorant dan parfum. (Prastowo Ichwan, 2017)

**d. Penerapan Prosedur Sanitasi**

Dalam penerapannya sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam pelaksanaannya oleh seorang cook sehingga dapat terciptanya makanan, minuman, peralatan, dan area yang bersih berikut prosedur dalam penerapan sanitasi diantaranya sebagai berikut :

1) Sanitasi pada peralatan

- a) Memastikan peralatan dalam keadaan bersih ketika digunakan
- b) Melakukan pengecekan bahwa peralatan tidak dalam kondisi rusak seperti pecah, atau retak.

- c) Mengecek pada peralatan jika terdapat noda dikembalikan ke steward untuk di cuci.
- 2) Sanitasi pada pengolahan makanan dan minuman
- a) Mengecek dan memastikan pada makanan dan minuman yang akan disajikan dalam keadaan bersih dari bakteri dan serangga dan kuman.
  - b) Seorang cook dalam melakukan pengolahan diharuskan menggunakan sarung tangan atau hand glove agar terhindar dari bakteri
  - c) Melakukan cuci tangan sesuai prosedur yang diterapkan dengan baik dan benar
  - d) Dalam penyajian makanan dan minuman dalam kondisi bersih dan terjamin dari kesehatannya.
  - e) Pengangkutan, Penyimpanan, pengolahan diharuskan untuk dilakukan dengan baik dan benar seperti contoh dalam penyimpanan yaitu metode Fi-fo dan pengangkutan dipastikan bersih dari bakteri dan hewan yang membahayakan, dalam pengolahan diharuskan bahan baku di cuci bersih agar dalam pengolahannya tidak terdapat suatu bakteri.
- 3) Sanitasi pada area dan lingkungan kerja
- a) Memastikan area kitchen seperti lampu dapat menyala dengan baik, ventilasi dapat berfungsi dengan baik

- b) Saluran limbah dan blower diharuskan dalam keadaan bersih dan terpelihara secara berkala
- c) Memastikan kompor dapat berfungsi dengan baik dan terjaga akan kebersihan dan dalam perawatannya
- d) Memastikan area pada lantai dalam kondisi kering dan tidak basah.
- e) Memastikan keadaan tempat sampah dalam kondisi layak untuk digunakan sesuai dengan kelompok dalam klasifikasi sampah.
- f) Memastikan air yang digunakan dalam keadaan bersih dan tidak menularkan suatu penyakit melalui air.

(Prastowo Ichwan ,2017)

**e. Kecelakaan, kesehatan dan keselamatan kerja**

Keselamatan dan kesehatan kerja adalah suatu pemikiran dan upaya sebuah aspek perlindungan dan upaya agar dalam suatu pekerjaan untuk menjamin keutuhan dan kesempurnaan dan tidak berpotensi membahayakan kesehatan dan keselamatan baik jasmani maupun rohani bagi tenaga kerja.

Keselamatan kerja merupakan upaya kegiatan yang berhubungan dengan mesin, alat kerja yang digunakan dan proses dalam mengolahnya, dan upaya untuk mengurangi risiko kecelakaan dan tata cara melakukan pekerjaan dengan

pengoperasian yang baik dan benar agar tidak menimbulkan kecelakaan kerja.

Kecelakaan kerja adalah kejadian yang tidak terduga yang tidak diharapkan dan dapat menyebabkan kerusakan karena kelalaian pada seseorang yang dapat menimbulkan cedera atau kecelakaan. (Cecep Dani Sucipto,2014)

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa penerapan kesehatan,kecelakaan dan keselamatan dalam bekerja sangat diperlukan karena dalam penerapan K3 merupakan salah satu dari standar operasional prosedur yang ada pada industri perhotelan dengan ini K3 dapat disimpulkan bahwa penerapan K3 dapat memberikan keselamatan dan dapat meminimalisir suatu kejadian yang tidak diharapkan baik itu dari kecelakaan dalam bekerja.

Adapun tujuan dan manfaat dari keselamatan, kesehatan,dan kcelakaan dalam bekerja diantaranya yaitu sebagai berikut :

- 1) Tujuan dari K3
  - a) Dapat melindungi tenaga kerja atas dimana hak keselamatannya dalam melakukan suatu pekerjaan untuk kesejahteraan hidup dan dapat melaksanakan pekerjaannya dengan sesuai prosedur.

- b) Merupakan sebagai jaminan terhadap keselamatan setiap pekerja yang berada di tempat kerja agar tidak terjadi suatu kejadian yang tidak dapat diharapkan.
  - c) Dapat memelihara sumber daya manusia dan meminimalisir atas kecelakaan kerja dan melaksanakan pekerjaan dengan aman dan efisien.
- 2) Manfaat dari K3
- a) Dapat melindungi pekerja dari kecelakaan kerja dan dapat meminimalisir dari ancaman kecelakaan kerja
  - b) Melindungi dan dapat menjaga asset dari segala kerusakan khususnya di section kitchen
  - c) Merupakan sebagai tanggung jawab bagi industri apabila kecelakaan kerja terjadi secara tidak terduga.
  - d) Dapat meningkatkan produktivitas karena dapat menjalankan K3 dengan baik dan benar.
  - e) Merupakan sebuah tanggung jawab bagi industri agar dapat memansiakan dalam pekerjaannya. (Sri Redjeki,2016)
- 3) Jenis – jenis dari kecelakaan kerja

Adapun jenis –jenis dari kecelakaan kerja diantaranya sebagai berikut :

- a) Kebakaran yang terjadi pada area kitchen seperti dapur, tempat umum seperti lobby dst

- b) Terkena benda tajam baik itu dari mesin atau dari benda tajam yang bukan mesin. seperti diantaranya
- (1) Luka iris adalah merupakan luka yang ditimbulkan karena irisan benda tajam seperti pisau, pisau roti dst.
  - (2) Luka robek merupakan luka yang terbuka karena goresan benda yang tidak terlalu tajam seperti contohnya terpeleset terkena bagian yang tidak terlalu tajam pada area kitchen dan menyebabkan robek di bagian anggota tubuh
  - (3) Luka tusuk merupakan luka yang ditimbulkan oleh benda tajam dan runcing contohnya seperti tertusuk pisau, tusuk sate, dst. (I Nyoman Sudiarta dan I Made Trisna Semara)
- c) Keracunan yang seharusnya tidak terjadi pada makanan atau minuman
- d) Terkena minyak seperti contohnya tumpahan minyak dilantai sehingga menyebabkan lantai licin, terkena minyak yang panas sehingga menyebabkan luka bakar yang serius
- e) Terjatuh diarea khususnya diarea kitchen dan hal ini dapat terjadi dimana saja seperti di tempat umum pada hotel karena lantainya licin.



- 4) Cara meminimalisir dari kecelakaan kerja
  - a) Memberikan fasilitas seperti APAR atau alat pemadam api
  - b) Melaksanakan pekerjaan dengan sesuai prosedur yang baik dan benar sehingga dapat tercipta suatu pekerjaan yang aman dan efisien.
  - c) Memberikan peringatan sign atau tanda bahwa lantai atau tempat tersebut dalam kondisi licin
  - d) Menaburkan garam pada lantai yang terkena tumpahan minyak agar lemak pada minyak dapat terangkat dan kemudian dapat dibersihkan

## **2. Kendala Dalam Penerapan Standar Operasional Prosedur**

Dalam penerapannya aturan tertulis pada standar operasional prosedur sangat penting namun dalam penerapannya memiliki kendala bagi industri hotel. Dalam penerapannya seorang cook diharuskan untuk mematuhi aturan implementasi dari standar operasional prosedur maka dari itu beberapa kendala dalam penerapannya diantaranya yaitu :

### **a. Aturan Penerapan SOP Selalu Diabaikan**

Dalam penulisan aturan dari SOP terkadang memiliki kendala. Kendala tersebut di dalam SOP terkadang aturan – aturannya selalu diabaikan dan ditolak oleh seorang cook. sehingga aturan tersebut menjadi tidak dapat terlaksana dengan baik. Maka dari itu dalam SOP aturannya sangat penting untuk menunjang agar suatu

pekerjaan dapat terlaksana dengan baik. Dalam hal ini perlunya ketegasan seorang pemimpin atau seorang chef untuk memberikan sanksi bagi seorang cook yang mengabaikan aturan tertulis dari SOP. Berikut cara agar bagaimana aturan tertulis yang ada pada SOP dapat dilaksanakan dengan baik :

- 1) Seorang chef harus memberikan contoh kepada seorang cook
  - 2) Seorang chef harus memberikan sanksi terhadap seorang cook yang mengabaikan aturan yang telah di buat. Hal ini sangat penting bagi seorang chef atau pemimpin untuk memberikan sanksi atau hukuman bagi yang tidak melaksanakan aturan tertulis dengan baik.
  - 3) Seorang chef harus memberikan penjelasan terhadap implementasi yang harus dijalankan pada aturan tertulis. Dalam hal ini seorang chef atau pemimpin harus memberikan penjelasan dan pemahaman terhadap seorang cook agar aturan tersebut dapat terlaksana dengan baik. Sehingga dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan prosedur.
- b. Kurangnya Ketegasan Pemimpin Dalam Menerapkan Aturan.
- Dalam memimpin seorang chef atau pemimpin harus memiliki ketegasan dalam memimpin bawahan sehingga dapat terciptanya penerapan aturan yang sesuai dengan prosedur. Mengingat bahwa kecelakaan kerja bisa disebabkan oleh kesalahan dalam manajemen. Dalam penerapannya seorang chef diharuskan

memiliki jiwa leadership untuk menunjang jalanya kepemimpinan sehingga dalam memimpin dapat memberikan teguran atau sanksi yang tegas kepada bawahan atau seorang cook. Dalam memimpin seorang chef memiliki cara agar bagaimana memberikan sanksi tegas kepada bawahan atau seorang cook. Berikut cara memberikan sanksi yang tegas kepada bawahan atau seorang cook sebagai berikut :

- 1) Seorang chef harus meluruskan dan membenarkan kepada bawahan atau seorang cook atas aturan prosedur yang diterapkan salah dalam implementasinya. Hal ini merupakan suatu bentuk pemimpin atau seorang chef dalam memberikan penjelasan sesuai dengan petunjuk dan prosedur yang benar dan dalam meluruskan atau membenarkan diperlukan ketegasan dalam memimpin.
- 2) Seorang chef atau pemimpin harus memberikan sanksi yang tegas kepada bawahan atau seorang cook untuk meminimalisir suatu kesalahan prosedur pada saat melakukan kegiatan operasional. Hal ini merupakan upaya untuk mencegah terjadinya kesalahan kepada bawahan agar tidak mengulangi kesalahan yang sama pada prosedur yang ada pada industri hotel.

### **C. Kendala Selama Praktik Kerja Lapangan**

Dalam praktek kerja lapangan penulis menemui kendala dalam melaksanakan operasional di kitchen Hotel The Rich Yogyakarta, diantaranya yaitu kurang efektif ketika sistem pembelajaran online dilaksanakan secara bersamaan dengan praktek kerja lapangan karena dapat mengurangi fokus terhadap event karena dalam melaksanakan pekerjaan tersebut penulis diharuskan untuk incharge beberapa event , namun untuk pembelajaran offline tidak memiliki kendala karena sudah mendapatkan kesepakatan dari pihak hotel. Hal ini penulis memberikan saran untuk system pembelajaran online harus di benahi agar tidak dilakukan secara bersamaan ketika incharge di hotel

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Penerapan standard operasional prosedur di *The Rich Hotel Yogyakarta* dapat dijalankan dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan penerapannya. Dengan ini penerapan standard operasional prosedur di *The Rich Hotel Yogyakarta* dapat mengurangi adanya kecelakaan kerja dan hal – hal yang tidak diinginkan untuk itu dalam penerapannya standard operasional prosedur sangatlah penting di industri perhotelan khususnya di kitchen section *The Rich Hotel Yogyakarta*.

#### **B. Saran**

Begitu pentingnya penerapan standar operasional prosedur dalam mengamankan dan mengefektifkan dalam bekerja maka ada beberapa hal yang bisa penulis sampaikan sebagai sebuah masukan untuk perbaikan kedepannya, diantaranya adalah :

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Kegiatan *On The Job Training* merupakan kegiatan yang sangat penting sekali bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan ilmu yang didapat secara teori di kampus untuk diterapkan di dunia kerja.  
Untuk

b. itu hendaknya mahasiswa peserta on the job training hendaknya aktif untuk melaksanakan kegiatan tersebut, banyak bertanya pada karyawan sebagai rekan dalam kegiatan on the job training sehingga benar benar mendapatkan ilmu yang memadai sebagai bekal kelak memasuki dunia kerja.

2. Bagi perusahaan hotel

pentingnya di dunia kerja perhotelan untuk menerapkan standar operasional prosedur secara disiplin, khususnya karyawan pada department *food and beverage product* agar tetap konsisten dalam menegakkan standar operasional prosedur tersebut sehingga dapat meminimalisir adanya kecelakaan kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

### Referensi Buku

Cecep Dani Sucipto, SKM, M.sc. 2014. *Keselamatan dan Kesehatan Kerja*, Yogyakarta : Gosyen Publising.

Ichwan Prastowo, S.pd., M. Par. 2017. *Hotel Hygiene dan Sanitasi*, Yogyakarta : Deepublish,

I Nyoman Sudiarta. 2018. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Hotel*. Denpasar Bali: Jayapangus Press

PUTRI, Emmita Devi Hari. 2016. *Pengantar Akomodasi dan restoran*, Yogyakarta : Deepublish

Sri Redjeki. (2016). *Kesehatan dan Keselamatan Kerja*. Jakarta Selatan : Pusdik SDM Kesehatan

### Referensi Jurnal

Anggraini, F. D., & Ika, S. (2021). Dampak Standar Operasional Prosedur Terhadap Kinerja Karyawan Dalam Meningkatkan Kualitas Produk ( Makanan ) Serta Kepuasan Tamu Di Hotel Yellow Star Ambarukmo. *Mabha Jurnal*, 2(1), 59–69.

Arfiansyah, M., & Baharta, E. (2021). *Kualitas Pelayanan Pramusaji Di Restoran Ambrogio Patisserie Bandung Tahun 2020 The Quality Of The Waiter Service At Ambrogio Patisserie Restaurant Bandung 2020*. 7(5), 1541–1549.

Astari, M., Nuada, I. W., Rosida, L., & ... (2021). Strategi Pegawai Di Industri Perhotelan Berbintang Gili Trawangan Dalam Penanganan Krisis Sosial Ekonomi Selama Pandemi Covid .... *Journal Of ...* <https://stp-mataram.e-journal.id/JRT/article/view/1001>

Rustika, R., Nugroho, T. R., & ... (2021). Strategi Pemulihan Usaha Perhotelan Pada Masa Pandemi Covid 19 Di Hotel Swissbell Balikpapan. *Prosiding Snitt* .... <https://jurnal.poltekba.ac.id/index.php/prosiding/article/view/1363>

Singgih, M. L. (2012). Peningkatan Kualitas Jasa Perhotelan Dengan Metode Return On Quality (Studi Kasus: Hotel X, Surabaya). *No. Bisnis Intellijen*. <https://www.moseslinggih.org/wp-content/uploads/2013/04/2008-Singgih-M.L.-Peningkatan-Kualitas-Jasa-Perhotelan.pdf>

## Referensi Website

- Admin, D. (2020). *Pengertian Food & Beverage product Meliputi Tujuan, Tugas Dan Tanggung jawab Masing-Masing Jabatan Seca*. <https://www.materismk.my.id/2020/09/Pengertian-Food-Beverage-Product.Html>. <https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-food-beverage-product.html>
- Admin. (2020a). *Jenis-jenis Restoran Beserta Penjelasan dan Gambarnya Lengkap*. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/Jenis-Jenis-Restoran-Beserta-Penjelasan.Html>. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/jenis-jenis-restoran-beserta-penjelasan.html>
- Admin. (2020a). *Jenis-jenis Restoran Beserta Penjelasan dan Gambarnya Lengkap*. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/Jenis-Jenis-Restoran-Beserta-Penjelasan.Html>. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/jenis-jenis-restoran-beserta-penjelasan.html>
- Boston, A. (n.d.). *Pengertian Hotel: Sejarah, Fungsi dan Klasifikasi*. <https://www.amesbostonhotel.com/Pengertian-Hotel/>. Retrieved March 15, 2022, from <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-hotel/>
- Feriawan Hidayat. (2014). *Inilah 10 Fasilitas Favorit Tamu Hotel*. <https://www.beritasatu.com/Archive/177444/Inilah-10-Fasilitas-Favorit-Tamu-Hotel>. <https://www.beritasatu.com/archive/177444/inilah-10-fasilitas-favorit-tamu-hotel>
- <http://trainingmkogroup.blogspot.com>. (2017). *Standar Grooming di Hotel*. <http://Trainingmkogroup.Blogspot.Com/2017/07/Standar-Grooming-Di-Hotel.Html>. <http://trainingmkogroup.blogspot.com/2017/07/standar-grooming-di-hotel.html>
- <https://tyamsii.blogspot.com/>. (2012). *PENGERTIAN DAN PERANAN HIGIENE DAN SANITASI HOTEL*. <https://Tyamsii.Blogspot.Com/2012/12/Sanitasi-Hotel.Html>. <https://tyamsii.blogspot.com/2012/12/sanitasi-hotel.html>
- Kwisata. (2020). *Pengertian dan Macam Tipe Restoran*. <https://Kanalwisata.Com/Pengertian-Dan-Macam-Tipe-Restoran>. <https://kanalwisata.com/pengertian-dan-macam-tipe-restoran>
- Materi, A. (2021). <https://materibelajar.co.id/pengertian-hotel-menurut-para-ahli/>. <https://Materibelajar.Co.Id/Pengertian-Hotel-Menurut-Para-Ahli/>. <https://materibelajar.co.id/pengertian-hotel-menurut-para-ahli/>
- [Njaringilmu.blogspot.com](http://Njaringilmu.blogspot.com). (2017). *Hubungan Food and Beverage Department dengan Departemen lain*. <http://Njaringilmu.Blogspot.Com/2017/08/Hubungan-Food-and-Beverage-Department.Html>. <http://njaringilmu.blogspot.com/2017/08/hubungan-food-and-beverage-department.html>



Rahmah, A. (2022). *Pengertian Food And Beverage*.  
<https://Rumus.Co.Id/Pengertian-Food-and-Beverage/>.  
<https://rumus.co.id/pengertian-food-and-beverage/>

# LAMPIRAN



NO : 483/III/TRJH - HRD/ 2022

## THE MANAGEMENT OF THE RICH JOGJA HOTEL

This is to certify that

**AHMAD FAUZI**

Has completed on job training in the department of

### **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**

From: September 06<sup>th</sup>,2021 - March 06<sup>th</sup> ,2022

With result is COMPLETE

Yogyakarta, March 2022

**Valentina Retno E**  
HRM

**Herryadi Baiin**  
General Manager

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999  
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com

RichJogja

@TheRichJogja

therichjogja

Sertifikat On The Job Training

Source : The Rich Hotel Yogyakarta

### JOB ORIENTED EVALUATION REPORT

Name : Ahmad Fauzi  
Student Of : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta  
Specialization : Food & Beverage Product  
Starting Date : September 06<sup>th</sup>,2021  
Up To : March 06<sup>th</sup>,2022

Key Rating :  
1. Excellent 91 - 100    3. Good 71 - 80    5. Unsatisfaction < 60  
2. Satisfaction 81 - 90    4. Average 61 - 70

NO	SUBJECT	POINT	REMARK
1	Job Knowledge	81	Satisfaction
2	Quality of Work	75	Good
3	Enthusiasm	75	Good
4	Courtesy	80	Good
5	Cooperation	74	Good
6	Adaptability of Surrounding	78	Good
7	Initiative	74	Good
8	Personal Relationship	80	Good
9	Discipline	80	Good
10	Attendance Record	81	Satisfaction
	Total	778	

Comment :



Reviewed by,

  
Setivono  
Executive Chef

Sertifikat On The Job Training

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281  
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor: 178/Q.AMPTA/X/2021  
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 25 Oktober 2021

Yth. Ibu Valent  
Human Resources Departmen  
The Rich Hotel  
Yogyakarta

*Salam Sehat dan Sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta*

Sebagai upaya nyata dari Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta untuk mempersiapkan lulusan berkompeten dan siap bekerja di industri, dengan ini kami menyampaikan permohonan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bagi mahasiswa kami selama 6 (enam) bulan, yaitu September 2021-Maret 2022, di departemen sebagai berikut:

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109550	Ahmad Fauzi	F&B Product
2.	119109640	Siti Nurhanifah	F&B Product
3.	119109566	Muamar Burhanudin	F&B Product
4.	119109579	Vicky Ewin Saputra	Front Office
5.	119109605	Much.Fachrarrozi	Housekeeping
6.	119109580	Yulianto Bagus Prastono	Housekeeping
7.	119109610	Salsabila Herawaty Putri	F&B Product
8.	119109623	Galuh Retno Riandyasari	F&B Service
9.	119109620	Dwi Oktaviona Putri J	F&B Product
10.	119109609	Rio Aji Wijaya	F&B Service
11.	119109562	Ganjar Intan Kresnatirta	F&B Product

Persyaratan administratif berupa CV, pas photo, pernyataan bermeterai untuk mentaati peraturan, FC Surat Keterangan Dokter, FC Asuransi Kecelakaan, FC Kartu Hasil Studi terakhir dan FC KTP disampaikan langsung oleh mahasiswa tersebut.

Mohon bimbingan dan arahan selama mahasiswa kami nantinya bisa bergabung di The Rich sebagai trainee, agar pada gilirannya mahasiswa kami tersebut bisa berkiprah di dunia industri nyata secara kompeten dan berhasil baik.

Atas perhatian dan kerja sama yang baik ini, kami mengucapkan terima kasih.



Cc.File

Surat Pengantar On The Job Training

Source : Dokumen Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA



**SURAT KETERANGAN**  
**29/TRJH/HRD/SKT/XII/2021**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Valentina Retno Eliani**  
Alamat : The Rich Jogja Hotel  
Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta  
Telepon : 0274-5305888  
Jabatan : HRM

Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

Nama : **Ahmad Fauzi**  
NIM : 119109550  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Diberikan kesempatan untuk melaksanakan Job Orientation di Departemen Food & Beverage Product The Rich Jogja Hotel mulai tanggal 06 September 2021 sampai dengan 06 Maret 2022.

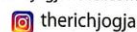
Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 24 Desember 2021

Hormat saya,

**Valentina Retno Eliani**  
HRM

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999  
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com



**Surat Keterangan Di Terima On The Job Training**

Source : The Rich Yogyakarta



**SURAT KETERANGAN**  
**06/TRJH/HRD/SKT/III/2022**

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Valentina Retno Eliani**  
Alamat : The Rich Jogja Hotel  
Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta  
Telepon : 0274-5305888  
Jabatan : HRM

Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

Nama : **Ahmad Fauzi**  
NIM : 119109550  
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Telah melaksanakan Job Orientation di Departemen Food & Beverage Product The Rich Jogja Hotel mulai tanggal 06 September 2021 sampai dengan 06 Maret 2022.

Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 10 maret 2022  
Hormat saya,

  
  
**Valentina Retno Eliani**  
HRM

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999  
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com  
f RichJogja @TheRichJogja therichjogja

Surat Keterangan Melakukan On The Job Trining

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Deluxe Pool Terrace

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Deluxe Room

Source : The Rich Hotel Yogyakarta





Executive Suite Room

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Royal suite Room

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Vintage Suite Room

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Corner Suite Room

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Set Up Buah, pudding, salad Bar untuk Breakfast

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Set Up Bubur Manis Untuk Breakfast

Source : The Rich Hotel Yogyakarta





Set Up Aneka Pastry Dan Jajanan Pasar Breakfast

Source : The Rich Hotel Yogyakarta



Set Up Tradisional Food Dan Bubur Ayam, dan Healthy Soup Breakfast

Source : The Rich Hotel Yogyakarta