

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Selama mengkaji dan mempelajari, banyak hal yang penulis dapatkan selain keterampilan dan ilmu, maka akhirnya penulis berhasil menyusun sebuah Tugas Akhir yang berjudul “Peranan *Kitchen Section* Dalam Operasional Hotel di The Rich Jogja Hotel”. Di dalam Tugas Akhir ini penulis dapat menarik kesimpulan yang menjadi inti dari penulisan Tugas Akhir ini, dan mempunyai hubungan judul di atas, kesimpulan tersebut antara lain:

Bahwa *Kitchen* merupakan salah satu bagian yang terdapat pada suatu manajemen hotel, yang sangat menunjang dalam operasional sebuah hotel, dibawah naungan *Food and Beverages Product Departement*. *Kitchen* mempunyai peranan yang sangat penting dalam kemajuan sebuah hotel, karena *kitchen* merupakan bagian yang menyediakan produk-produk makanan untuk kebutuhan hotel dan para tamu-tamu hotel yang menginap di hotel.

## **B. Saran**

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan demi meningkatkan pelayanan di The Rich Jogja Hotel yaitu dengan segera adakan penambahan peralatan guna mendukung operasional khususnya pada bagian *kitchen*.

Sebaiknya pihak hotel bersikap lebih bijak dengan menambah jumlah tenaga kerja, agar tidak mengganggu jalannya operasional sehari-hari dan tercapainya kinerja hasil produk yang lebih maksimal. Dengan penambahan jumlah karyawan, pihak hotel dapat memberikan sedikit ruang pada para karyawan agar bisa sedikit rilek sehingga tidak akan terjadi *free overtime*.

Melakukan pengontrolan rutin terhadap kedisiplinan karyawan, dimaksudkan agar terciptanya kerapian dalam melakukan pekerjaan yang bermanfaat untuk mempermudah jalannya operasional. Dan lebih menegaskan lagi mengenai kebersihan dapur dan kebersihan dalam melakukan suatu pekerjaan. Juga menjalin kekompakan dengan departemen lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, Mutiara,. Desitanty. A; dan Yuniar. (2013). *Rancangan Meja Dapur Multi Fungsi Menggunakan Quality Function Deployment (QFD)*. Bandung.
- Ariani, Febri. 2013. *Efisiensi dan Efektifitas Pengolahan Bahan Baku Pstry Di Asean International Hotel Medan*. Kertas Karya. Medan : USU
- Bartono & Ruffino. 2010. *Tata Boga Industri*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Bhakti, Bagus Setya.(2020). *Fungsi Walk-in Chiller & Freezer Terhadap Kelancaran Kegiatan Operasional Kitchen di Kampi Hotel Surabaya*.(Laporan Tugas Akhir, Politeknik NSC, 2020) Diakses pada 14 Juni 2022, dari [https://lib.nscpolteksby.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=3313](https://lib.nscpolteksby.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3313)
- Blogspot. 2017. *Hubungan Food and Beverage Department dengan Department lain*. Diakses pada 28 Mei 2022, dari <http://njaringilmu.blogspot.com/2017/08/hubungan-food-and-beverage-department.html>
- Budi. (2013:10). *Peranan Staf The Club Lounge (Section Pada Front Office Department) Saat Evening Cocktail di Bumi Surabaya City Resort*. (Laporan Tugas Akhir, Universitas Jember, 2017) Diakses pada 14 Juni 20122, dari <https://repository.unej.ac.id/handle/123456789/82604>
- Giri, Ni Putu Puspita.(2015). *Pengaruh Pemanfaatan Taking Order Terhadap Layanan Pada Hotel Visanti Seminyak Resort*.(Laporan Tugas Akhir, STP TRIATMAJAYA Bandung, 2015) Diakses pada 15 Juni 2022, dari [https://www.academia.edu/31267239/LAPORAN\\_TUGAS\\_AKHIR](https://www.academia.edu/31267239/LAPORAN_TUGAS_AKHIR)
- Gusti. (2016:46). *Jenis Hotel Menurut Lokasi Hotel*. Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstreampdf&fid=6128&bid=5893>
- Hermawan dkk.2018. *Pengantar Manajemen Hospitality*. Pekalongan: Penerbit NEM

Hurdawaty & Parantika. (2018:7). *Standarisasi Dapur Dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang*. (Tugas Akhir, Universitas Bina Darma, 2019) Diakses pada 14 Juni 2022, dari <http://repository.binadarma.ac.id/48/1/Kris%20Bab%200.pdf>

Marihot, Hariani.(2013). *Pengetahuan Bahan makanan I. Pengetahuan Bahan makanan Nabati*. Direktorat Sekolah Kejuruan. Depok.

Meydhalifah, T. 2021. *Motto Hidup Mahatma Gandhi*. Diakses pada 23 April 2022, dari <https://www.brilio.net/wow/91-motto-hidup-mahatma-gandhi-inspiratif-dan-beri-motivasi-211207x.html>

Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-dasar pengolahan makanan : (food product fundamental)*, Yogyakarta : Graha Ilmu

Prakoso.(2017:6). *Klasifikasi Hotel Berdasarkan Kelasnya*. Diakses 15 Juni 2022, dari <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstreampdf&fid=6128&bid=5893>

Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No. KN/34/HK/103/MPPT 1987 tentang Pengertian Hotel

Tavip. (2013:2). *Pemanfaatan Bahan Makanan Berlebih Guna Menambah Profit Pada Main Kitchen Hotel Grand Lagoi Village Bintan*.(Kertas Karya, Universitas Sumatra Utara, 2017) Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/6120/142204009.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Trisna. (2018:80). *Jenis Hotel Menurut Ukuran*. Diakses pada 15 Juni 2022, dari <https://digilib.ars.ac.id/index.php?p=fstream-pdf&fid=6128&bid=5893>

## LAMPIRAN



The Rich Jogja  
HOTEL



NO : 490/IV/TRJH – HRD/ 2022

### THE MANAGEMENT OF THE RICH JOGJA HOTEL

This is to certify that

#### **AJENG SONYA CITRA PRASASTI**

Has completed on job training in the department of

#### **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**

From: September 27<sup>th</sup>,2021 - March 27<sup>th</sup>,2022

With result is COMPLETE

Yogyakarta, April 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

f RichJogja

@TheRichJogja

therichjogja

### JOB ORIENTED EVALUATION REPORT

Name : Ajeng Sonya Citra Prasasti  
Student Of : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta  
Specialization : Food & Beverage Product  
Starting Date : September 27<sup>th</sup>,2021  
Up To : March 27<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	84	Satisfaction
2	Quality of Work	80	Good
3	Enthusiasm	78	Good
4	Courtesy	86	Satisfaction
5	Cooperation	82	Satisfaction
6	Adaptability of Surrounding	85	Satisfaction
7	Initiative	78	Good
8	Personal Relationship	85	Satisfaction
9	Discipline	89	Satisfaction
10	Attendance Record	85	Satisfaction
	Total	832	

Comment :



Reviewed by,

  
Setiyono  
Executive Chef



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 : 126 /Q.AMPTA/IX/2021  
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 4 Oktober 2021

Yth. Human Resources Manager  
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, sebagai berikut:

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109552	Amir Mahmud	F&B Service
2.	119109632	Lisa Andrian	F&B Service
3.	119109643	Yolanda Mega Kartika	FO
4.	119109585	Armeyta Arianti	Housekeeping
5.	119109615	Ajeng Sonya Citra P	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 berkkiprah di dunia industri nyata secara kompeten dan berhasil baik.

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

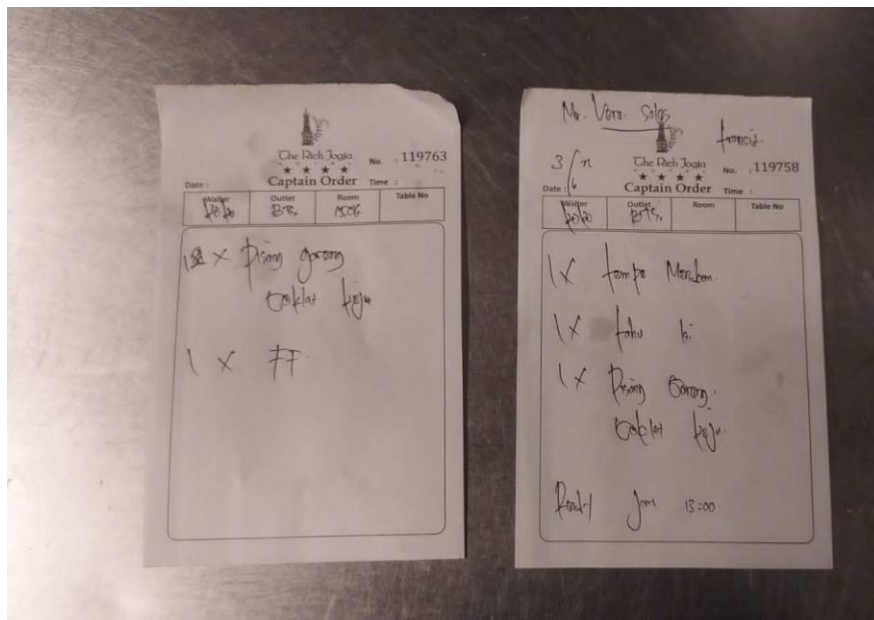
Cc.File



*Lampiran 3 Surat Pengantar OJT*

V26			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	
AIENG	27 SEPT								M	M	X	M	M	M	M	M	X	X	M	M	M	M	M
LILY	1-Nov								M	M	M	M	M	M	X	X	M	M	E	E	E	E	M
GITA	1-Nov								M	M	M	E	E	X	X	M	M	M	M	M	X	M	M
BURHAN									M	M	M	M	X	X	M	M	E	E	N	X	M	M	M
GANJAR	TRAINING	18 OKT							N	N	N	X	E	E	E	E	E	X	X	N	N	N	N
AULIA	TRAINING	6 DES							M	X	M	M	M	M	M	X	X	M	M	M	M	M	M
MONA	TRAINING	2 DES							M	M	M	X	X	M	M	M	M	M	M	M	X	M	M
DANIS	TRAINING	20 DES							M	M	M	M	M	M	X	M	M	M	M	M	E	X	M
HARLAN	TRAINING	20 DES							M	M	M	M	X	M	M	M	M	M	M	M	X	E	M
CINTA	TRAINING	20 DES							M	M	M	X	M	M	M	M	M	X	M	M	M	M	M
<b>COLD KITCHEN</b>																							
BAYU	DW	8 OKT							M	X	X	M	M	M	M	M	X	M	M	M	E	X	M
FAUZI	TRAINING	7 OKT							E	E	E	X	X	E	E	E	E	E	X	X	M	M	M
EVITA	TRAINING	29 NOV							M	M	M	E	E	X	X	M	M	M	E	E	X	M	M
SILVI	TRAINING	4 DES							M	M	M	E	X	X	E	E	E	E	E	X	E	E	E
EKA	TRAINING	7 DES							E	M	M	X	E	E	M	M	M	X	X	E	E	E	E
HASNA	TRAINING	10 DES							M	M	M	M	M	M	M	X	M	M	M	M	M	M	M
<b>TANGGAL</b>																							
									+	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	
<b>PASTRY KITCHEN</b>																							
DIRMAN	CDP	3		7	5				M	X	AL	AL	M	M	M	M	X	M	M	M	M	M	M
AJI	DW								M	M	M	M	X	X	MD10	MD10	M	MD10	MD10	X	E	M	M
VINA	TRAINING								M	M	M	X	X	M	M	M	M	X	X	M	E	M	M

Lampiran 4 Jadwal Kerja di Kitchen



Lampiran 5 Captain Order





*Lampiran 6 Menu Ala Carte di Bar Telsi*



*Lampiran 7 Buku Menu Ala Carte di Bar Telsi*





*Lampiran 10 Pengambilan Bahan*



*Lampiran 11 Handle Buffet Wedding*