

## **BAB V**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat penulis ambil berdasarkan apa yang penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya dan melakukan analisis terhadap data, yaitu:

1. Dari upaya-upaya untuk meningkatkan kualitas makanan untuk meningkatkan kepuasan tamu di The Alana Yogyakarta Hotel sudah cukup baik karena sudah dilakukan sesuai dengan standar yang ditetapkan dan memiliki review positif dari tamu mengenai kualitas makanan.
2. Untuk SOP penyimpanan buah dan sayur di cold kitchen section sudah cukup baik, karena sudah dilaksanakan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ditetapkan dengan menggunakan metode penyimpanan FIFO (First In First Out).

#### **B. Saran**

Dari apa yang penulis sampaikan, penulis memberikan beberapa saran, yaitu:

1. Ruang penyimpanan buah dan sayur di dalam chiller perlu diperhatikan lagi space penyimpanannya.

## DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastyono (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung; Alfabeta.

Agus Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*.

Yogyakarta; Andi.

Arini T. Soemohadiwidjojo. 2014. *Mudah menyusun SOP, Standar Operating*

*Prosedure*. Jakarta; Penebar Plus.

Widanaputra. AA. GP. Dkk. 2009. *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem*

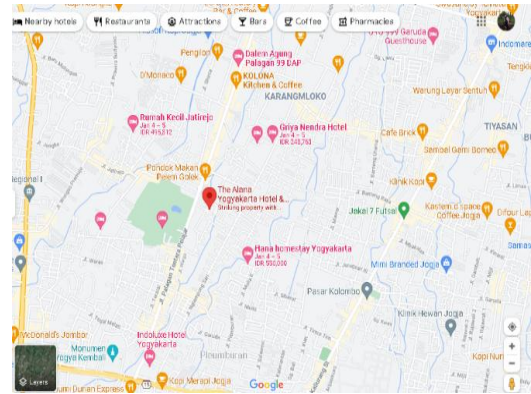
*Informasi*. Yogyakarta; Graha Ilmu.

# LAMPIRAN

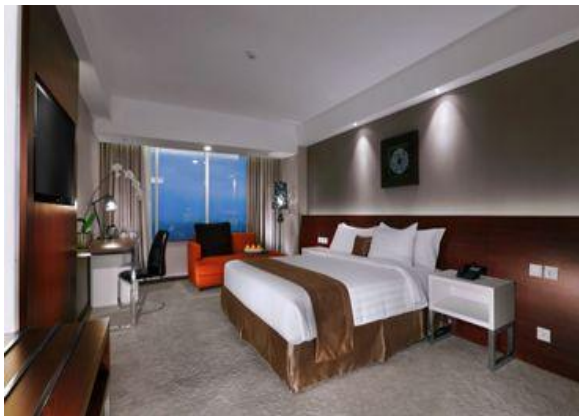
**LAMPIRAN 1**  
**DOKUMENTASI**



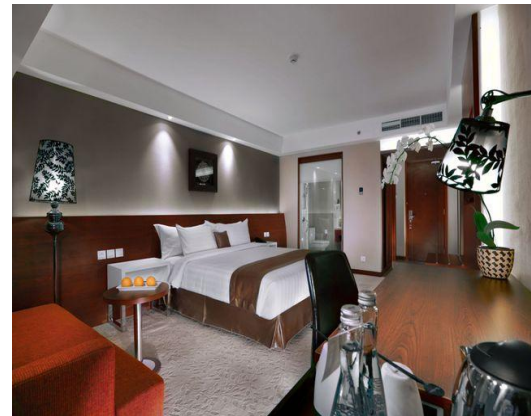
The Alana Yogyakarta Hotel



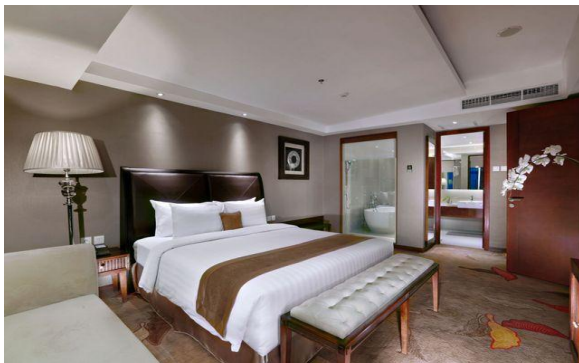
Lokasi Hotel



Deluxe Room



Club Room



Executive Room



Presidential Suite Room

( Sumber : <https://www.alanahotels.com> )



Tirtanirmala Pool



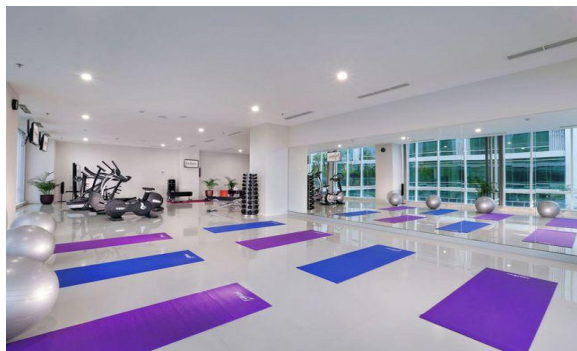
Andrawina Rastaurant



Numerouno Pizza



Executive Lounge



Axura Gym



Gedung MICC



Gambar III.13 Pawon Semar  
( Sumber : <https://www.alanahotels.com> )

The image shows a complex shift work schedule for a hotel. It lists various departments such as Front Office, Housekeeping, and F&B. Each department has several employees listed, and their shifts are indicated by letters (A, M, N) in a grid format. The schedule is organized by date and time slots.

Jadwal Shift Kerja

The Alara  
INTER - DEPARTEMENTAL TRANSFER  
NO: 07972  
DATE: 23/01/2022

ACCT.#	DESCRIPTION	QTY		COST/UNIT	TOTAL
		ORDER	ISSUE		
	VIP 1	6	6	1120	6720

REMARK: Ready pm 14.00

REQUEST BY: [Signature] ISSUED BY: [Signature] APPROVED BY: [Signature]

Department Head: [Signature] Cost Controller: [Signature]

Orderan Fruit Basket VIP 1



Penyimpanan Slice Fruit Dalam Chiller



Penyimpanan Buah Whole Diluar Chiller



Trolley Persiapan Set Up Breakfast



Trolley Persiapan Plating Coffe Break



Plating Coffee Break



Buffet Breakfast



Buffet Breakfast



Ala Carte Springroll Salmon



Memotong Timun Untuk Salad Bar



Plating Coffee Break



Membuat Fruit Basket VIP I



Incharge Stand Buffet Dinner





Fruit Basket VIP III



Fruit Basket VIP III Request



Fruit Basket VIP II



Ala Carte Chicken Caesar Salad



Ala Carte Triple Decker



Ala Carte Otak-Otak Salmon



Ala Carte Gado-Gado



Sushi



Vietnam Rice Paper Rolls



Ala Carte Fruit Plater



Buffet Dinner Salad Bar



Ruangan Cold Kitchen



**LAMPIRAN 2**  
**SURAT PENGANTAR PKL**



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

Nomor : 1027/Q.AMPTA/VII/2021  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 26 Juli 2021

Kepada Yth.  
Ibu Faradila  
Human Resources Department  
The Alana Hotel  
Yogyakarta

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training  
Alana Hotel Yogyakarta selama 6(Enam)bulan bagi mahasiswa kami :

Daftar Nama Mahasiswa : Terlampir

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan  
berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy  
Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format E  
Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaks  
interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Dengan hormat kami,  
  
Drs. Prihatno, MM

Cc.File

LAMPIRAN DAFTAR NAMA MAHASISWA

NO	NIM	NAMA MAHASISWA	PILIHAN DEP
1	119109554	Annizar Putri Amelia	Kitchen
2	119109558	Dewi Rahmawati	Kitchen
3	119109618	Dona Erike Mayang Putri	Pastry
4	119109620	Dwi oktavlona putri johan	pastry
5	119109615	Ajeng Sonya Citra Prasasti	Pastry
6	119109648	Anita Zahra	F&B Service
7	119109647	Anita Rosmalia Ahmad Jullana	F&B Service
8	19109657	Dauglas Okto Rajas. N	Kitchen
9	11910962	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Service
10	119109659	Feb AlduariNurbahar	Pastry
11	119109664	Lusiana Damayanti	Front Office
12	119109674	Satriyo Aji Pidekso .J	Kitchen
13	119109669	Moh Ali Makrus	Kitchen
14	119109670	Muhamad Ikbal Z	Kitchen
15	119109667	Mercylia Dyah Saptary	Front Office
16	119109666	Mayang Dila Canesty	Front Office
17	119109646	Aloysius Gonzaga Juan P.	Kitchen
18	119109569	Marisa Ismawa	Kitchen
19	119109578	Ulifa Dining Rachmadita	Kitchen

**LAMPIRAN 3**  
**SURAT BALASAN**

Dear Bapak Drs.Prihatni,MM,

**Salam hangat dari *The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta*,**

Selamat pagi,

Berdasarkan hasil interview OJT yang sudah dilakukan pada

Hari / Tanggal : Selasa,3 Agustus 2021.

Maka siswa atas nama :

1. Bilqisti Ambar Agustin (FBS)
2. Anita Rosmalia Ahmad Juliana (FBS)
3. Mayang Dila (FO)
4. Mercylia D.S (FO)
5. Muhamad Ikbal Z (FBP)
6. Dewi Rahmawati (FBP)
7. Annizar Putri A(FBP)
8. Ulifa Dining Rachmadita (FBP)
9. Feb Alduari N (FBP)
10. Marisa Ismawa (FBP)
11. Douglas Okto R N (FBP)
12. Moh Ali Makrus (FBP)
13. Satriyo Aji P J (FBP)

Dinyatakan **DITERIMA OJT** di hotel Alana selama 6 bulan,untuk tanggal bergabung mulai dari tanggal 9 Agustus 2021.

Demikian yang dapatkami sampaikan,atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan banyak terima kasih.

Regards,

**Maria Florentina**

Human Resources Coordinator

**The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center**

Jl.Palagan Tentara Pelajar KM 7

**Sleman – Yogyakarta 55581**



**LAMPIRAN 4**  
**SERTIFIKAT**

*The Alana*  
BY ASTON

## CERTIFICATE OF ON THE JOB TRAINING

THIS CERTIFICATE

**ANNIZAR PUTRI AMELIA**  
STP AMPTA YOGYAKARTA

Food & Beverage Product  
August 9<sup>th</sup>, 2021 - February 9<sup>th</sup>, 2022

**GOOD**

Yogyakarta, 10<sup>th</sup> February 2022



Faradilla  
Asst. Human Resources Manager

*The Alana*  
HOTEL & CONVENTION CENTER YOGYAKARTA  
Merlin P Manulang  
General Manager