

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis sampaikan diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa kepuasan tamu ditentukan oleh dua faktor yaitu adanya variasi *food and beverage* serta kualitas pelayanan yang diberikan. Sehingga peranan *Pastry Department* di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta sangat penting dalam menunjang kelancaran operasional hotel. Adapun kesimpulan dari hasil analisis penulis sebagai berikut:

1. Pentingnya penyusunan menu untuk memudahkan karyawan dalam membuat produk dan menarik tamu agar dapat mencicipi produk *pastry* yang beragam mulai dari menu *pastry* hingga jajanan tradisional pasar. Namun tidak setiap saat menu yang disajikan sesuai dengan susunan rotasi menu *pastry daily breakfast* karena disesuaikan dengan ketersediaan bahan dan spesial menu pada perayaan hari besar.
2. Para *staff* dan *trainee Pastry Section* Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta harus bekerja sesuai dengan prosedur atau SOP yang telah ditetapkan oleh hotel untuk menunjang profesionalitas mereka, harus memahami apa yang menjadi tugas dan tanggung jawabnya. Mulai dari persiapan sebelum pelaksanaan *daily breakfast* hingga pada pelaksanaan *daily breakfast* yang harus sesuai prosedur. Walaupun

dalam kenyataannya masih ada yang tidak menjalankan prosedur tersebut.

3. Ada beberapa kendala yang dapat teratasi dengan beberapa solusi seperti kendala dalam berkomunikasi antar rekan kerja, kurangnya ketelitian pada proses produksi, serta pada saat kekurangan bahan untuk proses produksi. Namun adapun beberapa kendala yang tidak dapat teratasi, seperti kurangnya peralatan makan karena pihak hotel yang tidak ada tindak lanjut untuk memenuhi permintaan untuk membeli peralatan yang cukup, serta masalah tidak tegasnya *staff* yang menangani masalah *trainee* yang tidak menjalankan prosedur pelaksanaan *daily breakfast*. Akibatnya hal tersebut menghambat proses kegiatan operasional di *Pastry Section*.

B. Saran

Berdasarkan uraian yang telah dibahas untuk memperlancar kegiatan operasional di *Pastry Section* Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta, maka penulis sampaikan saran-saran sebagai berikut:

1. Meningkatkan rasa tanggung jawab terhadap pekerjaan
2. Penambahan peralatan untuk *daily breakfast* sehingga tidak menghambat kegiatan operasional.
3. Perlunya *staff* yang tegas untuk menegur *trainee* yang tidak disiplin kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Raffino 2006, *Food Product Management di Hotel dan Restaurant*, Jakarta: Kencana.
- Gardjito, M., Hendrasty, HK., Dewi, A., 2016, *Industri Jasa Boga*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Kamaruddin (2004:836-837) dalam Wordpress.com pengertian prosedur.
- Komar, R., 2006, *Hotel Management*, Jakarta: Gramedia.
- Masum Widjojo Atmodjo dan Siti Fauziah, 2015, *Profesional Waiter – Pramusaji Ahli*, Yogyakarta: Andi.
- Sihite, R., 2000, *Hotel Management*, Surabaya: SIC.
- Suhardjito, 2006, *Pastry Dalam Perhotelan*, Yogyakarta: Andi.
- Sulastiyono, A., 2001, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*, Bandung: C.V. Alfabeta.
- Republik Indonesia, Peraturan Pemerintah Nomor 65 Tahun 2001 tentang Pajak Daerah.
- Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata.
- Rumekso, SE., 2002, *Housekeeping Hotel*, Yogyakarta: Andi

LAMPIRAN 1 SURAT PERMOHONAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Nomor : 1274/Q.AMPTA/VIII/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 26 Agustus 2021

Kepada Yth.
Ibu Hana
Human Resources Department
Galery Prawirotaman Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Galery Prawirotaman Hotel Yogyakarta periode September 2021-Februari 2022 bagi mahasiswa kami :

DAFTAR NAMA MAHASISWA : TERLAMPIR

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

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,
Ketua

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Daftar Mahasiswa OJT Galery Prawirotaman Yogyakarta

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109559	Diah Aisyah	F&B Service
2.	119109585	Armeyta Arianti	Front Office
3.	119109597	Jati Kusumaningtyas	Front Office
4.	119109609	Rio Aji Wijaya	Kitchen
5.	119109608	Ramdha Archi Rimubdhi	Kitchen
6.	119109613	Advent Tito Krisnawan	Pastry
7.	119109615	Ajeng Sonya Citra Prasasti	Pastry
8.	119109616	Alisia Melvita Zomers	Front Office
9.	119109618	Dona Erike Mayang Putri	Pastry
10.	119109624	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service
11.	119109633	Lukman Prasajo	Kitchen
12.	119109632	Lisa Andrian	Pastry
13.	119109641	Tarlin Tashya	Pastry
14.	119109649	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
15.	119109664	Lusiana Damayanti	F&B Product
16.	119109645	Albertus Adrian Krisma Nova	F&B Product
17.	119109652	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
18.	119109592	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product

LAMPIRAN 2 SURAT KETERANGAN DITERIMA



Jl. Prawirotaman II / Jl. Goriya No. 839B,
Yogyakarta - Indonesia
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 46/56
Fax : 0274 458 0009
www.galleryprawirotamanhotel.com
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

SURAT KETERANGAN No: 0004/HR-GPH/II/2022

Dengan hormat,

Dengan ini Manajemen Gallery Prawirotaman Hotel menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini adalah benar sudah menjalankan Training di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta (PT. Sarana Wisata Persada) yang dimulai sejak Agustus 2021 dan berakhir pada Februari 2022, adapun datanya adalah sebagai berikut :

No.	Nama	Bagian
1	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product
2	Dona Erike Mayang Putri	F&B Product
3	Tarlin Tashya Meiseffi Anarki Putri Insan	F&B Product
4	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
5	Advent Tito Krishawan	F&B Product
6	Ramdha Archi Rimubdhi	F&B Product
7	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
8	Lukman Prasojo	F&B Product
9	Alisia Melvita Zomers	Front Office
10	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 Februari 2022


Hana Annisa
HR Coordinator



LAMPIRAN 3 SERTIFIKAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN



LAMPIRAN 4 NILAI PRAKTEK KERJA LAPANGAN



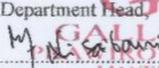
**GALLERY
PRAWIROTAMAN
HOTEL**
★★★★

Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8363,
Yogyakarta - Indonesia
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 48/56
Fax : 0274 458 0009
www.galleryprawirotamanhotel.com
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

TRAINEE PERFORMANCE APPRAISAL FORM

Name : Asri Anggraini Gusminarti
 Department : FBP
 Position : Cook Helper Pastry.
 Period : From 01/08/2021 to : 01/02/2022

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	39					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	40					
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi Kerja		35				
4. ATTENDANCE Kehadiran	39					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	39					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru	38					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
8. ATTITUDE Sikap dan tingkah laku	40					
9. RESPONSIBILITY Tanggung Jawab	40					
10. MOTIVATION Motivasi		35				
TOTAL SCORE	275	105				
OVERALL RESULT380. : 10 =38..... (A)					
ABSENCE						

Be Review
 By Department Head

 (.....M. D. S. H. M.....)
ACHIEVEMENT:
 A. 36 – 40 Outstanding: Beyond Standard
 B. 28 – 35 Good : Expected Standard
 D. 12 – 19 Poor : Bellow Standard
 E. 08 – 11 Very Poor : Unacceptable



We welcome you heartily