

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh oleh penulis serta analisa dari hasil Praktek Kerja Lapangan dapat disimpulkan bahwa penerapan personal *hygiene* dan sanitasi pada *food and beverage product* di Gallery Prawirotaman belum sepenuhnya terlaksana dengan baik dikarenakan ada beberapa staff *kitchen* yang belum sepenuhnya menaati *standart operasional procedure* (SOP) mengingat pentingnya *hygiene* sanitasi pada *food beverage product* untuk menunjang standart kualitas makanan yang diproduksi oleh *kitchen*.

Kurangnya pengawasan dari staff *kitchen* terhadap sanitasi area kerja pengawasan terhadap penyimpanan bahan makanan. Hal ini menyebabkan seringkali terjadi bahan makanan menjadi kurang layak untuk diolah atau dikonsumsi sehingga mengakibatkan pekerjaan menjadi kurang efektif dan makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan maka penulis dapat menguraikan beberapa saran bagi karyawan/staff *food and beverage product department* di Gallery Prawirotaman Hotel yaitu :

1. Staff *kitchen* harus lebih meningkatkan kepedulianya terhadap sanitasi lingkungan area kerja dan personal *hygiene*.

2. *Executive chef* harus lebih tegas dalam menegur atau memberikan sanksi pada staff yang melanggar aturan. Perlunya pengawasan kepada staff *kitchen* dalam hal hygiene dan sanitasi makanan, karena hal tersebut sangat penting dalam meningkatkan standart kualitas makanan.
3. Untuk menghindari berbagai dampak negatif yang timbul akibat kurangnya pemenuhan standart kualitas makanan permintaan tamu sebaiknya para staff kitchen section lebih bertanggung jawab terhadap pekerjaan masing-masing dan mentaati serta mengedepankan standart operasinal prosedur yang telah ditentukan oleh pihak hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Prastowo, Ichwan. 2017. Hotel Hygiene dan Sanitation. Yogyakarta : CV Budi Utama.

Martoyo. 2019. Pengetahuan Hygiene and Sannitation. Modul Belajar. Yogyakarta : STP AMPTA Yogyakarta.

Auliya, Anisatul, and Dinda Nira Aprilia. "Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta." *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 2.2 (2017).

Sentosa, Rizky Putra. "Peran Kerja Cook Helper Dalam Meningkatkan Kinerja Di Main Kitchen Hotel Fairfield by Marriott Surabaya." Diss. UNIVERSITAS AIRLANGGA, (2020).

Yusnita, Hesty Woro, and Atun Yulianto. "Upaya Food & Beverage Restaurant Dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu Melalui Variasi Product." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 4.1 (2013).

Pengantar Perhotelan : Definisi Hotel, Karakteristik Hotel, Jenis dan Klasifikasi Hotel.

(n.d). Retrived Maret 20, 2022, from Jurnal Manajemen, Bahan Kuliah Manajemen:<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>.

LAMPIRAN

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

Surat Permohonan Praktek Kerja Lapangan

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 Prasojo	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 Tanda Terima Praktek Kerja Lapangan



Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8998,
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/11/2022

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 Krisnawan	F&B Product
6	Ramdha Archi Rimubdhi	F&B Product
7	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
8	Lukman Prasajo	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



We welcome you heartily

Lampiran 3 Sertifikat Praktek Kerja Lapangan



Lampiran 4 Nilai Praktek Kerja Lapangan




Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 839B,
Yogyakarta - Indonesia
Direct Booking : 0274 458 0008, 0215 757 422 46/56
Fax : 0274 458 0009
www.galleryprawirotamanhotel.com
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

TRAINEE PERFORMANCE APPRAISAL FORM

Name : Bilqisti Ambar Agustin
Department : FBP Position : Cook Helper Main Kitchen.
Period : From 01/08/2021 to : 01/02/2022

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 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	38					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	39					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru	39					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
8. ATTITUDE Sikap dan tingkah laku	39					
9. RESPONSIBILITY Tanggung Jawab	40					
10. MOTIVATION Motivasi		35				
TOTAL SCORE	274	105				
OVERALL RESULT379. : 10 =37,9..... (A)					
ABSENCE						

Be Review

By Department Head

 W. Ni. S. (Name)
 GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL

ACHIEVEMENT:

A. 36 – 40 Outstanding: Beyond Standard
 B. 28 – 35 Good : Expected Standard
 C. 20 – 27 Satisfactory : Normal / Meet Standard

D. 12 – 19 Poor : Bellow Standard
 E. 08 – 11 Very Poor : Unacceptable



We welcome you heartily