

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil pembasan yang sudah dijelaskan secara lengkap dan terperinci, dapat diperoleh beberapa kesimpulan dari penulisan Laporan Tugas Akhir ini, diantaranya adalah:

1. *Cook Helper* memiliki peranan yang penting dalam menunjang kelancaran kegiatan operasional kitchen untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan kepuasan tamu di Hotel The Alana and Convention Center.
2. Tugas dan tanggung jawab *Cook Helper* di The Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center sudah berjalan dengan baik, tetapi masih terdapat beberapa hal yang kurang efektif seperti kurangnya *kitchen staff* yang memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai.
3. Upaya yang dilakukan oleh *Cook Helper* dalam *Food and Beverage Product* di bagian *kitchen* sudah berjalan dengan baik, terbukti dengan meningkatnya kualitas pelayanan untuk mencapai kepuasan tamu di Hotel The Alana and Convention Center.

#### **B. Saran**

Berdasarkan dari hasil penelitian maka penulis dapat memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi hotel, akademik, dan bagi peneliti selanjutnya, yaitu sebagai berikut:

1. Melanjutkan dan mengembangkan peranan *Cook Helper* yang sudah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang dimiliki oleh The

Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center sehingga tamu dapat merasakan pelayanan yang maksimal untuk mencapai kepuasan tamu

2. Manajemen Hotel mengadakan training atau pelatihan berkala bagi *Cook Helper* supaya mendapatkan SDM yang berkualitas dan memiliki keterampilan yang memadai
3. Sebaiknya petugas *Cook Helper* memiliki kemampuan *controlling* yang baik dalam melaksanakan setiap kegiatan operasional di *kitchen* The Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center sehingga dapat meminimalisir terjadinya komplain atau keluhan yang datang dari tamu.

## DAFTAR PUSTAKA

Muchtarom, A. H. (2016). *Peranan Kerja Cook Helper Guna Meningkatkan Kinerja Cook di Banquet Kitchen Hotel Bumi Surabaya City Resort (skripsi)*. Surabaya (ID): Politeknik NSC

Putu Meirsa Arumsari. 2019. *Pengendalian Tenaga Kerja Dan Bahan Makanan Pada Kegiatan Produksi Di Main Kitchen Hotel*.  
Jurnal Tata Boga. Vol  
8. No 1. Edisi Yudisium. Hal: 110-118

*alana hotels.com*. (n.d.). Retrieved Februari 25, 2022, from The Alana

Yogyakarta Hotel & Convention Center:

<https://www.alanahotels.com/en/hotel/view/2/the-alana-yogyakarta->

hotel--

-convention-center

<https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>

<https://www.kumpulanpengertian.com/2015/11/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>

<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/>

<https://www.kumpulanpengertian.com/2015/11/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>

# LAMPIRAN



**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 : 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 di The Alana Hotel Yogyakarta selama 6(Enam)bulan bagi mahasiswa kami :

Daftar Nama Mahasiswa : Terlampir

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia menaati 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,  
  
 Dis-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 oktaviona putri johan	pastry
5	119109615	Ajeng Sonya Citra Prasasti	Pastry
6	119109648	Anita Zahra	F&B Service
7	119109647	Anita Rosmalia Ahmad	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 Ikkal 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 1. Surat Pengantar Penelitian dari STP AMPTA

Dear Bapak Drs. Prihatno, 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. Mercyia D.S (FO)
5. Muhamad Iqbal Z (FBP)
6. Dewi Rahmawati (FBP)
7. Annizar Putri A (FBP)
8. Ulifa Dining R (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 dapat kami 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  
t : + 62 274 888 800  
e : [yogyakartahrc@alanahotels.com](mailto:yogyakartahrc@alanahotels.com)  
w : [www.alanahotels.com](http://www.alanahotels.com)  
w : [www.weddingyogyakarta.com](http://www.weddingyogyakarta.com)

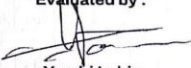
Lampiran 2 Surat Keterangan Penelitian Tempat Penelitian



**The Alana**  
BY ASTON

EVALUATION POINTS	1	2	3	4
	Do not meet expectation	Standard	Good	Outstanding
JOB			3.50	
QUANTITY OF WORK				3.70
QUALITY OF WORK				3.65
CHARACTER			3.50	
PERSONALITY			3.00	
COURTESY			3.50	
PERSONAL APPEARANCE			3.50	
ATTENDANCE			3.00	
SUB TOTAL			20.00	7.35
TOTAL SCORE	27.35			

Note : 28 - 32 : Excellent , 23 - 27 : Good , 18 - 22 : Meet Standar

Evaluated by :  
  
 Yandri Lubis  
 Executive Sous Chef

Lampiran 3. Sertifikat dan Penilaian dari Tempat PKL

#### Lampiran 4 Dokumentasi



Sedang melakukan plating makanan.



Mengecek dan memperbaharui  
Kondimen – kondimen untuk menu *Alacarte*.





Sedang membuat Product dengan menggunakan *wook*.



Salah satu menu *alacarte* yang Pernah penulis buat.



Foto bersama salah satu *Chinese Chef*  
Di The Alana Hotel and Convention Center.



Foto bersama dengan para staff dan teman-teman *trainee*.