

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dari Praktek Kerja Lapangan pada The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center dan dari pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa pentingnya pemahaman dan tanggung jawab dalam melaksanakan tugas untuk mencapai hasil yang memuaskan, maka dari itu penulis menarik beberapa kesimpulan diantara lain :

1. Pentingnya peran komunikasi yang dilakukan antar staff dan training maupun antara departemen lainnya agar tidak terjadi miss communication yang dapat menyebabkan pelaksanaan operasional terganggu.
2. Kendala yang di alami *trainee* sudah di minimalisir dengan baik, agar tidak terjadi *miss communication* antar staff dan *department* serta tidak terjadi *complaint* oleh para tamu sehingga dapat memperlancar pekerjaan sesuai dengan rencana.

#### **B. Saran**

1. Sebaiknya pihak atasan melakukan breafing terlebih dahulu sebelum melakukan suatu pekerjaan agar tidak terjadi miss communication antar staf dan training.
2. Perlunya peningkatan kerjasama yang solid antar staff untuk membangun komunikasi yang lebih baik.

3. Perlunya ketersediaan bahan baku pangan yang lengkap agar proses operasional berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

Abd. Rachman Arief. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.

Agus, Sulastiyono. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Bagyono dan Agus Sambodo. (2006). *Dasar – Dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Rumekso. (2002). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi.

Soekresno dan Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Subagjo, Adjab. (2007). *Management Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Widanaputra. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Jakarta: Graha Ilmu.

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

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

<https://sinarnews.id/ternyata-sebanyak-ini-bagian-bagian-department-hotel-wajib-tahu/>

# 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

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

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 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**

The Alana  
BY ASTON

## CERTIFICATE OF ON THE JOB TRAINING

THIS CERTIFICATE

**DEWI RAHMAWATI**

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  
BY ASTON  
Merlin P Manulang  
General Manager



Dough Mixer



Spiral Mixer



Rack Loyang/Insert



Oven



Kitchen Sink Stainless



Chiller



Main Kitchen



Mini Pastry



Modern Doughnut



Mini Doughnut



Tradisional Doughnut



Pisang Goreng Cokelat Keju



Croffle Nutella Sauce



Chocolate Mousse Romantic Dinner



Croissant



Bika Ambon



Crème Brulee



Fruit Tartlet



Waffle & Pancake



## Set Up Breakfast Pastry Section



## Set Up Alanuts



Set Up Ashiap



Set Up Dinner







