

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah mengamati dan menjalani praktek kerja lapangan, penulis dapat menyimpulkan beberapa hal di antara lain:

1. Untuk prosedur pengolahan produk pastry di Hotel BW Suite Belitung di perlukan faktor pendukung di antara lain: bimbingan dari senior, menggunakan bahan yang berkualitas, pembagian kerja, pembuatan produk sesuai dengan *standart recepi* serta fasilitas dan alat-alat yang memadai sehingga proses pengolahan makanan agar lebih efektif dan efisien sesuai operasional yang telah di tentukan. Dengan demikian, hasil pengolahan dapat di capai dengan optimal.
2. Penulis menilai bahwa penerapan *hygiene dan sanitasi* di Hotel BW Suite Belitung sudah cukup baik dilihat dari beberapa faktor pendukung seperti *hygiene*. pribadi dari setiap karyawan, area *pastry* yang selalu bersih serta adanya karyawan yang bertugas langsung setiap harinya untuk mengontrol *hygiene dan sanitasi* di area *kitchen* sehingga penerapan *hygiene dan sanitasi* dapat berjalan dengan baik.

B. Saran

Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut :

1. Pembagian tugas untuk setiap *trainee* terus dapat dilaksanakan dengan baik kerjasama team tetap dijaga sehingga trainee dapat dengan mudah memahami tugas dan tanggung jawabnya dan lebih fokus dalam bekerja.
2. Untuk menerapkan *hygiene dan sanitasi* yang baik harus timbul dari diri masing-masing karyawan karena untuk menjamin kebersihan dan kesehatan makanan yang ditawarkan kepada tamu harus menerapkan kebersihan pada tenaga pengolah/juru masak.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagio, 2007, *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*, Graha, Yogyakarta
- Agus Sambodo dan Bagyono, 2006, *Dasar-Dasar Kantor Depan*, Andi Offset Yogyakarta.
- Harmadi, Ekowati, 2014. *Klasifikasi Hotel*. diambil dari :www.blogsysemangatbaruku-20.blogspot.co.id diakses pada (24 maret 2018)
- Baver, Kurt at al, 2000, *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*, Vais, Cet 1
- Dwi Fitri Winarni, 2013, *Persiapan Pengolahan Makanan Seri Alur Kerja* Gramedia, Yogyakarta
- Nies Kartohadiprodjo at al, 2009, *Cake and Pastry* Gramedia, Jakarta
- Sri larasati, 2015, *Excellent Hotel Operation*, Exuilibria, Yogyakarta
- YB Suhadjito, 2015, *Pastry Dalam Perhotelan*, CV Andi Offset, Yogyakarta
- Patriasih R dan Sudewi, 2015, *Modul Mata Kuliah Patiseri*, Bandung, tidak di terbitkan
- Muhammad noval, 2019, *Pengertian Hygiene dan Sanitasi*, <http://muhamadnoval24.blogspot.co.id/p/pengertian-hygiene-dan-sanitais-hygiene.html?m=//> di akses 16 agustus 2019

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT PENGANTAR *ON THE JOB*

TRAINING



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 : 0252/Q.AMPTA/VIII/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 19 Agustus 2019

Kepada Yth.
Human Resources Manager
BW Suite Hotel
Belitung

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di BW Suite selama September 2019-Maret 2020 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	117109324	Dinda Lestari	F&B Product
2.	117109341	Muhammad Edison Nasution	F&B Product
3.			

Daftar riwayat hidup, Pas foto, 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

LAMPIRAN 2

SURAT KETERANGAN *ON THE JOB*

TRAINING

Nomor : 008/HR-BWSB/PKL/VIII/2019
Perihal : Penerimaan Mahasiswa Magang
Lamp :-

Belitung, 22 Agustus 2019

Kepada Yth.
Pimpinan Akademik STIPAR AMPTA
Jl. Laksda Adisucipto Km. 6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman)
Yogyakarta 55281

Dengan Hormat,

Berdasarkan telah diterimanya surat permohonan tertanggal 19 Agustus 2019, dengan nomor surat : 0252/Q.AMPTA/VIII/2019, perihal Permohonan On Job Training, pada Departemen FB Product. Dengan detail peserta sebagai berikut :

No	NIM	NAMA	PRODI
1	117109324	Dinda Lestari	D3 Perhotelan
2	117109341	Muhammad Edison Nasution	D3 Perhotelan

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut telah disetujui dan diterima bergabung sebagai peserta on job training dan mulai efektif Pada tanggal **9 september 2019 sd 9 maret 2020**, selama **6 (enam) bulan** di BW Suite Belitung.

Demikian hal ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama Bapak/Ibu, kami ucapakan terima kasih

Hormat kami,



Nindia Fitriwati, S.ST.Par
Asst Personnel Manager



LAMPIRAN 3

JOB TRAINING EVALUATION

HOTEL: BW Suite Belitung

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Dinda Lestari
Sex : Perempuan
Place & date of birth : Tanjung Pandan, 16 Januari 2000
Name of institution : STIPAR AMPTA

Period

Starting from : 9 september 2019
Until : 9 Maret 2019
In Department/Outlet : FB Product

With the following evaluation

E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

	E	G	F	P
Appearance		✓		
Ambition			✓	
Communication			✓	
Completion of Task		✓		
Courtesy		✓		
Flexibility/Cooperation		✓		
Enthusiasm		✓		

	E	G	F	P
Efficiency		✓		
General Attitude		✓		
Guest Relations		✓		
Initiative			✓	
Intelligence		✓		
Receptiveness to Criticism		✓		

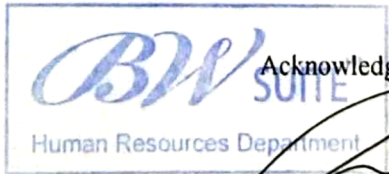
Overall Comments:

She has been progressing toward a better direction, although in the beginning there were many problems with discipline, but in terms of performance she was good.

Evaluated by:

JSS
Dedy Supriatna

Date:



Acknowledged by:

[Signature]

Date:

LAMPIRAN 4

SERTIFIKAT

HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

Ref: 003/HR-BWSB/CL-OJT/III/2020

TRAINING CERTIFICATE

This is to certify that

Dinda Lestari

has completed an Internship
from September 9, 2019 until March 9, 2020
at Food & Beverage Product Department



Nindia Fitriwati
Asst. Personnel Manager



Denny Christian
General Manager

