

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian diatas mengenai penyusunan menu di *Kitchen Gallery Prawirotaman Hotel*, yang telah diungkapkan penulis pada bab sebelumnya serta dari hasil analisis tentang permasalahan yang timbul, maka penulis menarik kesimpulan bahwa :

Penyusunan menu yang ada di *Kitchen* sangatlah penting sebagai sumber informasi mengenai bahan - bahan apa saja yang diperlukan, apakah tersedia atau tidak. Dapat juga memberikan informasi mengenai peralatan - peralatan apa saja yang digunakan pada saat proses pengolahan bahan masakan hingga saat penyajian.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas penulis ingin memberikan saran, melihat barang baku yang kehabisan stok dan keterlambatan datangnya barang baku penulis menyarankan untuk terus selalu mengawasi stok bahan agar tidak mengganggu ketersediaan dapur dan juga selalu *follow up* terhadap *department purchasing* mengenai bahan - bahan apa saja dan jadwal kedatangan bahan - bahan yang telah dipesan kepada *Supplier* agar nantinya mempermudah dalam proses pengolahan hidangan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Maryati, Sri. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Padang : Rineka

Nasution, Rahmawaty. 2011. *Penyusunan dan Penyelenggaraan A'la Carte Menu pada Hotel Sinabung dan Resort*. Berastagi.

Internet

Indah, Puzpita. 2018. "Food Beverage Product",
<https://puzpitaindah.wordpress.com/2018/09/12/food-beverage-product/> , diakses 18
Maret 2022 pukul 18.00.

Wandira, Ayu. 2017. "Contoh Laporan PKL Perhotelan",
<http://ayuwandiraafc.blogspot.com/2017/08/contoh-laporan-pkl-perhotelan.html> ,
diakses 19 Maret 2022 pukul 19.30.

Dutapersadajogja. 2020. "Tugas dan Tanggung Jawab Food & Beverage Product",
<https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/24/tugas-dan-tanggung-jawab-food-and-beverage-product> , diakses 20 Maret 2022 pukul 22.55.

Hayati, Fadila. 2017. "Tata Hidang Pengetahuan Menu",
<http://fadhillahayati.blogspot.com/2017/09/pengetahuan-menu.html?m=1>, diakses 24
Maret 2022 pukul 23.34.


Putra, I Putu Bagus Teguh Budi Karisma. 2012. "Jenis-Jenis Menu",
<https://teguhkarisma.wordpress.com/menu/jenis-jenis-menu/> , diakses 30 Maret 2022
pukul 21.01.

Repository. 2018. “Latar Belakang Perhotelan”,

<https://repository.atmaluhur.ac.id/bitstream/handle/123456789/1326/BAB%20I.pdf?sequence=1&isAllowed=y> , diakses 18 Maret 2022 pukul 14.05.

LAMPIRAN

Tanda Terima PKL



GALLERY
PRAWIROTAMAN
HOTEL
★★★★

Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8398,
Yogyakarta - Indonesia
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 423 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 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



GALLERY
PRAWIROTAMAN
HOTEL
★★★★

Hana Annisa
HR Coordinator



We welcome you heartily

Sertifikat



Nilai OJT PKL




Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8398,
 Yogyakarta - Indonesia
 Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 46/56
 Fax : 0274 458 0009
 www.galleryprawirotamanhotel.com
 sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

TRAINEE PERFORMANCE APPRAISAL FORM

Name : Dona Erike Mayang Putri
 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

 (.....) : L

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

