

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Pizza merupakan roti bundar berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu pizza ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian luar dan bagian dalam. Bagian dalam meliputi warna kulit roti dan tekstur roti sedangkan kriteria bagian luar ditentukan oleh volume, warna kulit, dan karakteristik kulit. (Associates, 1981). Pizza merupakan makanan khas Italia yang sangat populer di seluruh dunia, bahkan di Indonesia sendiri pizza merupakan makanan yang sangat digandrungi oleh masyarakat terutama oleh para remaja dan anak-anak. Pizza sebagai salah satu menu, karena pizza sangat cocok untuk dinikmati bersama keluarga. Melihat kondisi tersebut, pizza menjadi salah satu menu makan favorite jika pizza mempunyai banyak variasi cita rasa. Sehingga restoran maupun hotel banyak yang memunculkan variasi baru dari jenis pizza yang unik dan memiliki ciri khas yang berbeda dari tempat lain. Sebagai contoh karena perkembangan zaman dan ide-ide unik yang ada pizza memiliki berbagai topping maupun bahan baku makanan seperti pizza dari ubi, pizza jagung dan salah satunya pizza rendang. . Penggunaan rendang sendiri sebagai *topping* merupakan gabungan dari dua makanan yang berbeda agar lebih menarik tamu, supaya tamu menjadi tergiur untuk membeli. Penggabungan dua makanan yang berbeda tersebut menciptakan rasa yang khas seperti memakan roti pedas dari Italia namun tetap masih dengan kelezatan rasa dari rendang. Sehingga membuat tamu menjadi tergiur untuk merasakan cita rasa pizza

rendang yang unik. Tentunya pizza rendang di Hotel Indoluxe dipilih dan dibuat menggunakan yang tentunya masih segar dan bagus atau bisa dikatakan belum busuk sehingga menambah lezat dari eksistensi pizza rendang dan tidak mengurangi tingkat kualitas makanan tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Al Bataafi, Wisnu. 2005. *Housekeeping Department, Floer, And Public Area*. Bandung:Alfabeta
- Arief, Rachman Abd. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Yogyakarta:Graha Ilmu
- Associates, US Wheat. 1981. Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue. Jakarta:Djambatan
- Bagyono. 2007. Pariwisata Dan Perhotelan. Bandung:Alfabeta
- Erwin, Lilly T. 2009. Aneka Pizza (Yummy And Tusty). Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Prakoso, Pungky. 2012. Homemade Pizza. Jakarta:Demedia
- Sufi SY. 2000. Pizza. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama
- Sulastiyono, Agus. 2006. Manajemen Penyelenggaran Hotel. Bandung:Alfabeta
- Widanaputra, A.A.GP, dkk. 2009. Akutansi Perhotelan. Yogyakarta:Graha Ilmu

## LAMPIRAN

### Lampiran Wajib

#### A. Surat Pengantar PKL

Nomor: 1253/Q.AMPTA/VIII/2021  
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 24 Agustus 2021

Yth. Ibu Dewi  
Human Resources Department  
Indoluxe Hotel  
Yogyakarta

*Salam Sehat dan Sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta*

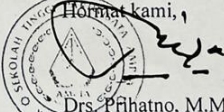
Sebagai upaya nyata dari Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) AMPTA Yogyakarta untuk mempersiapkan lulusan berkompeten dan siap bekerja di industri, dengan ini kami menyampaikan permohonan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bagi mahasiswa kami selama 6 (enam) bulan, sebagai berikut:

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109600	Marcel Sebastian Hartono	Kitchen
2.	119109612	Vrisca Vionita	Pastry
3.	119109614	Ahmad Fathurahman	Kitchen

Persyaratan administratif berupa CV, pas photo, pernyataan bermeterai untuk mentaati peraturan, FC Surat Keterangan Dokter, FC Asuransi Kecelakaan, FC Kartu Hasil Studi terakhir dan FC KTP disampaikan langsung oleh mahasiswa tersebut.

Mohon bimbingan dan arahan selama mahasiswa kami nantinya bisa bergabung di Grand Central Pekanbaru, sebagai trainee, agar pada gilirannya mahasiswa kami tersebut bisa berkiprah di dunia industri nyata secara kompeten dan berhasil baik.

Atas perhatian dan kerja sama yang baik ini, kami mengucapkan terima kasih.

Hormat kami,  
  
Drs. Prihatno, M.M.  
Ketua

Cc.File

Lampiran 1 Surat Pengantar PKL

## B. Surat Balasan dari Tempat PKL



**SURAT KETERANGAN**  
**No. 100/G/HC-IHJ/III/2021**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Aimatul Husna  
Jabatan : Human Capital Coordinator

Dengan ini menerangkan bahwa nama dibawah ini:

Nama : Ahmad Fathurahman  
Alamat : Toragan Telogoadi, Mlati, Sleman

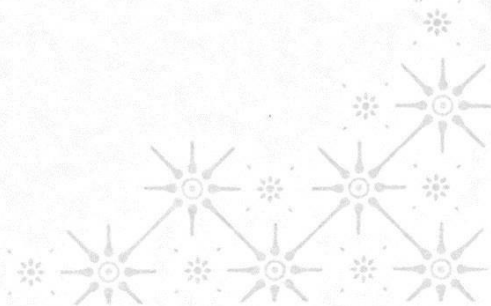
Adalah benar telah diterima di Indoluxe Hotel Jogjakarta sebagai mahasiswa *On The Job Training* yang akan mulai *training* dari tanggal 23 Agustus 2021 sampai dengan 22 Februari 2022 di bagian *Food & Beverage Product Department section Hot Kitchen*.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat kami,

Siti Aimatul Husna  
Human Capital Coordinator

Indoluxe Hotel Jogjakarta  
Jl. Palagan Tentara Pelajar, No. 106, Sleman, Yogyakarta 55581 - Indonesia  
T. +62 274 8722388, F. +62 274 8722377, reservations@indoluxehotel.com  
www.indoluxehotel.com



Lampiran 2 Surat Balasan PKL



C. Sertifikat PKL



Lampiran 3 Sertifikat PKL