

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN.

Selama menjalankan *On the Job Training* di Indoluxe Hotel Yogyakarta, penulis ini memperoleh berbagai macam ilmu pengetahuan yang dapat menunjang praktikan dalam dunia kerja. Berdasarkan hal-hal yang telah diuraikan sebelumnya, maka penulis dapat menarik suatu kesimpulan sebagai berikut:

1. Seluruh karyawan *Departemen Food and Beverage Service* di Indoluxe Hotel Yogyakarta bertugas dan bertanggung jawab dalam hal mengatur, menangani, dan memberikan pelayanan yang sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sudah ditetapkan oleh hotel kepada seluruh tamu yang menginap maupun tidak, agar pelayanan yang diberikan kepada tamu sesuai standar dan keinginan.
2. Adanya kendala yang dihadapi oleh si penulis ini, dalam menjalankan Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan sebuah tantangan yang harus diselesaikan dengan bijaksana dan memiliki solusi yang tepat. Kendala yang dihadapi oleh seluruh karyawan dapat dijadikan sebuah motivasi untuk lebih maju dan lebih baik lagi. Dari penelitian yang sudah dilakukan oleh si penulis dapat disimpulkan bahwa pelayanan *Food and Beverage Service Department* sangat

berpengaruh terhadap peningkatan kualitas pelayanan tamu, khususnya di Indoluxe Hotel Yogyakarta.

3. Bahwa pelaksanaan praktik kerja di dunia nyata di industri perhotelan merupakan suatu kegiatan yang sangat bermanfaat bagi mahasiswa/I untuk lebih meningkatkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh di Kampus maupun di Industri Perhotelan untuk bekal dalam memperoleh pekerjaan nantinya.
4. Membangun hubungan yang baik antara lembaga pendidikan dengan industri perhotelan, yakni STP AMPTA YOGYAKARTA dengan Indoluxe Hotel Yogyakarta yang bertujuan untuk mewujudkan sumber daya manusia yang profesional dan berkualitas yang baik.

B. SARAN.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin memberikan beberapa saran yaitu:

1. Saran Untuk Hotel:
 - a. Saran untuk para *staff* agar lebih menghargai dan bersabar dalam menghadapi anak *Training*. Karena para *trainee* di Indoluxe Hotel Yogyakarta sedang dalam tahap proses belajar dan mempratikan pelajaran yang didapat dari perkuliahan.
 - b. *Trainee* berharap agar kerjasama yang sudah terjalin antara pihak STP AMPTA Yogyakarta dengan Indoluxe Hotel Yogyakarta dapat dipertahankan dan di tingkatkan.

2. Saran Untuk Pihak Kampus:

- a. Penulis berharap koordinasi yang baik antara pihak kampus dan pihak hotel agar lebih memperhatikan anak didikannya yang sedang melakukan praktek kerja lapangan di hotel.
- b. Menyediakan fasilitas yang lebih baik untuk menambah wawasan tentang industri perhotelan maupun pariwisata.

3. Saran Untuk Mahasiswa/I:

- a. Melaksanakan semua pekerjaan yang ditugaskan oleh *staff* secara profesional.
- b. Dapat menjaga nama baik lembaga pendidikan ditempat *Training*.
- c. Dalam menjalani *Training*, mahasiswa sebaiknya mengikuti semua tata tertib dan SOP yang ada di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Atmodjo, Marsum Widjojo. 2004. *Bar, Minuman dan Pelayanannya*, Edisi II.
Yogyakarta: Andi

Bernardin And Russell, 1998, *Human Resource Management*, Second Edition,
Singapore, McGraw-Hill Book Co

Dra. Ida, M,Si., (2019) Modul Pembelajaran, *Pengertian, Tujuan, Jenis, dan Bentuk
Laporan*. Universitas Terbuka: Modul Pembelajaran

Himstreet, William C., Wayne Murlin Baty, dan Carol M. Lehman. (1993).
Business Communication. Belmont: Windsworth Publishing Co.

Isdarmanto, I. (2015). *The Impact Of Potential Diversity Culinary Products Of
Yogyakarta As A Tourist Attraction In The Development Of The Tourism
Industry In Yogyakarta*. (Jurnal Kepariwisataaan)

Naimuddin Delly Putra dan Yunus, 1998, *Pengelolaan makan minum dalam
Usaha Jasa Hotel*, Medan: Biro PenelitianDan Pengembangan Ilmu
Pariwisata Fakultas Sastra USU

Noe, Hollenbeck, Gerhart, Wright, 2003, *Human Resource Management*,
International Edition, The McGraw-hill Companies, Inc. New York

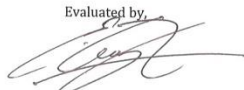
LAMPIRAN



JOB TRAINING EVALUATION FORM


Name of trainee : Aloysius Sasongkowibowo
 Department : Food and Beverage Service
 Period : 12 Agustus 2021 - 11 Februari 2022

CRITERIA	SCORE					REMARK
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		32				Perlu Ditingkatkan
2. QUALITY OF WORK Kualitas Pekerjaan		34				Perlu Ditingkatkan
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi kerja	36					Bagus
4. ATTENDANCE Kehadiran	36					Bagus
5. PUNCTUALITY Kedisiplinan		35				Perlu Ditingkatkan
6. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		34				Perlu Ditingkatkan
7. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru	36					Bagus
8. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		34				Bagus
9. ATTITUDE Sikap & tingkah laku		33				Harus ditingkatkan
10. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		35				Perlu Ditingkatkan
11. MOTIVATION Motivasi	38					Sangat Baik
TOTAL SCORE	383					
OVERALL RESULT	383 : 11 = 34,81 (B)					
ABSENCE :	With permission :0..... days Without permission :0..... days Sick with Doctor's Certificate :1..... days					

Evaluated by,

Rizky Sigit Nugroho Putra
 Food and Beverage Supervisor

Approved by,

Pratama Danu Dirgantara
 Assistant Food and Beverage Manager

Acknowledge by,

INDOLUXEHOTEL
 JOGJAKARTA
HUMAN CAPITAL
Dewi Puspita Sari
 Human Capital Coordinator

ACHIEVEMENT :
 A. 36-40 : Outstanding
 B. 28-35 : Good
 C. 20-27 : Meet Standard

D. 12-19 : Bellow Standard
 E. 08-11 : Very Poor

