

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil pembahasan tentang “Upaya *pastry chef* dan *pastry cook* dalam meningkatkan daya tarik konsumen di Punika Deli Royal Ambarrukmo Yogyakarta”, maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Dengan menampilkan *cake* yang menarik dan ditata dengan rapi di *stole* Punika Deli akan menarik minat para konsumen. Karena para konsumen dapat melihat satu per satu *slice cake* yang ada di *stole* Punika Deli.
2. Membuat produk seasonal seperti *hampers* merupakan salah satu upaya dan menjadi nilai lebih di tengah-tengah banyaknya toko roti yang ada dimana-mana.
3. Membuat *cake* dengan bentuk yang kreatif dapat menarik minat para konsumen, karena dapat memberikan kesan yang baik kepada para konsumen dan dapat menjadi keunggulan tersendiri bagi Punika Deli, terkhususnya *pastry chef* dan *pastry cook*. Sehingga dengan demikian dapat menjadi alasan mengapa konsumen harus membeli produk tersebut.
4. Memberikan *garnish* yang berbeda pada setiap *slice cake* yang ada di Punika Deli akan menambahkan keindahan tersendiri untuk setiap *slice cake*, sehingga akan menambah daya tarik tersendiri kepada para konsumen.

5. Dengan adanya prosedur dalam *set-up* produk Punika Deli, maka akan mempermudah alur pengerjaan. Karena semua produk *pastry* yang akan di *set up* di Punika Deli sudah memiliki data. Produk apa saja yang sudah dikeluarkan dan belum dikeluarkan pada hari sebelumnya, agar setiap *slice cake* memiliki rotasi sehingga para tamu tidak bosan dengan *slice cake* yang ada di Punika Deli.

B. Saran

Saran penulis untuk setiap stok *slice cake* yang sudah disusun di dalam *insert* yang ada di *walk-in freezer* lebih baik diberi label dan diusahakan dalam satu *insert* hanya ada 1 jenis *slice cake*. Sehingga, pada saat ada yang ingin mengambil produk yang akan digunakan di Punika Deli tidak memakan waktu yang lama dan pada saat mengambil *slice cake* lebih berhati-hati agar tidak ada item yang hancur yang akhirnya tidak dapat digunakan. Untuk setiap produk *slice cake* yang hancur atau tidak layak di *set-up* di Punika Deli sebaiknya dikeluarkan dari *insert* dan diberikan ke EDR.

DAFTAR PUSTAKA

Dimiyati, A.S. (1989). *Pengetahuan Dasar Perhotelan*. Semarang: CV Desire Sanan.

HRD Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta (2020)

Komar, R. (2014). *Hotel Management*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana

Noviati, S. (2019). *Industri Perhotelan*. Temanggung, Jawa Tengah: DESA PUSTAKA INDONESIA

Surya, F. (2019). *Akomodasi Perhotelan*. Temanggung, Jawa Tengah: DESA PUSTAKA INDONESIA

Susana, D. (2017). *Food and Beverage Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: RELASI INTI MEDIA

LAMPIRAN

1. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan



2. Surat Penerimaan PKL dari Royal Ambarrukmo



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERNED

No. 088/HRD/RAY/II/2022

This is to certify that

Irenanda Sembiring

Arahmaan Syafii

Meilinda Savitri

Charlina Eta Chintia

Johana Natasha Ayu Putri Setyarsi

Iza Sari

Is truthfully under-going their internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Product Department of 6 months the period (23 August 2021 to 19 February 2022).

Sleman, 16 February 2022

Vincent Rudy Ardita
Asst. Training Manager

ROYAL AMBARRUKMO

ROYAL AMBARRUKMO



3. Surat Pengantar dari AMPTA ke Royal Ambarrukmo

Nomor : 1131/Q.AMPTA/VIII/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 07 Agustus 2021

Kepada Yth.
Ibu Kinan
Human Resources Department
Royal Ambarrukmo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta selama 6 (Enam) bulan bagi mahasiswa kami :

LAMPIRAN : DAFTAR NAMA MAHASISWA

Daftar riwayat hidup, Pasfoto, 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 dalam 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,

Drs. T. Hnatno, MM

Cc.File

4. Form Nilai Magang

FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING


NAME : IRENANDA SEMBRING
 SCHOOL : STP AMPITA
 DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT
 PERIOD : 23 AGUSTUS 2021 - 19 FEBRUARI 2022


photo

NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,60
2	MOTIVATION Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,60
3	RESPONSIBILITY Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3,60
4	COOPERATIVENESS Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3,60
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,60
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,60
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	3,60
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,55
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,55
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,60

TOTAL SCORE : 35,90
 GRADE : 3,59 (TOTAL SCORE / 10)
 RATING : Excellent

Yogyakarta, 16 February 2022


 Eko Purjono
 Executive Sous Chef


 Vincent Rully Ardita
 Asst. Training Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating berikut ini:	3,50-4,00	: Excellent
	3,00-3,49	: Good
	2,50-2,99	: Fair
	1,50-2,49	: Below Average
	0,00-1,49	: Poor

Jalan Liris, Gedung A, Jl. Pahlawan No. 10
 Yogyakarta 55275 - INDONESIA
 T : +62 271 426 488
 F : +62 271 426 738
 info@royalambank.com
 www.royalambank.com

