

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan bab-bab yang telah penulis uraikan, maka dapat di ambil kesimpulan antara lain:

1. Hotel Royal Ambarrukmo merupakan salah satu hotel bintang lima di Yogyakarta yang memiliki sangat banyak sejarah di setiap banguannya. Royal Ambarrukmo Yogyakarta adalah hotel warisan hidup, menampilkan koleksi luar biasa karya arsitektur Jawa otentik dari abad ke-18 dan karya seni dari tahun 1964-an
2. Department Pastry Bakery di Royal Ambarrukmo selalu beroperasi setiap harinya untuk memenuhi kebutuhan-kebutuhan *event, breakfast*, dan produksi untuk dijual di Punika Deli.
3. Punika Deli merupakan *coffee shop* di hotel Royal Ambarrukmo yang menjual berbagai macam jenis hidangan, terutama produk pastry, dimana yang menjadi minat pelanggan adalah *slice cake* nya.
4. Setiap produk *pastry* yang di jual di Punika memiliki presentase penjualan tersendiri, namun ada beberapa produk yang banyak diminati, salah satunya yaitu *New York cheesecake*.

B. Saran

Dalam kesempatan ini penulis ingin memberikan masukan atau saran yang mungkin dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi *Pastry Department* Hotel Royal Ambarrukmo:

1. Dalam meningkatkan kualitas guna mencapai pelayanan dan memperoleh keuntungan dari tamu, maka alangkah lebih baiknya dilakukan pengecekan kembali atas *labeling* setiap *cake* yang masuk, memastikan kualitas *cake* yang di jual benar-benar baik, konsistensi terhadap *garnish* yang diguankan, dan kebersihan saat menata *cake* pada *display*.
2. Meningkatkan kembali sistem komunikasi antara *staff* Punika Deli dengan *staff pastry* sendiri, untuk meminimalisir adanya kekeliruan, kesalahpahaman dan *misscommunication*.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Ekanuingrum, Yuniawati. (2016), *Manajem Hotel*. Surabaya: NSC Press
- Lestari, O.A., dan Yohana, S.K. Dewi. 2017. *Teknologi Patry & Bakery*. Pontianak: IAIN Press.
- Utama, I.G.B.R. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.

Internet

- Putra. 2020. *Pengertian Hotel*. <https://salamadian.com/pengertian-hotel/> Di akses 20 Desember 2021.
- Royal Ambarrukmo Yogyakarta. (2021). *History Royal Ambarrukmo Yogyakarta*. royalambarrukmo.com. Diakses 20 September 2021, dari https://www-royalambarrukmo-com.translate.goog/history? x tr sl=en& x tr tl=id& x tr hl=id& x tr_pto=sc
- Merry, Guru. 2022. *Pengertian Food And Beverage*. <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/> Di akses 13 April 2022.
- Riadi, Muchlisin. 2022. *Pengertian, Jenis dan Klasifikasi Hotel*. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html?m=1> Diakses 19 Mei 2022.

LAMPIRAN

FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

NAME : LINDA IYAN MUFIDA
 SCHOOL : STP AMPTA
 DEPT/SECTION : FOOD & BEVERAGE PRODUCT
 PERIOD : 20 AGUSTUS 2021 - 16 FEBRUARI 2022




NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
ATTITUDE		
1	GROOMING & HOSPITALITY Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,70
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.	3,50
5	ATTENDANCE Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,50
KNOWLEDGE & SKILL		
6	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,70
7	QUALITY OF WORK Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	3,70
8	JOB SPEED Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,60
9	INITIATIVE Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,50
10	IMPROVEMENT ACHIEVED Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,60

TOTAL SCORE : 36,00
 GRADE : 3.6 (TOTAL SCORE / 10)
 RATING : Excellent

Yogyakarta, 16 February 2022


 Eko Purjiono
 Executive Sous Chef


 Vincent Rody 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




ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA




Certificate of Completion

This is to certify that

LINDA IYAN MUFIDA

completed the "On the Job Training"
program successfully in Food & Beverage Product Department
from August 20, 2021 to February 16, 2022


IGNATIUS HERDITANTO
Human Resources Manager


HERMAN COURBOIS
General Manager

