

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Plating Makanan juga bukan hal yang mudah dilakukan, namun *Plating* makanan bukanlah hal yang mustahil dilakukan anak *Trainee* jika mau belajar dan mau memperhatikan komponen apa saja yang penting dalam *Plating* terutama untuk *Romantic Dinner*.

Plating juga menjadi hal penting sebagai visualisasi sebuah hidangan yang bisa dikatakan *High Class*, semakin mahal hidangan yang disajikan maka *Plating* yang dilakukan menggunakan teknik yang rumit dan komponen yang lebih complex agar hidangan tersebut memiliki sebuah seni yang dijual kepada pembeli.

Untuk kendala yang ada sebaiknya dari Steward selalu mengecek ketersediaan *Plate* yang ada dan melaporkan ke FB manajer bahwa tim kekurangan *Plate* untuk *Romantic Dinner*, lalu untuk masalah *miss* komunikasi sebaiknya diatasi dengan adanya *Briefing* terlebih dahulu agar tidak terjadi lagi *miss* komunikasi lagi, hal ini penting untuk memaksimalkan *Plating* dan tim bisa bekerja dengan tidak terburu-buru karena sudah di *Prepare* dengan baik tinggal menunggu waktu saat tamu sudah datang dan sudah diminta oleh tim FBS.

B. Saran

1. Meningkatkan kompetensi karyawan
2. Memberikan perhatian yang lebih tinggi pada hidangan yang disajikan.
3. Menambah jenis *Plate* agar banyak kreasi dari makanan yang dihidangkan.
4. Melakukan briefing untuk pembagian Job Desk yang jelas agar tidak *miss* komunikasi.
5. Melakukan improve dalam menu *Romantic Dinner*.

DAFTAR PUSTAKA

Darsono, Agustinus. (1992). *Kantor Depan Hotel*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.

Drs. Agus Sulastiyono, M.Si. (2006). *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Halaman 5.

Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran*, terjemahan Hendra Teguh, edisi Millenium, cetakan pertama. Jakarta: Prenhalindo

Rico. (2003). *Carribean Hotel Association*. Karibia: CHTA

Soekresno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

<https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html>

<http://jasafotojakarta.com/teknik-plating-makanan-berikut-akan-membuat-menu-semakin-cantik/>

LAMPIRAN

PERMOHONAN 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. P. Fhatno, M.M.
Ketua

Cc.File

KETERANGAN PKL



SURAT KETERANGAN
No. 101/G/HC-IHJ/VIII/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Siti Aimatul Husna
Jabatan : Human Capital Coordinator

Dengan ini menerangkan bahwa nama dibawah ini:

Nama : Marcel Sebastian Hartono
Alamat : Jl Pala Barat 1, Blok A Nomor 17, Mejasem Barat, Tegal.

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 Aimanul Husna
Human Capital Coordinator

SERTIFIKAT



IHL-DHHC-02-22

Certificate of Appreciation

This is to certify that

Marcel Sebastian Hartono

Has Completed the Training Programs at

Food and Beverage Product

23 August 2021 - 22 February 2022


Dimas Navriyanto
General Manager


Dewi Puspita Sari
Legal and HC Coordinator

