

BAB V

PENUTUP

Setelah penulis melakukan penelitian di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta khususnya di *Food and Beverage Product* dan membahas masalah yang penulis rumuskan, maka bab penutup yang merupakan bab terakhir, penulis mencoba mengambil kesimpulan dari apa yang diuraikan sebelumnya.

Selain itu, dalam bab ini penulis berusaha memberikan saran-saran yang akan membantu atau menjadi pertimbangan yang kiranya bermanfaat bagi semua pihak.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil data yang sudah dianalisa oleh penulis, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Dampak dari kurangnya hygiene dan sanitasi terhadap kualitas makanan menimbulkan penyakit yang tumbuh di dalam tubuh manusia yang diakibatkan dari adanya bakteri yang tumbuh di dalam makanan tersebut.
2. Semua karyawan Hotel Royal Ambarrukmo sudah mematuhi dan menjalankan SOP yang berlaku dengan baik dan benar.

B. Saran

1. Melakukan perputaran Section agar trainee dapat belajar di Section lain dan mendapatkan ilmu lebih banyak.
2. Saling menjaga komunikasi antar departemen agar operasional berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Bagyono. 2007. Pariwisata dan Perhotelan. Bandung : Alfabeta
<https://kajianpustaka.com>

<https://jenishotel.infng>

<https://www.kompas.com/skola/read/2009/12/27/150000569/pengertian-hotel-dan-karakteristikna?page=all>

<https://id-id.facebook.com/pages/category/Hotel/Ambarrukmo-Laundry-457709621059185/> Diakses pada tanggal 1 Maret 2022.

<https://www.royalambarrukmo.com/facilities/nurkadhatyan-spa> Diakses pada tanggal 1 Maret 2022.

https://www.google.com/search?q=LOUNGE+BARROYAL+AMBARRUKMO&hl=id&sxsrf=APq-WBtPOol2JzdaZL9Ip2LhRC3LEpj6Gw:1646895230427&source=Inms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiH8cPp-rr2AhVm5nMBHU06CgoQ_AUoAnoECAQQBA&biw=1920&bih=891&dp Diakses pada tanggal 1 Maret 2022.

Boston, Ames. (2021). Pengertian Menu: Jenis dan Contohnya. [Online]. Diakses dari <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-menu/> Diakses pada tanggal 1 Maret 2022.

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Johana Natasha Ayu Putri Setyarso
NIM : 119102598
Jurusan : D3 Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
 - a. 23 Agustus 2021 di : 19 Februari 2022
 - b. di : Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :
..... di :
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
..... di :

Yogyakarta, 21 MARET 2022

Koordinator Training Stipar.AMPTA,



Angela Ariani,SH,M.M.Par



ROYAL AMBARRUKMO
YOGYAKARTA



Certificate of Completion

This is to certify that

JOHANA NATASHA AYU PUTRI SETYARSO

completed the "On the Job Training"
program successfully in Food & Beverage Product Department
from August 23, 2021 to 19 February, 2022

IGNATIUS HERDITANTO
Human Resources Manager

HERMAN COURBOIS
General Manager