

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil dari analisis penulis dalam penelitian yang telah penulis lakukan mengenai proses *handle breakfast* serta kendala yang ada saat *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta, penulis dapat memberikan kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses *handle breakfast* di hotel Ibis Styles Yogyakarta belum berjalan dengan baik. Dikarenakan kurangnya *staff* atau pekerja untuk operasional hotel yang lebih efisien.
2. Teknik yang bermacam-macam dalam memasak bahan makanan yang berbeda-beda, sehingga menjadi hidangan atau makanan yang lezat dan bervariasi. Teknik memasak di hotel Ibis Styles Yogyakarta dapat dijalankan oleh para karyawan dengan baik, dan tidak terjadi kesalahan dalam kegiatan operasional.
3. Di hotel Ibis Styles Yogyakarta masih terdapat beberapa kendala yang terjadi. Sebagian besar kendala terjadi karena kurangnya sumber daya manusia di departemen *food and beverage product*, beberapa peralatan yang belum memadai, dan lain sebagainya.

B. Saran

Dari kesimpulan di atas, penulis mencoba untuk memberikan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan bagi *management*

hotel supaya kualitas operasional yang ada di hotel Ibis Styles Yogyakarta meningkat dan pekerjaan menjadi lebih efisien. Berikut saran yang penulis berikan:

1. Sebaiknya lebih memperhatikan kendala-kendala yang sering terjadi. Ada banyak solusi ataupun penyelesaian yang dapat dilakukan untuk menghindari terjadinya kendala-kendala tersebut.
2. Lebih baik untuk mempersiapkan tambahan *staff* atau *trainee* atau *casual* untuk membantu operasional *food and beverage department* ketika *occupancy* hotel meingkat. Sehingga tetap kondusif dan terkoordinasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andales, Jai. (2021). *Kitchen Operations Checklist*. Diakses pada 15 desember 2021, dari <https://safetyculture.com/checklists/kitchen-operations/>
- Bagyono. (2020). *Teori dan Praktek Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono, P,H dan Ruffino E.M. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Huda, Samsul., Jati Nurcahyo. (2015). *Upaya Food & Beverage Product dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta*. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol VI. No. 1.
- Larasati, Sri. (2016). *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengelolaan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudira. 1996. *Tata Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Suharsimi
- Widianto, Tri., Citra Unik Mayaasari. (2018). *Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point di Main Kitchen Hotel Ibis Styles Yogyakarta*. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol 9. No.1.
- Wulansari, Desika Murdita., M. Fathurrahman Nurul Hakim. (2019). *Pelaksanaan Operasional Food and Beverage Department dalam Pencapaian Excelet Service di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol 10. No. 2.
- Yulianto., Putri Novitasari. (2016). *Peranan Pastry Section dalam Meningkatkan Pendapatan di Ros In Hotel Yogyakarta*. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol 7. No.1.
- Yusnita, Hesty Woro., Atun Yulianto. (2013). *Upaya Food & Beverage Restaurant dalam Meningkatkan Kepuasan Tamu melalui Variasi Product*. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol IV. No. 1.

LAMPIRAN



Set Up Menu Breakfast



Menu Ala' Carte



Penggambilan Store Requisition



Cleaning Kitchen

Surat Keterangan

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Naulal Fauziyah
NIM : 118109464
Jurusan : D3 Perhotelan

Telah melanggar peraturan PKI yang telah dibuat dan disetujui, yaitu: tidak membawa surat pengantar dari kampus ke hotel.

Yogyakarta, 22 Desember 2021

Mahasiswa  Naulal Fauziyah NIM : 118.09464	Orang Tua  Hadisoan
--	--

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Akademik  Dra. Nuharani EK, M.Pd NIDN. 0530046603	Kepala Program Studi  Dra. Heni Susilowati, M.M. NIDN. 0505026202	Kepala Bagian PKI  Angela Ariani, S.H., M.M.Par NIDN. 0530106001
--	---	--



SURAT KETERANGAN

Manajemen Hotel ibis Styles Yogyakarta, yang beralamat di Jalan Dagen No. 109 Yogyakarta, dengan ini menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini sudah mengikuti program On The Job Training di Hotel ibis Styles Yogyakarta terhitung sejak 3 Mei 2021 hingga 2 November 2021.

Nama Mahasiswa tersebut adalah

Naufal Fauziyah

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk keperluan akademik mahasiswa bersangkutan.

Yogyakarta, 5 Desember 2021

A handwritten signature in black ink over a light blue ibis Styles logo watermark.

Rini Setiyati UNINGSIH
Talent & Culture Coordinator

Ibis Styles Yogyakarta

Jl. Dagen No. 109 - 55271 - Yogyakarta - Indonesia - Tel: +62 274 588 889 - Fax: +62 274 588 763
info@ibisstyles-yogyakarta.com - www.ibisstyles.com - www.accorhotels.com






LEMBAR PENILAIAN

Nama Industri/Perusahaan : Hotel Ibis Styles Yogyakarta
Alamat Industri : Jl. Dagen No.109, Sosromenduren, Gedong Tengen,
Kota Yogyakarta
Nama Mahasiswa : Naufal Fauziyah
Lama Praktek : 6 Bulan (3 Mei 2021 – 2 November 2021)
Unit/Bagian/Seksi : Kitchen

No.	Aspek Yang dinilai				
	Nilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)		86		89
2.	Kurang dari Baik Sekali (80-85)	85			
3.	Lebih dari Baik (75-79)			79	
4.	Baik (71-74)				
5.	Kurang dari baik (66-70)				
6.	Lebih dari Cukup (64-65)				
7.	Cukup (60-63)				
8.	Kurang dari Cukup (56-59)				
9.	Kurang (0 – 55)				

Nilai Rata-rata =

Yogyakarta, 7 Januari 2021
Pembimbing Industri,


(MAYA WAHYU .A.)



YOGYAKARTA

CERTIFICATE

The management of ibis Styles Yogyakarta

Awards this certificate to

Naufal Fauziah

STP AMPTA Yogyakarta

For the successful completed the training program in

Food & Beverage Product Department

Periode : 3 May 2021 - 2 November 2021

Rini Setiyati UNINGSIH
Talent & Culture Coordinator

Herman Tri WURYANTO
General Manager

Name : Naufal Fauziah
Department : F&B Product
Periode : 3 May 2021 - 2 November 2021

TRANSCRIPT		
NO	SUBJECT	SCORE
1	Well Organized and Implementation of Work	90
2	Communication and Cooperation	85
3	Implementation of Learning Technique and Working Method	85
4	Independence and Responsibility	84
5	Attitude	83
6	Grooming	83
7	Time Disciplinary	88
Total Score		598
Average		85

SCORE:
85 - 100 = A (Very Good)
70 - 84 = B (Good)
60 - 69 = C (Average)
50 - 59 = D (Poor)
< 50 = E (Failed)

Approved by,

Edi Ronadi
Head Chef