

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisa yang penulis lakukan selama menjalani kegiatan PKL dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebagian *trainee* telah baik dalam melakukan *set up breakfast* mereka mampu melakukannya dengan efektif sehingga *set up* bisa dilakukan dengan tepat waktu.
2. *Staff* dalam melakukan pengarahan sudah cukup baik sehingga mengurangi kegagalan maupun hambatan dalam melakukan *set up breakfast*.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan akan kesimpulan diatas maka penulis bisa memberikan saran – saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya *trainee* maupun *staff* diperbolehkan membawa alat komunikasi berupa *handphone* agar pada saat ada berita mengenai event bisa langsung mendengar dan dapat meminimalisir adanya kesalahpahaman antar *staff*.

2. Untuk peralatan di kitchen sebaiknya ditambah lagi sehingga antar sections dapat kebagian semua dapat menjalankan tugasnya dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Yoeti, Oka A. 1994. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Yogyakarta: Ekuilibria
- Agus, Sulastiyono, 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Agus, Mertayasa, 2012. *Food & Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi offset
- Noviati, 2019. *Industri Perhotelan*. Temanggung: Desa Pustaka Indonesia
- Bartono & Ruffino, 2006. **Food Product Management Di Hotel Dan Restoran**, Andi, Yogyakarta
- Sihite Richard, 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset
<https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/25/struktur-organisasi-kitchen/> (diakses pada tanggal 23 Oktober 2021)
- <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/> (diakses pada tanggal 14 Agustus 2019)
- Permen Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.4, 2013.
- Prof. K.Kraft & Nyoman S. Pendit (Eds). 2003. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Jakarta: CV Pradnaya Paramit.

LAMPIRAN

SERTIFIKAT

JOB TRAINING EVALUATION PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : Setiya Saputra
Nama peserta pelatihan
Name of School : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Nama Sekolah
Training Period : March, 22nd, 2021 to September, 22nd 2021
Periode Pelatihan
Department/Section : Food & Beverage Product
Bagian/Area

WITH THE FOLLOWING EVALUATION DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	E	G	F	P
General Attitude - Kepribadian umum		√		
Appearance - Penampilan		√		
Courtesy - Sopan santun		√		
Guest Relation - Hubungan dengan tamu		√		
Job Enthusiasm - Keantusiasan kerja		√		
Accept Training - Kemampuan penerimaan pelatihan		√		
Initiative - Inisiatif		√		
Completion of Task - Kemampuan menyelesaikan tugas		√		
Accuracy of Work - Keakuratan kerja		√		
Attendance - Kehadiran		√		

E = Excellent
Sempurna

G = Good
Bagus

F = Fair
Sedang

P = Poor
Kurang

Overall Performance of Job Training : Good



Certificate Of Completion

This is to certify :

Setiya Saputra

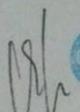
Trainee

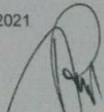
Has completed On The Job Training Program from **March, 22nd 2021 to September, 22nd 2021** in the department of

Food & Beverage Product

we wish him a success in the future

Yogyakarta, September 22nd, 2021


VIV HASNUR
Human Resources Manager


ARIS DWI ATMOKO
General Manager

DOKUMENTASI



