

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan pengamatan penulis saat melakukan penelitian di *The Roch* Jogja Hotel penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Dalam melakukan pekerjaan selalu memperhatikan keselamatan kerja dan juga standart operasional prosedur yang telah di tetapkan oleh perusahaann.
2. Dalam pembuatan sop buntut memerlukan ketelitian dan preparation yang baik.
3. Seorang *cook helper* bertanggung jawab atas penanganan *ala carte* dan *room service*.

B. Saran

Beberapa saran yang ingin penulis sampaikan berdasarkan proses magang yang dijalani selama 6 bulan adalah sebagai berikut :

1. Kerjasama antar *staff* baik yang berada di *department* atau *section* yang sama maupun berbeda sangat penting karena komunikasi adalah hal yang rentan untuk menjadikan suatu hal buruk.
2. Untuk semua *Staff* harus lebih memperhatikan grooming serta gretting yang baik agar para training bisa mencontoh hal yang baik dari para *staff* dan agar lebih terlihat baik ramah dan sopan serta mempunyai jiwa loyalitas yang tinggi.

3. Untuk peralatan dan bahan-bahan yang kurang di *kitchen* lebih diperhatikan lagi kelengkapannya demi menunjang kelancaran operasional di dapur *The Rich Jogja Hotel*.
4. Dan untuk menu-menu di bagian *alacarte* dan *room service* harus lebih di update lagi mengenai standar *plating* nya, agar menarik para pelanggan dan tamu di hotel saat hendak order makanan, tidak hanya rasa saja yang harus di perhatikan melainkan tampilan dalam suatu makanan juga harus diperhatikan.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Ekaningrum, Yuniawati. (2016), *Manajemen Hotel*. Surabaya: NSC Press
- Fadhli, Aulia. (2018), *Manajemen Hotel Syariah*. Yogyakarta: Gava Media
- Sulastiyono, Agus. (2016), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung : Alfabeta
- Larasati, Sri. (2016), *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibra.

Internet

- Admin. (2020), Pengertian Food&Beverage Product Secara Umum dan Menurut Para Ahli Beserta Tugas dan Tanggung jawabnya.
<https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html>. Diakses 16 April 2022.
- Amy Happy Setyawan. (2020), The Rich Jogja Hotel.
<https://www.tribunnewswiki.com/2020/02/04/the-rich-jogja-hotel> Diakses 16 April 2022.
- Lokerbali. (2022), Tugas dan Jobdesk Cook Helper.
<https://www.lokerbali.id/2022/01/03/tugas-dan-jobdesk-cook-helper/#:~:text=Cook%20helper%20membantu%20Chef%20%2F%20Head,dan%20memotong%2Dmotong%20bahan%20tersebut>. Diakses 16 April 2022.
- Mertayasa. (2016), Hubungan Food & Beverage Departemnt dengan Departement lain.
<https://letohotel.blogspot.com/2016/12/hubungan-food-beverage-department.html?m=1> . Diakses 9 April 2022.
- Njaringilmu. (2017) Hubungan Food and Beverage Departemen dengan Departement lain. <http://njaringilmu.blogspot.com/2017/08/hubungan-food-and-beverage-department.html?m=1> Diakses 9 April 2022.
- Widia Kurniasih. Pengertian Hotel, Jenis dan Karakteristiknya
<https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-hotel/#:~:text=Menurut%20KBBI%2C%20hotel%20adalah%20bangunan,yang%20sedang%20berada%20dalam%20perjalanan>. Diakses 16, April 2022.

LAMPIRAN

Lampiran 1



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor: 178 /Q.AMPTA/X/2021
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 25 Oktober 2021

Yth. Ibu Valent
Human Resources Departmen
The Rich 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, yaitu September 2021-Maret 2022, di departemen sebagai berikut:

NO	NIM	NAMA	DEPARTEMEN
1.	119109550	Ahmad Fauzi	F&B Product
2.	119109640	Siti Nurhanifah	F&B Product
3.	119109566	Muamar Burhanudin	F&B Product
4.	119109579	Vicky Ewin Saputra	Front Office
5.	119109605	Much.Fachrarrozi	Housekeeping
6.	119109580	Yulianto Bagus Prastono	Housekeeping
7.	119109610	Salsabila Herawaty Putri	F&B Product
8.	119109623	Galuh Retno Riandyasari	F&B Service
9.	119109620	Dwi Oktaviona Putri J	F&B Product
10.	119109609	Rio Aji Wijaya	F&B Service
11.	119109562	Ganjar Intan Kresnatirta	F&B Product

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 The Rich 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.



Cc.File

Gambar surat pengantar
Sumber: Dokumen Penulis

Lampiran 2



SURAT KETERANGAN
30/TRJH/HRD/SKT/XII/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Valentina Retno Eliani**
Alamat : The Rich Jogja Hotel
Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta
Telepon : 0274-5305888
Jabatan : HRM

Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

Nama : **Siti Nurhanifah**
NIM : 119109640
Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Diberikan kesempatan untuk melaksanakan Job Orientation di Departemen Food & Beverage Product The Rich Jogja Hotel mulai tanggal 06 September 2021 sampai dengan 06 Maret 2022.

Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 24 Desember 2021
Hormat saya,

Valentina Retno Eliani
HRM

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com

RichJogja @TheRichJogja therichjogja

Gambar surat balasan
Sumber: Dokumen penulis

Lampiran 3

Dokumentasi



Gambar Set up menu buffet
Sumber: Dokumen Penulis



Gambar saat handle live cooking
Dokumen: Penulis



Gambar Spaghetti Rawon, menu baru Ala Carte dan Room Service
Sumber: Dokumen penulis



Gambar Stall Wedding Chicken Cordon Bleu di The Rich Jogja Hotel
Sumber: Dokumen Penulis



Gambar Set Up menu Room Service Bartelsi Kitchen (Soup Buntut)
 Sumber: Dokymen penulis

L110		MAREY 2022											
POSITION		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	MAUN KITCHEN												
2	SO												
3	ANDRIAN SOUP CHIEF												
4	TEY YOGI												
5													
6	ALYANDI												
7	ALIM												
8	RAMA												
9													
10													
11	BOAL												
12	BAGUS												
13	RIFFY												
14													
15	BARTESI												
16	ROHMAD												
17	YANIK												
18	INDA												
19	HARLAN												
20	FALDI												
21	HARDIKA												

Gambar Jadwal
 Sumber: Dokumen penulis



Gambar *Bartelsi kitchen crew*
Sumber: Dokumen penulis