

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari pembahasan tersebut dapat disimpulkan bahwa :

1. Pemilihan bahan baku bakery yang berkualitas sangat mempengaruhi hasil akhir produk yang akan dibuat. Bahan baku yang baik akan menghasilkan produk bakery yang berkualitas baik dari segi rasa, penampilan, aroma serta tekstur.
2. Upaya bakery section dalam menghasilkan produk berkualitas sangat diperlukan karena dengan cara mempertahankan kualitas dari produk yang telah dihasilkan bakery itu sendiri dapat memahami seberapa baik produk yang dibuat sehingga dapat digunakan sebagai evaluasi kerja di masa yang akan datang dan dapat menunjang kelancaran kegiatan operasional.

#### **B. Saran**

Berdasarkan data yang penulis dapatkan, maka dapat disampaikan saran yakni:

1. Sebaiknya Kekurangan peralatan sekiranya perlu ditambahkan untuk menunjang kelangsungan kelancaran operasional
2. Sebaiknya Segera di buat varian baru produk bakery agar lebih bervariasi dan meningkatkan kepuasan tamu
3. Sebaiknya Mengontrol setiap olahan hasil produksi bakery mulai dari

penentuan bahan baku, penyimpanan barang, dan proses membuat

4. Sebaiknya Lebih rutin mengecek ketersediaan stok bahan baku yang sudah menipis agar bisa segera di restock kembali
5. Sebaiknya Perlu ada peningkatan kerja sama dan komunikasi antara atasan dan bawahan sehingga dapat tercipta komunikasi yang baik

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PH, SE. dsm Ruffino E.M, (2005). *Food Product Management Di Hotel Dan Restorant*. Jakarta: Kencana
- Shaharudin, M.R.,Mansor, S.W., Elias, S.J. (2011). Food Quality Attibutes Among Malaysia's Fast Food Customer. *International Business and Management*. 2 (1)
- Subagjo, Adjab, (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Cetakan Pertama.
- Sulastiyono, Agus, (2008). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Widanaputra, A.A.GP dkk. (2009). *Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 Surat Pengantar PKL

Nomor : 1274/Q.AMPTA/VIII/2021  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 26 Agustus 2021

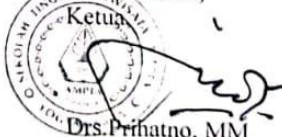
Kepada Yth.  
Ibu Hana  
Human Resources Department  
Galery Prawirotaman Hotel  
Yogyakarta

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Galery Prawirotaman Hotel Yogyakarta periode September 2021-Februari 2022 bagi mahasiswa kami :

DAFTAR NAMA MAHASISWA : TERLAMPIR

Daftar riwayat hidup, Pasfoto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,  
Ketua  
  
Drs. Prhatno, MM

Cc.File

Daftar Mahasiswa OJT Galery Prawirotaman Yogyakarta

<b>NO</b>	<b>NIM</b>	<b>NAMA</b>	<b>DEPARTEMEN</b>
1.	119109559	Diah Aisyah	F&B Service
2.	119109585	Armeyta Arianti	Front Office
3.	119109597	Jati Kusumaningtyas	Front Office
4.	119109609	Rio Aji Wijaya	Kitchen
5.	119109608	Ramdha Archi Rimubdhi	Kitchen
6.	119109613	Advent Tito Krisnawan	Pastry
7.	119109615	Ajeng Sonya Citra Prasasti	Pastry
8.	119109616	Alisia Melvita Zomers	Front Office
9.	119109618	Dona Erike Mayang Putri	Pastry
10.	119109624	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service
11.	119109633	Lukman Prasajo	Kitchen
12.	119109632	Lisa Andrian	Pastry
13.	119109641	Tarlin Tashya	Pastry
14.	119109649	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
15.	119109664	Lusiana Damayanti	F&B Product
16.	119109645	Albertus Adrian Krisma Nova	F&B Product
17.	119109652	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
18.	119109592	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product

## Lampiran 2 Surat Balasan PKL



Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8398,  
Yogyakarta - Indonesia  
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 46/56  
Fax : 0274 458 0009  
www.galleryprawirotamanhotel.com  
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

### SURAT KETERANGAN No: 0004/HR-GPH/II/2022

Dengan hormat,

Dengan ini Manajemen Gallery Prawirotaman Hotel menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini adalah benar sudah menjalankan Training di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta (PT. Sarana Wisata Persada) yang dimulai sejak Agustus 2021 dan berakhir pada Februari 2022, adapun datanya adalah sebagai berikut :

No.	Nama	Bagian
1	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product
2	Dona Erike Mayang Putri	F&B Product
3	Tarlin Tashya Meiseffi Anarki Putri Insan	F&B Product
4	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
5	Advent Tito Krishawan	F&B Product
6	Ramdha Archi Rimubdhi	F&B Product
7	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
8	Lukman Prasajo	F&B Product
9	Alisia Melvita Zomers	Front Office
10	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 Februari 2022

  
**Hana Annisa**  
HR Coordinator





Lampiran 3 Sertifikat PKL





## Lampiran 4 Dokumentasi



Set Up Sweet Bread



Donut



Croissant, Danish, dan Puff Pastry



Set Up Breakfast



Rekan Trainee Stp Ampta



Pastry Cook And Trainee