

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Avocado Toast adalah menu yang digemari oleh banyak orang, tidak hanya dijadikan menu utama, dapat pula dijadikan sebagai cemilan.

Dalam proses pembuatannya, *Avocado Toast* terdapat *Herbs* sebagai penguat rasa. Perbandingan rasa antara *Avocado Toast* yang ditambah *Herbs* dengan yang tidak tambah *Herbs* sangat jauh berbeda, rasa yang dihasilkan oleh *Herbs* membuat *Avocado Toast* lebih *Fresh* dan harum.

Kendala dalam proses pembuatan *Avocado Toast* terdapat pada alpukat yang musiman sehingga membuat penjualan *Avocado Toast* hanya ada pada saat tertentu.

Kendala selanjutnya proses pembuatan *French Bread* yang sangat lama, karena menggunakan *mixer* dengan kapasitas 2 kg sehingga harus dibantu dengan tenaga tangan.

B. Saran

Untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas dalam *Food* produksi, sebaiknya :

1. Menambah alat untuk meningkatkan proses produksi.
2. Menambah pengetahuan karyawan dalam hal bahan makanan dan bumbu.
3. Melakukan kajian tentang kelebihan dan kekurangan produk *pastry*.
4. Menambah jenis *Herbs* sebagai bahan tambahan pembuatan masakan.

DAFTAR PUSTAKA

Abd, Rachman Arief.(2005).*Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Darsono, Agustinus. 1992. *Kantor Depan Hotel*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.

School, Jogja Culinary.2021. ”Mengenal *Herbs* khas Makanan Barat”, <https://jogjaculinaryschool.com/mengenal-herbs-khas-makanan-barat/> , diakses pada 24 Mei 2022 pukul 11.25.

Soekresno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama

<https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html> (diakses pada 23 Mei 2022 pukul 19.44)

<https://dianmahayanti.wordpress.com/f-b-product-2/dessert/pengertian-dessert/>

(diakses pada 24 Mei 2022 pukul 11.30)

https://en.wikipedia.org/wiki/Avocado_toast

(diakses pada 26 Mei 2022 pukul 23.43)

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.pegipegi.com%2Fhotel%2Fjogja%2Findoluxe_hotel_yogyakarta_jogja_955168%2F&psig=AOvVaw0dtYUhTzCMvasmh_-Vgcx9&ust=1640650492760000&source=images&cd=vfe&ved=0CAsQjRxqFwoTCMDNyszZgvUCFQAAAAAdAAAAABAE (diakses pada 27 Mei 2022 pukul 09.07)

LAMPIRAN

PENGANTAR PKL

Nomor : 1253/Q.AMPTA/VIII/2021
Hal : Permohonan PKL

Yogyakarta, 24 Agustus 2021

Yth. Ibu Dewi
Human Resources Department
Indoluxe 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, sebagai berikut:

| NO | NIM | NAMA | DEPARTEMEN |
|----|-----------|--------------------------|------------|
| 1. | 119109600 | Marcel Sebastian Hartono | Kitchen |
| 2. | 119109612 | Vrisca Vionita | Pastry |
| 3. | 119109614 | Ahmad Fathurahman | Kitchen |

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 Grand Central Pekanbaru, 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.

Hormat kami,

Drs. P. Fhatno, M.M.
Ketua

Cc.File

KETERANGAN PKL



SURAT KETERANGAN 034/G/HC-IHJ/VIII/2021

Yang bertan datangan dibawah ini :

Nama : Dewi Puspita Sari
Jabatan : Legal & Human Capital Coordinator

Dengan ini menerangkan bahwa nama dibawah ini:

Nama : Vrisca Vionita
Alamat : Jl. Air Ketekok RT 009/ RW 003, Kel. Aik Ketekok,
Kec. Tanjung Pandan, Kab. Belitung, Bangka
Belitung.
Pendidikan : STP AMPTA

Adalah benar telah diterima di Indoluxe Hotel Jogjakarta sebagai mahasiswa/ *On The Job Training* yang akan mulai *training* dari tanggal 23 Agustus 2021 sampai dengan 22 Februari 2022 di bagian *Food & Beverage Product Section Pastry*.

Untuk informasi lebih lanjut berkaitan dengan kegiatan *On The Job Training* Indoluxe Hotel Jogjakarta, dapat menghubungi *contact person in charge*: 0856-4225-0539 (Dewi).

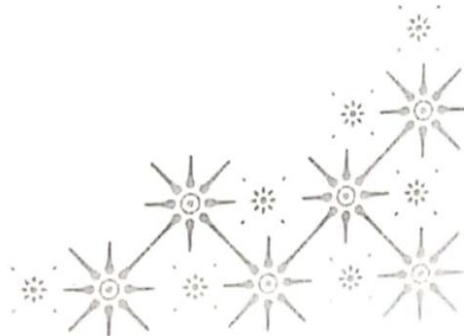
Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Hormat



INDOLUXEHOTEL
JOGJAKARTA
LEGAL & HUMAN CAPITAL

Dewi Puspita Sari
Legal & Human Capital



SERTIFIKAT

INDOLUXEHOTEL
J O G J A K A R T A

IHJ-011105-02-22

Certificate of Appreciation

This is to certify that

Nisca Nicanita

Has Completed the Training Programs at

Food and Beverage Product

23 August 2021 - 22 February 2022

Dimas Nuryanto
General Manager

Dewi Puspita Sari
Legal and HC Coordinator