

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama melaksanakan praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Grand Sarila dapat disimpulkan bahwa:

1. *Standar Operasional Prosedur Housekeeping* sangat diperlukan untuk mempermudah *Housekeeping Department* dalam melaksanakan pembersihan kamar tamu sehingga pekerjaan tersebut bisa lebih maksimal dan tamu akan merasa lebih puas dan nyaman ketika menginap dihotel.
2. Salah satu cara *Housekeeping* dalam meningkatkan tingkat hunian kamar adalah dengan selalu menjaga kebersihan, keindahan, kenyamanan kamar tamu sehingga tamu yang menginap akan datang kembali.

B. Saran

Berdasarkan evaluasi selama melaksanakan praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Grand Sarila dapat memberi saran bahwa:

1. Dalam meningkatkan hunian kamar di Hotel Grand Sarila maka kualitas kedisiplinan kerja *Housekeeping* harus senantiasa diperhatikan.
2. Perlatan kerja yang sudah tua/ tidak layak pakai semestinya harus diganti.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber buku :

Endar Sugiarto, B. A. (1996). *Pengantar dan Akomodasi Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Marsum, W. A. (1994). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.

Ruijs, Susanne. (1998). *The Art of Housekeeping*. southbank Institute of TAPE College of tourism and hospitality.

Sihite Richard. (2000). *Hotel Management*. Surabaya: SIC.

Tarmoezi Trizno. (2007). *Manajemen Perhotelan*. Bekasi: Kasaint Blanc.

Sumber internet :

Tugas dan Tanggung Jawab masing-masing Bagian. Retrieved from www.blogrebahan.my.id: <https://www.blogrebahan.my.id/2020/04/struktur-organisasi-housekeeping-department.html>

Housekeeping Pengertian, Lingkup Kerja, dan Strukturnya. (2021, 5 1). Retrieved from www.rumah.com: <https://www.rumah.com/panduan-properti/housekeeping-47760>

LAMPIRAN

HOTEL: GRAND SARILA HOTEL YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Adhara Nungki Yulia Krisentauri
 Sex : Female
 Place & date of birth : Klaten, 9 Juli 2000
 Name of institution : STP Ampta Yogyakarta

Period

Starting from : 08 March 2021
 Until : 29 September 2021
 In Department/Outlet : Housekeeping

With the following evaluation


	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor
Appearance		✓		
Ambition		✓		
Communication		✓		
Completion of Task		✓		
Courtesy		✓		
Flexibility/Cooperation		✓		
Enthusiasm		✓		
Efficiency		✓		
General Attitude		✓		
Guest Relations		✓		
Initiative		✓		
Intelligence		✓		
Receptiveness to Criticism		✓		

Overall Comments:

Sangat baik

Evaluated by:

[Signature]
 Pagar N...
 Date: 30/9/2021



Acknowledged by:

[Signature]
 Adhara Nungki
 Date: 30 September 2021



CERTIFICATE OF INTERNSHIP

PRESENTED TO

ADHARA NUNGKI YULIA K

has successfully completed internship program at

Housekeeping Departement

From 08 March - 29 September 2021

Handwritten signature of Yeni Setyaningsih in black ink.

YENI SETYANINGSIH
HR Departement

Handwritten signature of Budianna in black ink, overlaid on the Grand Sarila Hotel logo.

BUDIANA
General Manager



No : 31305/HR-GSY/III/21
Hal : Konfirmasi Permohonan Ijin On The Job Training

Kepada Yth.

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Di tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan surat No: 393/Q.AMPTA/III/2021 tanggal 08 Maret 2021 perihal permohonan On The Job Training kepada Mahasiswa:

No	NIM	Nama	Departement
1	118109401	Achmad Fuadi Adiprawira	F&B Service
2	118109402	Adhara Nungki Yulia K	Housekeeping
3	118109409	Arga Dewayana	F&B Product

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut di atas dapat kami terima untuk melaksanakan On The Job Training di perusahaan kami terhitung mulai tanggal 04 Maret 2021 s/d 04 September 2021.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 31 Maret 2021

Hormat Kami



Yeni Setyaningsih
HR Departement