

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang penulis uraikan berdasarkan keterangan pada bab-bab sebelumnya, diantaranya :

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab staff kitchen yang sesuai dengan *Standard Operational Procedure (SOP)* sudah dilakukan dengan baik. Mengingat hal tersebut sangat menunjang tercapainya hasil yang memuaskan.
2. HACPP menjadi standar yang diterapkan hotel untuk mendapatkan kepercayaan konsumen untuk membuktikan bahwa The Phoenix Hotel Yogyakarta berkomitmen memberikan product yang baik, staff kitchen telah melaksanakan dengan baik tugas-tugas untuk menjaga produknya terjamin kualitasnya.
3. Dengan adanya sistem kerja yang baik yang dimiliki The Phoenix Hotel Yogyakarta sangat membantu proses HACPP terlaksana dengan baik dan terkendali.

B. Saran

Dari uraian dan keterangan yang telah penulis paparkan, makan beberapa saran yang akan penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Bekerja sesuai dengan obligation masing-masing agar tercipta suasana kerja yang dinamis dan kooperatif.
2. Tetap menjaga komunikasi yang baik dengan departemen lain demi berjalannya kelancaran operasional.
3. Gunakanlah cara kerja yang efisien dan jangan bekerja dengan cara yang feodal.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Bartono, PH. 2001. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja.
- Nazir, Moh. 2003. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Rachman, Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sihite, Richard. 2000. *HotelManagement*. Surabaya: SIC.
- Sudiara, Bagus Putu, dan I Nyoman Sukana Sabudi. 1996. *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikpur.
- Syamsu, Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Selayar: Kerjasama AKPAR Makasar dan Dinas Pariwisata.
- Trizno, Tarmoezi. 2000. *Hotel Front Office*. Jakarta: Kesaint Blanc.

LAMPIRAN



SURAT KETERANGAN

No. 124/HR-IPHY/1/2021

Manajemen The Phoenix Hotel Yogyakarta – A Member of MGallery Collection, beralamat di Jalan Jendral Sudirman No. 9 Yogyakarta, dengan ini menerangkan bahwa nama,

Anisa Syaila Ruzd

Pada saat ini sedang melaksanakan On The Job Training di **The Phoenix Hotel Yogyakarta, Departement F & B Product** terhitung dari tanggal 21 Desember 2020 sampai dengan tanggal 20 Juni 2021.

Demikian Surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 21 Januari 2021.


Charis Hidayat
T&C (HR) Coordinator



CERTIFICATE

THE MANAGEMENT OF THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

ANISA SYAILA RUZD

FOR THE SUCCESSFUL COMPLETION OF THE
FOOD & BEVERAGE PRODUCT - TRAINEE
DECEMBER 21ST 2020 - JUNE 20TH 2021

AT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA



Ni Made Widiasari
Talent & Culture Manager



Benjamin Castel
General Manager

DOKUMENTASI

Gambar hidangandi Asian Section dan Garde Manger Section









Gambar aktivitas selama training









