

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan penulis setelah melakukan kegiatan praktik kerja lapangan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. Penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Sebagai anggota training di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta dibagian *Kitchen* departemen *Food & Beverage Product* penulis sangat bangga dan bisa menjadi bagian dari operasional *Kitchen* dikarenakan hotel sangat membutuhkan sekali *Cook helper / Trainee* untuk memperlancar operasionalnya dan dapat membantu meningkatkan daya jual jasanya seperti penjualan *food & beverage* produknya. *Food & Beverage Department* pada sebuah hotel memegang peranan yang cukup penting, dimana tugasnya adalah menyediakan / memproduksi makanan dan minuman tentunya terjamin kualitasnya.
2. Penanganan kendala dari *Cook Helper / Trainee* pada saat menangani *breakfast* di restoran Hotel Dafam Fortuna Yogyakarta dapat teratasi dengan cara *Cook Helper / Trainee* memberikan arahan kepada tamu pada saat tamu mengambil makanan, *Cook helper / Trainee* selalu berada ditempat yang sudah ditentukan sesuai dengan *job desk* masing-masing untuk mengurangi kendala seperti komplain dari tamu pada saat tidak ada yang menjaga station tersebut contohnya

pengambilan stall soup, karena untuk makanan ini dibutuhkan *Cook helper / trainee* menyajikan makanan tersebut.

Dapat disimpulkan bahwa *Cook helper / Trainee* sangat mempengaruhi jalannya operasional hotel. *Cook helper* juga membantu dalam proses pengolahan makanan, persiapan bahan makanan dan bumbu dapur, *set up* menu di meja *buffet*, dan juga *plating* makanan . Peran seorang *Cook helper / Trainee* sangatlah penting tentunya, *Cook Helper / Trainee* dituntut untuk memiliki sikap sigap dalam menjalankan tugasnya, memiliki ketelitian dan cepat tanggap yang sangat diperlukan.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis saat melakukan kerja lapang di Hotel DafamFortuna Malioboro Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa :

1. Staff kitchen harus lebih sering memberikan training tentang tata cara pengolahan makanan dengan benar, plating menu makanan, set up menu makanan di meja buffey restoran, memberikan arahan tentang tata cara pembuatan menu makanan tanpa ada pengulangan bahan, memberikan pemahaman tentang menu *A'la Carte* dan menu *buffey* kepada *Cook Helper/Trainee* sehingga dapat lebih mengerti dan dapat berkerja lebih maksimal.
2. *Staff kitchen* diharapkan melakukan rotasi / perputaran *section*, agar *trainee / cook helper* juga dapat belajar di section lain dan mendapat ilmu dan pengalaman lebih banyak.
3. Dalam memasukan bahan makanan yang sudah jadi maupun bahan

makanan yang masih mentah, diharapkan lebih teliti dengan menggunakan cara FIFO (First In First Out) dengan menggunakan cara tersebut maka bahan yang sudah lama dapat terpakai atau yang melebihi tanggal batas dapat diketahui.

DAFTAR PUSTAKA

- Abd, Rachmad Arief. 2005. *“Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran”*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Al Bataafi, Wisnu , 2005. *“House Keeping Departement, Floer and Publick Area”*. Bandung: Alfabeta
- Bagyono. 2012. *Pariwisata dan Perhotelan*. Alfabeta. Bandung
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum, 1996, *“Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran”*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Keputusan Menteri Parpostel No. Km 94 / HK103 / MPPT 1987.
- Wiyasha, I.B.M (2010). *“Metode Penelitian Sosial dan Bisnis”*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudiara, Bagus Putu. 2001. *Pedoman Pusat Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata*, Dhyana Pura, Bali.
- Sulistyono, A, 2006. *“Manajemen Penyelenggaraan Hotel”*. Bandung: Alfabeta
- Surat keputusan Dinas Pariwisata No : 14/U/II/1988 tentang pelaksanaan ketentuan usaha dan pengelolaan hotel
- Soekarno, & Pendit. (1998). *“Pramusaji Food & Beverage Service”*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soekresno. *“Manajemen Food & Beverage”*. 2001 Edisi ke II. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiyasha IBM. 2010, Akuntansi Perhotelan *”Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industri”*. Yogyakarta : CV. Andi Offset
- <https://www.kompas.com/skola/read/2019/12/27/150000569/pengertian-hotel-dan-karakteristiknya>. <https://www.dafamhotels.com/> 850
- https://www.instagram.com/lotus_hdfmy/?hl=id

LAMPIRAN



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 : 406/Q.AMPTA/III/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 10 Maret 2021

Kepada Yth.
Human Resources Department
Dafam Fortuna Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Dafam Fortuna Hotel Yogyakarta bagi mahasiswa kami :

No.	Nim	Nama	Department
1.	118109471	Serly Fadilah Ayunika Putri P	F&B Service
2.	118109463	Muhamad Farkhan Ramadani	Housekeeping
3.	118109454	Irfaan Arma Gunawan	F&B Service
4.	118109468	Risma Junita	F&B Service
5.	118109474	Sujiati	F&B Product
6.	118109443	Ardhea Pramesti Regina Cahyani	F&B Product

Daftar riwayat hidup, Pas foto, 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

Atas hormat kami,

Drs. Prhatno, MM

Cc.File



Certificate Of Completion

This is to certify :

Ardhea Pramesti Regina

Trainee

Has completed On The Job Training Program from March, 22nd 2021 to September, 22nd 2021 in the department of
Food & Beverage Product

we wish her a success in the future
Yogyakarta, September 22nd, 2021


VIW HASNUR
Human Resources Manager


ARIS DWATMOKO
General Manager



JOB TRAINING EVALUATION PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : Ardhea Pramesti Regina
Nama peserta pelatihan : Ardhea Pramesti Regina
Name of School : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Nama Sekolah : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Training Period : March, 22nd, 2021 to September, 22nd 2021
Periode Pelatihan : March, 22nd, 2021 to September, 22nd 2021
Department/Section : Food & Beverage Product³
Bagian/Area : Food & Beverage Product³

WITH THE FOLLOWING EVALUATION DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	E	G	F	P
General Attitude - Kepribadian umum		√		
Appearance - Penampilan		√		
Courtesy - Sopan santun		√		
Guest Relation - Hubungan dengan tamu		√		
Job Enthusiasm - Keantusiasan kerja		√		
Accept Training - Kemampuan penerimaan pelatihan		√		
Initiative - Inisiatif		√		
Completion of Task - Kemampuan menyelesaikan tugas		√		
Accuracy of Work - Keseluruhan kerja		√		
Attendance - Kehadiran		√		

E = Excellent
Sempurna

G = Good
Bagus

F = Fair
Sedang

P = Poor
Kurang

Overall Performance of Job Training : Good





