

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan selama 6 (enam) bulan di main kitchen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta. Penulis sudah mengamati penerapan *hygiene dan sanitasi*, dapat disimpulkan :

1. Upaya penerapan *hygiene dan sanitation* di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta sudah sangat baik terutama dalam menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*) setiap *staff*, selalu menjaga kebersihan pada area seluruh kerja, peralatan yang digunakan untuk memasak, kualitas bahan baku yang segar dan kualitas mutu yang baik, serta proses pengolahan makanan yang baik dan bersih sesuai dengan SOP (*standard Oprasional Prosedur*) yang ada di hotel, yaitu dengan selalu menjaga kualitas kebersihan seluruh area *main kitchen*, peralatan, dan makanan juga sudah baik dari segi *hygiene dan sanitation-nya*.
2. Kendala dalam penerapan *hygiene dan sanitation* di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta, disebabkan karena menurunnya kesadaran *staff main kitchen* dalam menjalankan *personal grooming*, menjaga *hygiene dan sanitation* area kerja, dan bahan makanan, serta masih kurangnya pengawasan dari atasan dan komunikasi antar *staff* untuk memberi informasi dan saling mengingatkan satu sama lain dalam menjaga dan menerapkan *hygiene dan sanitation* di *main kitchen* sesuai SOP (*Standar Oprasional Prosedur*)

B. Saran

Selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta, penulis memberikan saran untuk selalu meningkatkan kualitas dalam menerapkan *hygiene* dan *sanitation*, yaitu:

1. Meningkatkan kesadaran setiap *staff* dengan cara saling mengingatkan satu sama lain dan selalu menjalin komunikasi yang baik antar *staff* dalam menjaga kebersihan dengan selalu menerapkan SOP (*standard Oprasional Prosedur*) yang telah di berlakukan di hotel, mulai dari menjaga kebersihan diri (*personal hygiene*), selalu menjaga kebersihan area lingkungan kerja, bahan makanan, tempat penyimpanan dan proses pengolahan makanan, selain itu untuk meningkatkan kesadara pada diri setiap *staff* pihak hotel agar selalu memberi motivasi yang baik dan membangun guna meningkatkan kualitas kerja setiap *staff*.
2. Pihak hotel seharusnya memberikan fasilitas peralatan lengkap yang mendukung untuk *staff* dalam menjalankan penerapan *hygiene* dan *sanitation* sesuai dengan SOP (*Standar Oprasional procedure*) yang telah di tetapkan oleh pihak hotel.
3. Selalu rutin melakukan pengawasan yang ketat dari atasan kepada *staff* untuk selalu menerapkan dan menjalankan *hygiene* dan *sanitation* pada area kerja, terutama, menjaga *personal hygiene*, kebersihan makanan, penyimpana bahan makanan, dan kebersihan peralatan sesuai SOP (*standard Oprasional Prosedur*) yang telah di tetapkan oleh pihak hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

Al-Bataafi (Ira Meriana Chair dan Heru Pramudia, 2017). *Hotel Room Division management*. Depok : Kencana

Putri, E. (2016). Pengantar akomodasi dan restoran. Yogyakarta : Deepublish
Redaksi Shira Media. (2017). Pengetahuan Dasar Perhotelan. Yogyakarta : Shira Media

Larasati, Sri. (2016). *Excellent Hotel Opration*. Yogyakarta : Ekuilibria
Rejeki, Sri. (2015). Sanitasi *Hygiene* Dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja. Bandung : Rekayasa Sains

Surono dkk. (2018). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta : Deepublish

Yulianto, Wisnu Hadi, dan R. Jati Nur Cahyo. (2020). *Hygiene Sa nitasi dan K3*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Sumber Acuan : *website* :

TUGAS DAN TANGGUNG JAWAB ORGANISASI KITCHEN - Kompasiana.com (ampproject.org) di akses pada tanggal 15 juni 2021; pukul 20.00 WIB

<https://slidetodoc.com/kitchen-definisi-pengertian-kitchen-atau-dapur-dapur-merupakan/> di akses pada tanggal 20 Agustus 2021; pukul 19.00 WIB.
diakses pada tanggal 21 Agustus 2021; pukul 13.00 WIB.

<https://www.panelhar.xyz/2020/11/tugas-dan-tanggung-jawab-assistant-food-and-beverage-manager.html?m=1> di akses pada tanggal 23 Agustus 2021; pukul 11.20 WIB.

FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT – Miko Dhany Santoso (ampproject.org) di akses pada tanggal 23 Agustus 2021; pukul 20.00 WIB.

<https://www.panelhar.xyz/2021/05/tugas-dan-tanggung-jawab-banquet-di.html?m=1> di akses pada tanggal 23 Agustus 2021; pukul 22.09 WIB

Inilah Struktur Organisasi FB Service dan Tugas-Tugasnya - Sampingan (ampproject.org) di akses pada tanggal 27 Agustus 23021; pukul 18.30 WIB.

<http://studentjob.co.id/index.php/greeter-host/> di akses pada tanggal 28 agustus 2021; pukul 17.00 WIB.

<https://id.scribd.com/doc/306151236/Tugas-Dan-Tanggung-Jawab-Per-Section> di akses pada tanggal 28 Agustus 2021; pukul 20.00 WIB.

<http://putripariwisata13.blogspot.com/2015/12/pengertian-stewardingfungsi-dan-tugas.html?m=1> di akses pada tanggal 30 Agustus 2021; pukul 08.30 WIB

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar Praktek Kerja Lapangan

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Lakada Adilucipio Km.6 (Tempel, Calurtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 486115 - 486514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor Hal : 355/O.AMPTA/II/2021
: Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Yth.
Bapak Wahyu
HRD
Sahid Jaya Hotel Yogyakarta

Yogyakarta, 27 Februari 2021

Salam sehat dan salam sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta

Dengan hormat,


Menindaklanjuti pembicaraan mahasiswa kami (Anisa Syaila Ruzd) dengan Bapak, dengan ini kami mengirimkan 8 (delapan) mahasiswa yang akan mengikuti interview di Sahid Jaya Hotel Yogyakarta pada:

Hari, tanggal : Senin, 01 Maret 2021
Pukul : 14.00 WIB
Tempat : Kantor HRD, Sahid Jaya Hotel Yogyakarta
Syarat peserta : Membawa CV (persyaratan lain disusulkan)

Adapun nama-nama mahasiswa beserta pilihan departemennya adalah sebagai berikut:

No	NIM	Nama Mahasiswa	Departemen
01	118109498	Dwi Prasajo	FBP
02	117109260	Michael Andy	FBP
03	118109500	Nila Fadia Febriani	FBP
04	118109491	Awanda Noviyanti	FBP
05	118109496	Devy Fitriana	FBP
06	118109490	Arlnoldi Moore Teguh	FBP
07	118109527	Hailmah Arum Rahmawati	FBP
08	118109492	Bayu Adryan	FBP

Demikian, atas perhatian dan bantuan yang diberikan kepada para mahasiswa kami tersebut, kami mengucapkan terima kasih. Semoga bisa terjalin kerjasama yang baik.


DITA RRIHATNO, M.M.

Catatan: Secara teknis, silahkan hubungi ibu Angela, selaku Training Coordinator (085 878 364 160)

Lampiran 2. Surat Di Terima Praktek Kerja Lapangan



Nomor : 15/HRD/SRHCV/III/2021-04
Hal : Balasan Ijin Job Orientation
Lampiran :-

Kepada Yth,
Bapak Drs. Prihatno, M.M
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
c/q Ibu Angela (Training Coordinator)


Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat No. 355/Q.AMPTA/II/2021, perihal Permohonan Praktek Kerja Lapangan, bersama ini kami sampaikan bahwa Management Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta telah memberi kesempatan kepada Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta dibagian Front Office & FB Product Department periode Maret 2021 s/d September 2021 adapun nama mahasiswa tersebut adalah :

No	Nama	NIM	Dept
1.	Awanda Noviyanti	118109491	FB.Product
2.	Devy Fitriana	118109496	FB.Product
3.	Nila Fadia Febriani	118109505	FB.Product
4.	Halimah Arum Rahmawati	118109527	FB.Product
5.	Dwi Prasajo	118109498	FB.Product
6.	Bayu Andryan	118109492	FB.Product
7.	Lulut Andriani Siregar	118109457	FB.Service
8.	Arnoldi moore teguh Pabo	118109490	Front Office
9.	Andrea Calustaviska	118109485	Front Office
10.	Erli Rahmadini	118109522	Front Office

Demikian balasan kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2021

Human Resources Management
Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta

Wahyu Dwi Janarko
Human Resources Coordinator

Jl. Babarsari, Yogyakarta
P : +62 274 486196, 488888
E : hotel@sahidjogja.com
W : www.sahidjogja.co


SAHID HOTELS



Lampiran 3. Sertifikat Praktek Kerja Lapangan

No. 1122/ CER - HR/MSRY/26



SAHID RAYA
HOTEL & CONVENTION
YOGYAKARTA

J. Babarsari, Yogyakarta, Indonesia
Telephone : (0274) 488888 (hunting), 487677, Facsimile : (0274) 487688, 487710
Website : www.hotelisahidjogja.com E-mail : info@hotelisahidjogja.com

**THE MANAGEMENT OF
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA**

This is to certify that
BAYU ANDRYAN

SEKOLAH TINGGI PARWISATA AMPITA YOGYAKARTA

has completed on the job training in the Department of
FB PRODUCT

02 MARCH 2021 **02 SEPTEMBER 2021**
from _____ to _____

PASS

With Result is _____
SEPTEMBER 2021

Yogyakarta _____


IRWAN SUSANTO
Human Resource Manager

ic. 


JENDRA NGANTUNG
General Manager

**ON THE JOB TRAINING EVALUATION
PENILAIAN PELATIHAN KERJA**

Name of Trainee : *Bayu Andryan*
Nama peserta pelatihan
 Name of School : *Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta*
Nama Sekolah
 Training Period : *02 Maret 2021 - 02 September 2021*
Periode Pelatihan
 Departement/Section/Outlet :
Bagian/Area Kerja *FB Product*

WITH THE FOLLOWING EVALUATION
 DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	<i>E</i>	<i>G</i>	<i>F</i>	<i>P</i>
General Attitude - <i>Kepribadian umum</i>		89		
Appearance - <i>Penampilan</i>		89		
Courtesy - <i>Sopan Santun</i>		89		
Guest Relation - <i>Hubungan dengan Tamu</i>		89		
Job Enthusiasm - <i>Keantusiasan Kerja</i>		89		
Accept training - <i>Kemampuan Penerimaan Pelatihan</i>		89		
Efficiency - <i>Efisiensi</i>		89		
Attedance - <i>Kehadiran</i>		89		
Honesty - <i>Kejujuran</i>		89		
<i>E = Excellent</i>				
<i>Sempurna</i>				
<i>(90-100)</i>				
<i>G = Good</i>				
<i>Bagus</i>				
<i>(80-89)</i>				
	<i>Sedang</i>			
	<i>(61-79)</i>			
			<i>P = Poor</i>	
			<i>Kurang</i>	
			<i>(below 60)</i>	

Lampiran 4. Dokumentasi Foto-Foto Praktek Kerja Lapangan





