

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah 6 bulan melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *food and baverage product*. Mulai dari tanggal 9 Agustus 2021 hingga berakhir pada tanggal 9 Agustus 2021. Banyak pengalaman yang didapat pada saat melakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL), seperti:

1. Proses pengolahan Mantau sebagai menu khas di Hotel Novotel Balikpapan. Sudah sesuai dengan standar resep yang tertulis sehingga para trainee bisa mempraktekan nya dengan mudah, dengan cara penimbangan bahan yang benar dan cara pembuatan yang berurutan sehingga bisa menghasilkan mantau yang baik dan sesuai dengan standar.
2. Pengaruh kualitas mantau terhadap kepuasan tamu Hotel Novotel Balikpapan. Tamu merasa puas dengan masakan mantau yang setiap tamu yang datang kehotel dengan kualitas yang sama. Proses pengolahan mantau sangat berpengaruh dengan hasil akhir pada mantau.
3. Penerapan SOP dalam pengolahan mantau terhadap hasil kualitas mantau yang sudah disajikan. Standar Operasional Prosedur dalam penyajian mantau sudah sangat menarik sehingga tamu hotel yang sudah mencoba mantau hasil produk Hotel Novotel akan Kembali

lagi ke hotel untuk membeli produk mantau atau produk lainnya yang ada di Hotel Novotel Balikpapan.

Program Praktek Lapangan Kerja (PKL) sangat bermanfaat bagi mahasiswa sebelum menghadapi dunia kerja yang nyata. Karena sudah terbiasa dengan pekerjaan yang didapat pada saat Praktek Lapangan Kerja (PKL). Akhirnya program Praktek Lapangan Kerja (PKL) di Hotel Novotel Balikpapan berjalan lancar tanpa ada hambatan yang berat.

B. Saran

Adapun beberapa saran yang ingin penulis sampaikan adalah :

1. Untuk Hotel Novotel Balikpapan
 - a. Ada baiknya mentor, supervisor, atau training manager mengadakan evaluasi tiap bulannya kepada trainee sehingga trainee belajar dengan disiplin.
 - b. Di perhatikan lagi untuk Roling untuk trainee ke section lain secara adil agar trainee bisa merasakan section lain.
 - c. Sebaiknya pihak HRD (divisi training) lebih sering mengontrol dan evaluasi di lapangan kepada trainee agar trainee tau kesalahannya.
 - d. Sebaiknya program-program yang sudah dibuat untuk kami para siswa trainee, agar masa training terlaksana secara sistematis sesuai dengan rencana dan seperti apa yang diharapkan.

2. Untuk pihak Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta :
 - a. Kepada Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta agar lebih banyak memberikan lebih banyak contoh praktek bekerja di industry, dari pada teori karena pengalaman praktek di kampus lebih banyak di gunakan.
 - b. Pihak kampus hendaknya melakukan kunjungan secara berkala untuk memantau mahasiswa/mahasiswinya yang sedang melaksanakan *On The Job Training*.
 - c. Selalu mengingatkan bagaimana proses kerja di industry agar para mahasiswa/mahasiswi yang akan melakukan Praktek Kerja Nyata tidak kaget dengan situasi di industry.
 - d. Pihak kampus hendaknya menkonfirmasi setiap bulan mahasiswa/mahasiswi dalam mengikuti training apakah baik baik saja atau ada kendala.

DAFTAR PUSTAKA

Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. *Standar Usaha Hotel*.

Adly Ranggana. 2011. *Pengetahuan Tentang Dapur*. Bandung: Alfabeta.

Adjab Subagjo. 2009. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Graha ilmu.

Rachman, arif abd. (2010). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*.Yogyakarta: Graha Ilmu.

Endah Sri, **Industri Perhotelan**, PT.Gramedia Widya Sarana Indonesia
Jakarta, 2000