

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama enam bulan lamanya menjalankan training di Amanjiwo Resort tentang upaya staff *Food Beverage Service Section* dalam meningkatkan standard kualitas *hygiene* dan *sanitasi*, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Upaya staff *Food Beverage Service* dalam meningkatkan standar kualitas *hygiene* dan *sanitasi* sangatlah disiplin dimulai dari personal *hygiene* dan *sanitasi*, kebersihan area kerja dan kebersihan perlengkapan *cutleriss* juga *chinaware*, serta menjaga dan menyimpan bahan-bahan *beverage* dengan baik dan benar guna untuk menyajikan minuman yang terjamin kualitas *hygiene* dan *sanitasinya*.
2. Hal-hal yang mempengaruhi kurangnya standard *hygiene* dan *sanitasi* pada area dan minuman dapat disebabkan oleh menurunnya kesadaran dari beberapa karyawan, tentang menjaga personal grooming, area kerja dan bahan-bahan minuman ataupun kebersihan alat makan, serta kurangnya pengawasan dari atasan mengenai menjaga standard *hygiene* dan *sanitasi* di *main dining* sesuai SOP (standard operasional prosedur) yang sudah ada.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis selama menjalankan *On The Job Training* di Amanjiwo Resort, penulis memberikan saran untuk meningkatkan kualitas *hygiene* dan *sanitasi* sebagai berikut:

1. Meningkatkan kesadaran setiap karyawan dengan cara saling mengingatkan satu sama lain agar selalu menjaga kebersihan sesuai SOP yang sudah ditetapkan, dan juga pihak hotel mengadakan *reward* karyawan terbaik dalam hal kebersihan kerja setiap periode yang ditetapkan guna untuk selalu memotivasi karyawan agar dapat meningkatkan kualitas bekerja.
2. Pihak hotel menyiapkan segala fasilitas kebersihan dalam bekerja yang lengkap dan sesuai dengan standard hotel untuk mendukung karyawannya dalam menjaga dan meningkatkan sanitasi dan *hygiene* di lingkungan kerja.
3. Melakukan pengawasan yang ketat dan rutin dari atasan kepada karyawannya dalam menjalankan kebersihan area kerja, terutama penyimpanan bahan makanan, *personal hygiene* dan kebersihan bahan-bahan *dairy* dan *daily* sesuai SOP yang sudah ditetapkan hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Soenarno. 2009. *Front Office Management*. Jakarta: Andfi Offset.
- Adjab Subagjo. 2009. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Graha ilmu.
- Atmodjo, M. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Batafi. 2013. *Pariwisata dan Hotel*. Bandung: Alfabet.
- Nyoman Pendit S. 2011. *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita.
- _____, Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. *Standar Usaha Hotel*.
- Rachman, arif abd. (2010). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soekresno. *Manajemen Food and Beverage*. 2010 Edisi ke II. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sri Larasati. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

LAMPIRAN

Lampiran 1
Surat Keterangan PKL

AMANJIWO

Hal : Surat Keterangan Training
001/HRD / SK-Trn / IV/ 2021

Dengan hormat,

Yang bertanda tangan di bawah ini,

N a m a : Akhmad Munif, SH
Jabatan : Human Resources Manager

Menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini,

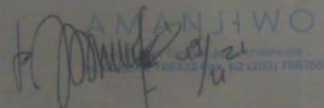
N a m a : DICKY PRATAMA GUNAWAN
Jurusan : D3 PERHOTELAN - AMPTA YOGYAKARTA
NIM : 118109520

sedang melakukan program On The Job Training di Department Food & Beverage Service mulai tanggal 1 Maret 2021 sampai dengan tanggal 31 Agustus 2021.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

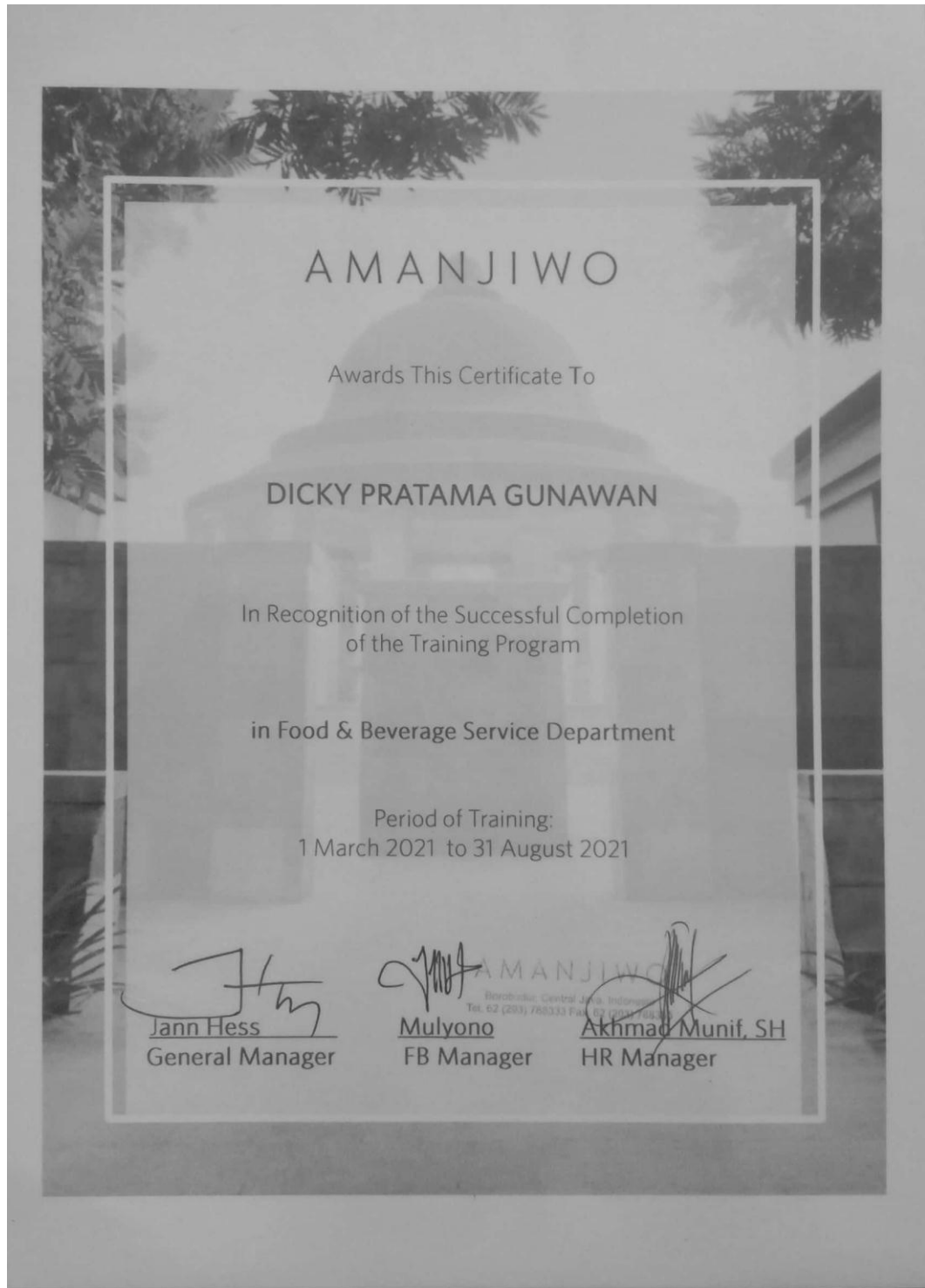
Borobudur, 9 April 2021

Hormat kami,


AMANJIWO
Borobudur, Central Java, Indonesia
Tel. 62 (293) 788333 Fax. 62 (293) 788355

Akhmad Munif, SH
Human Resources Manager

Lampiran 2
Sertifikat PKL



DOKUMENTASI

