

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil praktek kerja lapangan selama berada di *Banquet Kitchen Hyatt Regency Yogyakarta* serta penjelasan yang telah dikemukakan pada bab – bab sebelumnya maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Seluruh *staff* dari *Hyatt Regency Yogyakarta* selalu mengupayakan pencapaian terbaik untuk setiap hasil kinerja, meskipun memiliki beberapa kekurangan dalam proses pelaksanaannya. Dengan dukungan kerjasama yang baik antar *section* sehingga dapat mengatasi berbagai masalah, seperti perubahan menu secara mendadak.
2. Seluruh *staff Hyatt Regency Yogyakarta* memiliki sikap yang bijak pada saat menghadapi suatu masalah, sehingga dapat mengambil solusi terbaik untuk menyelesaikannya. Seperti halnya untuk mengambil keputusan, seorang *staff* bisa memikirkan cara terbaik dengan mudah sehingga menghemat banyak waktu dan tenaga.
3. Seluruh *staff banquet kitchen Hyatt Regency Yogyakarta* memiliki kompetensi yang tinggi, dimana seorang *staff* bisa mengerjakan pekerjaan yang berbeda – beda meskipun bukan dibidangnya. Selain itu setiap *staff* dapat mengontrol setiap pekerjaan dengan sangat baik, sehingga dapat menghasilkan keuntungan bagi perusahaan secara maksimal pula. Disamping itu, seluruh *staff banquet kitchen* selalu

mendidik *trainee* dengan baik, sehingga ilmu yang didapatkan dapat terserap dengan maksimal pula.

B. Saran

Berdasarkan pemaparan kesimpulan hasil penelitian di atas, maka penulis juga menyertakan beberapa saran yang diperlukan, sebagaimana berikut ini:

1. Pelaksanaan *training* di *Hyatt Regency Yogyakarta* sudah cukup baik, dikarenakan peserta mendapatkan berbagai pengalaman yang dapat digunakan sebagai acuan untuk terjun kedalam dunia kerja yang nyata. Akan tetapi beberapa teknik dan metode memasak, terkadang ada yang kurang disampaikan dengan baik, karena suatu alasan tertentu. Oleh sebab itu, saran saya untuk kemajuan kedepan, alangkah lebih baiknya ketika melakukan pelatihan untuk suatu metode memasak hendaknya *staff* dikumpulkan secara langsung, agar metode memasak yang dilakukan sesuai dengan *prosedure* yang ada dan bukan menurut pengertiannya sendiri.
2. Selain itu untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan menyeimbangkan ritme kerja yang ada, hendaknya perlu ditambahkan tenaga kerja yang baru. Dikarenakan kondisi pelayanan kadang kurang maksimal akibat jumlah personil yang kurang pada saat bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

Adila, W., & Syofyan, E. (2016). Pengaruh Corporate Governance dan Karakteristik Perusahaan Terhadap Pengungkapan Sustainability Report: Studi Empiris pada Perusahaan yang Terdaftar di BEI tahun 2010-2014. *Jurnal WR*, 4(2), 777–792.

Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. Jawa Tengah: PTNasya Expanding Management

Ni Wayan S dkk (2008). *Akomodasi Perhotelan* : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.(2) 374-412.

Rian Andriani, dan Deden Permana. (2017). Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah Universitas Bhayangkara Jakarta Raya*, 17(3), ISSN 1410-9794, EISSN 2597-792X.

Setiawan, Didik dan Putu Idah Rahmawati. (2020). *Evaluasi Penerapan Standar Operasional Prosedur Dan Strategi Peningkatan Kualitas Layanan Di Envy Restaurant Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali*. JMPP, 3 (2), 51-57.

Pengertian hotel menurut SK Menteri Pariwisata, Pos, dan Telekomunikasi No. KM 37/PW. 340/MPPT-86 dalam Sulastiyono (2011:6).

<https://www.kumpulanpengertian.com/2015/11/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>

Arsip *Human Resource Department Hyatt Regency Yogyakarta* , Struktur Organisasi *F&B Product Hyatt Regency Yogyakarta* , Struktur Organisasi *Banquet Kitchen Section*.

Arsip Pribadi Penulis.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengantar

Lampiran Surat
Permohonan Kesempatan PKL ke Hyatt Regency Hotel

No	NIM	NAMA	DEP	KELOM
01	118109429	Otmel Christiawan	FP	Kitchen
02	118109410	Attala Noval	FP	Kitchen
03	118109425	Maria Natasya	FO	
04	118109416	Fanico Christian Hermanto	FP	Kitchen
05	118109401	Achmad Enadi Adiprawira	FBS	
06	118109405	Ahmad Yusuf	BK	
07	118109442	Albertus Surya Fidi Nugraha	FO	
08	118109464	Naufal Fauziyah	FP	
09	118109478	Yaisy Alghifari	FO	
10	118109515	Zalra Dha Aufariella Wahyudi	FP	Kitchen
11	118109483	Ald Budi Prayogo	FO	
12	118109485	Andrea Calustaviska	FP	
13	118109475	Tesalonika Rafaela Carmen	FO	
14	118109471	Serly Fadilah Ayunika Putri Pratama	FO	

Yogyakarta, 24 Februari 2021

Training Coordinator,



Angela Ariani, S.H., M.M.

Lampiran 2. Surat Balasan



Hyatt Regency Yogyakarta
Jl. Palagan Tentara Pelajar
Yogyakarta 55581
Indonesia
Tel : +62 274 869 123
Fax : +62 274 869 586
E-mail : agatha.paskalin@hyatt.com
yogyakarta.regency.hyatt.com

DATE : March 4, 2021

TO : Ibu Angela Ariani, S.H., M.M. FAX NO. : _____
Training Coordinator TEL NO. : _____

FROM : Agatha Paskalin
HYATT REGENCY YOGYAKARTA

Dear Ibu Angela,

Warmest greetings from Hyatt Regency Yogyakarta!

It is with a great pleasure to inform you the result of our selection interview with following details:

No	Name	Start Date	M / F	Department
1	Tesalonika Rafaela Carmen	March 8, 2021	F	FB Pastry
2	Otniel Christiawan	March 8, 2021	M	FB Kitchen
3	Enrico Christian Hermanto	March 8, 2021	M	FB Kitchen
4	Alif Budi Prayoga	March 8, 2021	M	FB Kitchen
5	Nibras Abdi	March 8, 2021	M	FB Kitchen
6	Attala Noval	March 8, 2021	M	FB Kitchen
7	Maria Natasya	March 8, 2021	F	Front Office
8	Linkan Nabila	March 8, 2021	F	Front Office

New trainees must attend our Global Orientation Program in the The Residence – Krakatau Room, Hyatt Regency Yogyakarta on **Monday, March 8, 2021 at 09.30 AM with the Dresscode: Smart Casual (No school uniform. Sneakers are allowed)**. The duration of this training program is 6 months starting from March 8, 2021 to September 7, 2021.

On the first day, all new trainees must provide and submit the following documents:

1. Medical examination of HbsAG test, urine routine test, faeces, and COVID-19 rapid test Antigen. The rapid test Antigen must be done one to three days before the starting date and must be declared as Negative. For FB Pastry and FB Kitchen trainees, please also provide rectal swab and thorax examinations.
2. Copy of ID Card (*Kartu Tanda Penduduk*)
3. Copy of Birth Certificate (*Akta Kelahiran*)
4. 1 pc of color photo 4x6cm
5. Copy of BPJS Kesehatan/ Jamkesmas/ Kartu Indonesia Sehat or another medical insurance. Trainee needs to bring the card for the whole training period.
6. Copy of BPJS Ketenagakerjaan (if any)
7. Prepare only black, white, or medical masks. Trainee should wear the mask all the time.
8. Bring your own tumbler and cutleries (spoon and fork)
9. Bring along a hand sanitizer in your pocket all the time

10. The working attire:

- a. Front Office trainees must prepare batik for Tuesday attire and smart casual outfit for Friday attire. Trainees will wear our uniform for the other days.
- b. FB Kitchen and FB Pastry trainees need to prepare and wear black safety shoes for the whole training period and prepare some pairs of black trousers. The white jacket, apron, and hat chef are provided by the hotel. For fostering our commitment in hygiene, it is also required to provide the face shield. The hand gloves are provided by the hotel. For students who have allergy on latex gloves, please provide themselves other gloves with other materials, such as Nitril or Vinyl gloves. The color of the gloves must be white/ivory.

For any assistance and inquiry related to this selection interview result and training program at Hyatt Regency Yogyakarta, please feel free to contact me.

With my best regards,



Agatha Paskalin
Learning & Development Manager

Lampiran 3. Penilaian Praktek Kerja Lapangan (PKL)

LEMBAR PENILAIAN

Nama Hotel : HYATT REGENCY YOGYAKARTA
 Alamat Hotel : Jl. PALAGAN TENTARA PELAJAR
 Nama Mahasiswa : ENRICO CHRISTIAN HERMANTO
 NIM :
 Lama PKL (Bln...s.d. Bln...) : 8 MARET - 7 SEPTEMBER 2021
 Unit/Bagian/Seksi : FB KITCHEN

No	Aspek yang dinilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)	88	90	88	90
2.	Kurang dari Baik Sekali (80-85)				
3.	Lebih dari Baik (75-79)				
4.	Baik (71-74)				
5.	Kurang dari baik (66-70)				
6.	Lebih dari Cukup (64-65)				
7.	Cukup (60-63)				
8.	Kurang dari Cukup (56-59)				
9.	Kurang (0 - 55)				

Nilai Rata-rata = 89

Penilaian secara keseluruhan:

Sangat baik

Yogyakarta, 10 September 2021

Pembimbing Industri,
(ttd, nama dan cap hotel)



HYATT
REGENCY
YOGYAKARTA

(Signature)

Catatan:

1. Nilai dalam bentuk angka
2. Mohon dikirim dalam amplop tertutup bersama Kesan dan Rekomendasi Industri

Lampiran 4. *Date Daily Report*

Hotel		Topic	Change Log Entries	Format	Event Date Range	
YOGYAKARTA HR		Adj-Banquets, Adj-Culinary, Adj-Outlet, Commissary, Culinary Bakery, Culinary Banquet, Culinary Garde Manger, F&B Outlets, GM, Regency Club	1 days	Without Change Indicators	Sep 11, 2021 + 2 Day(s)	
Function Room		Event Order Type		Booking Number		
ALL						
Event Date: Sunday, September 12, 2021						
Date	Start Time	End Time	Location	Attendance	Bkng: Wedding Atika dan Putra Event: Wedding Atika dan Putra	On Site: EPM: SM: Epiphana Bill Inst:
un, Sep 12	07:00	21:00		E/G/S		
mnt - 5				0/0/0	EO: Event Notes	
ader Board Ind			Booking Number:	28209511	EO #: 15794127	
rimary PM#			PM#:			
	Serve Time	Servings	Description			
anquets	07:00		Group Rundown 11.00 - Make Up Ibu Mempelai CPW 13.00 - Persiapan & Makan Siang Groom 13.30 - Ganti Busana Ayah Mempelai & Saudara Kandung 13.30 - Make Up - Dress Up 14.00 - * Swab Antigen Test * RSVP Buku Tamu 14.30 - Sesi Foto Pribadi Mempelai & Keluarga inti 15.00 - Pemberangkatan Mempelai & Keluarga menuju tempat acara 15.25 - Keluarga sudah siap di tempat acara 15.55 - MC membuka acara Seseherahan 16.00 - MC membuka acara Akad Nikah 16.00 - Upacara Ijab Qobul 16.45 - Sesi foto 17.00 - Ramah Tamah & Makan			
Date	Start Time	End Time	Location	Attendance	Bkng: Wedding Atika dan Putra Event: Wedding Atika dan Putra	On Site: EPM: SM: Epiphana Bill Inst:
un, Sep 12	14:00	20:00	Krakatau at The Residence	E/G/S		
mnt - 5				36/36/36	EO: Akad Setup	
ader Board Ind	X		Booking Number:	28209511	EO #: 15232496	
rimary PM#			PM#:			
	Serve Time	Servings	Description			
etup	14:00		Akad Setup			
					AKAD SETUP - Empty Room - Theatre Style Chairs from Callally - Open all doors - Curtains to open = north, west, south sides - utara Ruang Krakatau please steril during akad (no seating for angkringan)	
					When dining starts (around 17.00) can set Meja kursi angkringan RECEPTION - tables and chairs from Royal Kinanti - 1 IBM from Hyatt for souvenir Table + WHITE TC	
Date	Start Time	End Time	Location	Attendance	Bkng: Wedding Atika dan Putra Event: Wedding Atika dan Putra	On Site: EPM: SM: Epiphana Bill Inst:
un, Sep 12	14:00	20:00	Merapi Garden	E/G/S		
mnt - 5				36/36/36	EO: Wedding Dinner Setup	
ader Board Ind	X		Booking Number:	28209511	EO #: 15793657	
rimary PM#			PM#:			
	Serve Time	Servings	Description			
ood	19:30		Food Note			
					- Main course: extra sauce per table - Wedding Cake (Muffin from Wahyu Austin) will be served free, plates and cutlery from Callally	
etup	14:00	36	Wedding Dinner Setup DINING TABLES			

CERTIFICATE

This is to certify that

EURICO CHRISTIAN HERMANTO

has successfully completed Practical Training
in FB Kitchen Department
from 8 March 2021 to 7 September 2021

Yogyakarta, 7 September 2021

  **HYATT
REGENCY™
YOGYAKARTA** 

PRATIWI DAMAYANTI
Dir. of Human Resources

NURCAHYADHI
General Manager



Lampiran 7. Foto – foto



(Kemangi Kitchen Afternoon Shift Team)



(Banquet and Pastry Set Menu Team)



(set Menu PKG Appetizer)



(Blackened Tuna Salad)



(Mushroom Cream Soup)



*(Beef Tenderloin Sautéed Vegetables
with Honey BBQ Sauce)*



*(Vanilla
Pannacotta
with
Strawberry
Sourbey)*



(Barbeque Garden Party)



*(Cooking Process on
Banquet Kitchen)*



(Preparation for Nasi Goreng Kecombrang) (Coffe Break Preparation)





(*Set Up Setting* dan penyimpanan)



(Penyimpanan Barang di *Chiller*)



(Set Up Coffe
Break in Bento
Box)



(Set Up Lunch also Dinner)