

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang dapat diambil dari pembahasan yang diatas adalah :

1. Housekeeping mempunyai peran yang cukup penting dalam dunia perhotelan, dikarenakan housekeeping berkaitan dengan kelancaran penyiapan dan kebersihan kamar.
2. Housekeeping dituntut untuk menjaga serta meningkatkan kualitas pelayanan dan mengikuti sesuai dengan standar SOP yang ada.

B. Saran

1. Perlu meningkatkan koordinasi dan komunikasi antar shift agar tidak terjadi kesalahpahaman antar tamu dan petugas hotel
2. Pihak manajemen perlu memperbaiki fasilitas yang ada khususnya pada wifi yang selalu menjadi permasalahan atau *complain* para tamu yang menginap.
3. Pihak manajemen juga perlu menyediakan cadangan persediaan linen yang cukup.

DAFTAR PUSTAKA

Buku

Komar, Richard, 2005, *Hotel Management*, Jakarta: PT Grasindo

Sambodo, Agus, 2006, *Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel*.

Sugiarto, Endar, 1996, *Pengantar Akomodasi dan Restoran*, Jakarta: Gremedia Pustaka Utama.

Sulastiyono, Agus. 2006. *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*.

Internet

<https://www.rumah.com/panduan-properti/housekeeping-47760>.

<https://letohotel.blogspot.com/2016/07/pengertian-housekeeping-menurut-para.html>.

<https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-housekeeping-adalah-sasaran.html>.

<https://www.kajianpustaka.com/2020/09/pengertian-jenis-dan-klasifikasi-hotel.html>.


<https://www.materismk.my.id/2020/09/tugas-housekeeping-department-dan.html>.

<https://www.dailytripp.my.id/2021/07/pengertian-housekeeping-menurut-para-ahli.html>.

<https://www.dailytripp.my.id/2021/07/pengertian-housekeeping-menurut-para-ahli.html>.

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar



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 : 321/Q.AMPTA/II/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 22 Februari 2021

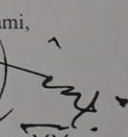
Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Tjokro Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Tjokro Yogyakarta bagi mahasiswa kami :

Daftar nama : Terlampir

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


Ketua
Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Lampiran Surat

Permohonan Ke: ampatan PKL ke Hotel Grand Tjokro

No	NIM	NAMA	DEP	KET LAIN
01	118109514	<u>Winda</u>	FO	
02	118109526	<u>Fitri</u>	HK	
03	118109545	<u>Yuni Ainul Oori</u>	FP	
04	118109547	<u>Zalfa Rona Putri Oktaviani</u>	FP	Pastry
05	118109403	<u>Aditva Finaldy</u>	FP	
06	118109408	<u>Anas Tri Hamtro</u>	FP	
07	118109424	<u>Khairul Wadiasma</u>	FP	
08	118109402	<u>Adhera Nungki Yulia Krisentauri</u>	FBS	
09	118109414	<u>Edo Bagus Rahardian Putra</u>	FBS	
10	118109525	<u>Ferrel Alief Pratama</u>	FBS	

Yogyakarta, 04 Februari 2021

Training Coordinator,



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

2. Surat Balasan

GRAND TJKRO
YOGYAKARTA

www.grandtjokro.com

Yogyakarta, 04 Maret 2021

Nomor Surat : 193/HRD-GTY/III/2021
Lampiran : --
Perihal : Surat Keterangan Trainee

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Bernadi Dony Widodo
Jabatan : HR Manager Grand Tjokro Yogyakarta
Alamat : Grand Tjokro Hotel Yogyakarta
Jl. Gejayan No.37 Sleman, Yogyakarta.

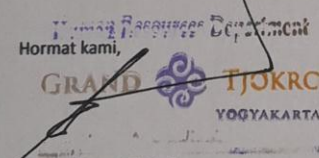
Menerangkan bahwa nama yang tersebut di bawah ini:

Nama : Fitri
No ID (NIM) : 118109526
Jurusan : D-III Perhotelan
Periode Training : 04 Maret 2021 s.d. 15 September 2021

Diterima untuk melaksanakan On The Job Training (OJT) pada Housekeeping Department sesuai dengan periode OJT tersebut di atas.

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana perlunya, terima kasih.

Hormat kami,


Bernadi Dony Widodo
Human Resource Manager

YOGYAKARTA | KLATEN | JAKARTA | PEKANBARU | BALIKPAPAN | BANDUNG
Corporate Office
Jl. Ohampelas No. 211-217, Bandung 40131
T: +62 22 8202 1220 F: +62 22 8202 1213 E: ecommerce@grandtjokro.com www.grandtjokro.com

SAS HOSPITALITY
Creating with passion

3. Sertifikat

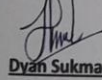


JOB EVALUATION FORM

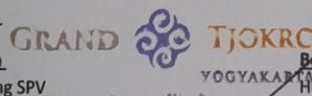
Name of Trainee : Fitri
 Department : House Keeping
 Periode : 4 Maret 2021 - 15 September 2021

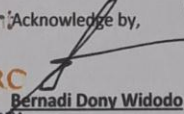
NO	CRITERION AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					COMMENT
		5	4	3	2	1	
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		4				Masih perlu belajar lagi tentang teknis pekerjaan yang di berikan atasan dan menjalankan
2	QUALITY OF JOB Kualitas Pekerjaan		4				Masih perlu banyak belajar, pahami apa yang diinstruksikan
3	EFFECIENCY OF WORK Efisiensi kerja		4				Masih perlu belajar mengatur waktu di dalam bekerja sehingga kualitas dan kepuasan tamu terjaga.
4	ATTENDANCE Kehadiran	5					GOOD
5	COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		4				Harus belajar berkomunikasi dengan baik lagi di intern maupun external
6	LEARNING NEW PROCEDURE & TASK Kemampuan belajar prosedur & tugas baru		4				Harus belajar lagi untuk memahami suatu pekerjaan, dan inisiatif.
7	SERVICE ORIENTED Berorientasi pada pelayanan		4				Masih harus belajar lagi mengenai pentingnya mengutamakan kepuasan tamu dalam hal kebersihan dan kesiapan kamar.
8	ATTITUDE Sikap & tingkah laku	5					GOOD
9	RESPONSIBILITY Tanggung jawab terhadap pekerjaan	5					GOOD
10	MOTIVATION Motivasi kerja		4				Harus bermotifasi dan semangat biar kedepan lebih baik
TOTAL SCORE		15	28	0	0	0	
OVERALL RESULT				43			Outstanding
ABSENCE							0 Absence with permission 0 Absence 0 Sick/illness

Approved by, Human Resources Department Acknowledge by,


Dyan Sukma

Housekeeping SPV




Bernadi Dony Widodo

Human Resources Manager

ACHIEVEMENT

- 5 = Outstanding (performance beyond expect standard)
- 4 = Good (performance above average standard)
- 3 = Satisfactory (Normal result/meets standard)
- 2 = Poor (Performance below standard set for this job)
- 1 = Very Poor (Unacceptable/bellow standard)

SCORE

- 43 - 50
- 35 - 42
- 27 - 34
- 19 - 26
- 10 - 18

APPRAISAL

- Outstanding
- Good
- Satisfactory
- Poor
- Very Poor

4. Penilaian dari tempat PKL




LEMBAR PENILAIAN

Nama Industri/Perusahaan : Hotel Grand Jipiro Yogyakarta .
Alamat Industri : Jl. Appardi No 37
Nama Mahasiswa : Fibri
Lama Praktek : 6 Bulan
Unit/Bagian/Seksi : Housekeeping

No.	Aspek Yang dinilai				
	Nilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)	90	90	90	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 = 90

09 . Okt 2021
Pembimbing Industri,


(Dyan-Sukma)