

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang penulis uraikan berdasarkan keterangan pada bab-bab sebelumnya, diantaranya :

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *staff pastry* yang sesuai dengan *Standard Operational Procedure (SOP)* sudah dilakukan dengan baik. Mengingat hal tersebut sangat menunjang tercapainya hasil kerja yang memuaskan.
2. HACCP menjadi standar yang diterapkan hotel untuk mendapatkan kepercayaan konsumen untuk membuktikan bahwa Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta memberikan produk yang baik, *staff pastry* telah melaksanakan dengan baik semua tugas-tugasnya untuk menjaga produk terjamin kualitasnya sesuai dengan prosedur pengolahan bahan.
3. Dengan adanya system kerja yang baik dimiliki Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta sangat membantu proses kerja dengan baik dan terkendali.
4. Dengan adanya pengeluaran varian menu baru perpaduan tradisional modern dan *garnish* yang menarik Royal Ambarrukmo mampu bersaing dengan hotel lain.
5. Kualitas makanan dan penyajian di Royal Ambarrukmo sudah cukup baik dan dapat menjadi ciri khas dan daya tarik hotel.

## B. Saran

Dari uraian dan keterangan yang telah penulis paparkan, maka terdapat beberapa saran yang akan penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Bekerja sesuai dengan *job desk* masing-masing agar tercipta suasana kerja yang dinamis dan kooperatif.
2. Tetap menjaga komunikasi yang baik antar *staff*, *trainee*, *daily worker*, dan *departement* lain demi berjalannya kelancaran operasional hotel.
3. Bekerja sesuai dengan *standart opsional procedure (SOP)* yang berlaku pada hotel.
4. Perlu diadakannya evaluasi yang berlaku bagi semua *staff* dan *trainee* yang diadakan setiap bulan atau minggu guna meningkatkan kedisiplinan kinerja.

## DAFTAR PUSTAKA

Ardiyanto, F. B. (2012). *Peran Kerja Food And Beverage Departement Dalam Meningkatkan Pelayanan Kepada Tamu Hotel Agas Internasional Solo. [Skripsi]*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Bartono, PH. (2001). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja.

F Pertiwi, Ni Luh Made. (2012). *Hotel Ambarrukmo*. Made Asdhiana [internet]  
Tersedia pada: <https://travel.kompas.com/>

Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Surabaya: Graha Ilmu.

Patriasih R. dan Sudewi. (2005). *Modul Mata Kuliah Patiseri*. Bandung: tidak diterbitkan.

Soekarno, & Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Subagyo, adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

## **LAMPIRAN**

# LAMPIRAN

## Lampiran 1. Sertifikat On The Job Training



## Lampiran 2. Lembar Penilaian



### FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

**NAME** : FONI FEBIYANTI  
**SCHOOL** : STP AMPTA YOGYAKARTA  
**DEPT/SECTION** : FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
**PERIOD** : 8 FEBRUARI 2021 - 7 AGUSTUS 2021




NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
<b>ATTITUDE</b>		
1	<b>GROOMING &amp; HOSPITALITY</b> Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3,75
2	<b>MOTIVATION</b> Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3,78
3	<b>RESPONSIBILITY</b> Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	4,00
4	<b>COOPERATIVENESS</b> Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	4,00
5	<b>ATTENDANCE</b> Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3,70
<b>JOB KNOWLEDGE</b>		
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> Pengetahuan tentang bidang tugas.	3,80
7	<b>QUALITY OF WORK</b> Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapian	4,00
8	<b>JOB SPEED</b> Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3,70
9	<b>INITIATIVE</b> Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3,70
10	<b>IMPROVEMENT ACHIEVED</b> Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3,70

**TOTAL SCORE** : 38,13  
**GRADE** : 3,81 (TOTAL SCORE / 10)  
**RATING** : Excellent

Yogyakarta, 10 Agustus 2021

  
 Geert Dirk Vermeulen  
 Executive Chef

  
 Kinanthi Renaningtyas  
 Asst L&D & QA Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating berikut ini:	3,50-4,00	: Excellent
	3,00-3,49	: Good
	2,50-2,99	: Fair
	1,50-2,49	: Below Average
	0,00-1,49	: Poor

Jalan Sekeloa Adisucipto No.  
 Yogyakarta 55281 - INDONESIA  
 T. +62 274 458 488  
 F. +62 274 458 489  
 @stpsmpkambarrukmo.co

www.royalambarrukmo.t





#### Lampiran 4. Dokumentasi













