

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Praktek Kerja Lapangan yang selanjutnya disebut PKL merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program studi Perhotelan yang di laksanakan pada suatu department dalam sebuah hotel. PKL adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, pengalaman kerja, dan sikap seseorang dalam dunia kerja. PKL dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah di berikan secara teoritis kepada mahasiswa agar dipraktekan dalam dunia kerja yang sesungguhnya.
2. *Food and Beverage Product* salah satu nya department yang sangat beresiko dan harus teliti saat bekerja, karna *FBP* bertanggung jawab pada pengolahan untuk breakfast, lunch, dinner dan kantin.
3. *GDM* merupakan bagian penting karna bertanggung jawab dalam pengolahan appetizer dan juga pemilihan buah agar semua buah segar dan tidak terdapat buah yang ber ulat.
4. Struktur organisasi di *GDM* yaitu terdiri dari *Chef De Partie, Cook Helper, Staff Agreement, Daily worker, Training*. Semua memiliki jabatan yang berbeda namun mempunyai tugas yang sama dan saling membantu.

5. *Garde Manger* mempunyai tiga *shift*, yaitu morning, middle, evening dengan system kerja lima hari kerja dan satu hari libur.
6. Tugas *trainee* di *Garde Manger Section* yaitu membantu pekerjaan senior, mulai dari *prepare* hingga membuat product dan meng-*garnish*. Selain itu *trainee* juga di tugaskan untuk mengisi *log book trainee*.
7. *Trainee* di *kitchen* di tuntutan untuk berpakaian rapi, harumbersih dan harus saling bekerja sama antar section dan juga menguasai semua ilmu, tidak membeda-bedakan section
8. Fave Hotel Malioboro mempunyai banyak fasilitas untuk memuaskan tamunya, mulai dari *SPA*, *swimming pool*, *playground*, *movie kids*, *melon farm*, *fitness center* dll.

## **B. Saran**

Dalam kegiatan praktek kerja lapangan yang penulis laksanakan selama 6 bulan tidaklah luput dari berbagai kesalahan dan kekhilafan yang penulis lakukan. Beberapa saran dari penulis di harapkan dapat menjadi masukan atau pun refrensi yang positif untuk kelancaran dan kemajuan Fave Hotel Malioboro. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain :

1. Saat pergantian *sift* sebaiknya dilakukan *briefing GDM* Team sehingga saat bekerja tidak perlu menanyakan lagi apa yang harus di lakukan.
2. Kerja sama team harus di tingkatkan.

3. Di harapkan hubungan antar karyawan terjalin dengan baik dan tidak membeda-bedakan sehingga pekerjaan akan terselesaikan dengan baik.
4. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja.
5. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih di perhatikan untuk menunjang kelancaran operasional.
6. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggarani, Asih dkk, 2006, *Mengasah Keterampilan Menulis Ilmiah di Perguruan Tinggi*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Anni Faridah, 2008, *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Emmita Devi, 2017, *Pastry and Bakery*, DEEPUBLISH, Yogyakarta
- Husin Syarbani, 2016, *Referensi Komplit A-Z Bakery*, Metagraf, Solo
- Ni Wayan Suwithi, 2010, *PENGELOLAAN HOTEL TRAINING Berdasarkan Prinsip Manajemen Hotel Berbintang*. Alfabeta. Bandung
- Sri Larasari, 2016, *Excellent Hotel Operation*, EKUILIBRIA, Yogyakarta
- Subagjo, Adjab. 2007, *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Sri Larasati, 2018, *Manajemen Sumber Daya Manusia*

# **LAMPIRAN**

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT KETERANGAN ON THE JOB**  
**TRAINING**

# favehotel

Malioboro - Yogyakarta

by aston

## SURAT KETERANGAN KERJA

008/HRD-FHMY/VI/2021

Yang bertanda tangan di bawah ini, menerangkan bahwa :

Nama	: Harist Fathur Rahman
Posisi	: On The Job Trainee Cook
Department	: Food & Beverage Product
Sekolah	: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

Adalah benar trainee di favehotel Malioboro Yogyakarta, sejak tanggal 11 November 2020 sampai dengan 11 Mei 2021.

Demikianlah surat keterangan ini kami buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 23 Juni 2021

Hormat kami,

**fave hotel**  
Malioboro - Yogyakarta  
by aston

Marina Perwitasari  
Human Resource Coordinator

**LAMPIRAN 2**  
**SERTIFIKAT ON THE JOB TRAINING**



# favehotel

Malioboro - Yogyakarta

by **aston**

## Awards this certificate to

Harist Fathur Rahman

from

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta  
for completing On Job Training Program from  
November 11<sup>th</sup> 2020 – May 11<sup>th</sup> 2021  
in Food & Beverage Product

Yogyakarta, May 15<sup>th</sup> 2021

**favehotel**

Malioboro - Yogyakarta

Djaozan Dwi Hasto

Hotel Manager

ASTON HUXLEY The Alana  
BY ASTON

Kamuela  
VILLAS

HARPER  
HOMES

collection  
BY ASTON

Quest Hotels

NEO

favehotels

NH  
HOTELS

**LAMPIRAN 3**  
**TANDA TERIMA LAPORAN**  
**ON THE JOB TRAINING**

**TANDA TERIMA  
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Hansa Fathur Rahman  
NIM : 16109241  
JURUSAN : D III DEPTHIELAN  
TEMPAT OJT : FAVE HOTEL MALIOWORO  
KOTA : YOGYAKARTA  
PERIODE TRAINING : 11 NOVEMBER 2020 - 11 MEI 2021

Yogyakarta, 05 AGUSTUS 2021

Rabag.OJT



Angela Ariani,SH,M.M.Par

Mohon disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT,sebagai persyaratan ujian pendadaran

**LAMPIRAN 4**  
**SURAT BEBAS**  
**ON THE JOB TRAINING**

**SURAT KETERANGAN  
BEBAS ON THE JOB TRAINING**


---

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Hans Fathur Rahman  
NIM : 116109241  
Jurusan : Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode : 11 NOV 2020 - 11 MEI 2021
  - a. 11 November 2020 di : Hotel Fave Maliboro Yogyakarta
  - b. .... di : .....
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode : 11 NOV 2020 - 11 MEI 2021  
..... di : Hotel Fave Maliboro Yogyakarta
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :  
..... di : .....

Yogyakarta, 11 AGUSTUS 2021  
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

  
Angela Ariani,SH,M.M.Par

**LAMPIRAN 5**  
**DOKUMENTASI**  
**ON THE JOB TRAINING**

## DOKUMENTASI

### A. Gambar Peralatan di *Pastry Section*



*Oven*



*Ansul*



*Air conditioning*



*Wastafel*



*Ingredient Rack*



*Marble Table*



*Box Tepung & Gula*



*Working Table*



*Stove*



*Dough Mixer*





*Chiller*



*Pipa Gas & APAR*



*Cooling Rack*



*Freezer*



*Dough Mixer*



*Scale*



*Proofing Cabinet*

**B. Gambar Produk – Produk Pastry**



*Tiramisu*



*Swan Choux Pastry*



*Double Choco Cake*



*Lemon Tart*



Jajanan Pasar



*Schuimjes*

**C. Gambar buffet**



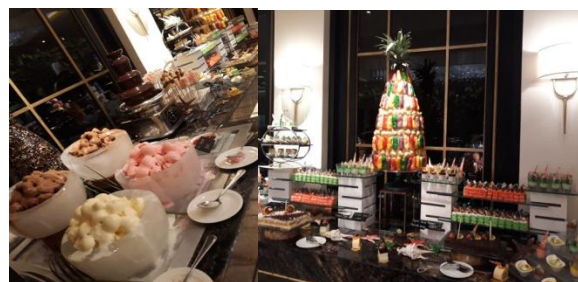
*Buffet for Breakfast*



*Buffet for Lunch*



*Buffet for Dinner*



*Buffet for New Year Dinner*