

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan di bab-bab sebelumnya mengenai prosedur pengolahan dan penyajian menu ala carte pada Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa*, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa menu ala carte di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* memiliki standar resep yang harus dipatuhi oleh setiap karyawan dalam setiap proses produksi demi menjaga kualitas produk yang dihasilkan.

Food and beverage product department di Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa* dalam kegiatannya terutama saat menerima pesanan ala carte tentunya juga menemui beberapa kendala. Namun kendala-kendala tersebut tentu ada upaya untuk menyelesaikannya. Upaya-upaya tersebut dilakukan demi terciptanya kelancaran operasional dan yang paling utama adalah kepuasan tamu terhadap menu ala carte yang dipesan.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis saat melakukan penelitian di food and beverage product department Hotel Sheraton Mustika *Resort & Spa*, maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Karyawan harus meningkatkan kualitas kerja dan kedisiplinan

agar dapat melaksanakan tanggung jawab dengan baik
2. Karyawan harus memperhatikan SOP (Standard Operating Procedure) dan standar resep setiap produk yang akan diolah agar kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan selalu konsisten.
3. Karyawan harus lebih memperhatikan sanitasi dan higienitas, baik sanitasi dan higienitas karyawan itu sendiri, sanitasi dan higienitas kitchen, serta sanitasi dan higienitas peralatan pengolahan produk kitchen.

DAFTAR PUSTAKA

- Widanaputra, A.A.GP dkk. 2012. Akuntansi Perhotelan Pendekatan Sistem Informasi. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Proft K. Kaft (2013:2) Akuntansi Lingkungan dan Pengungkapannya. Yogyakarta:Graha Ilmu
- Riyadi, Heru, dkk.2011.Pengetahuan Menu.Bandung:Alfabeta.
- Syamsu Rijal (2012:14) Pengertian Dapur.Bandung : Gramedia
- Drs. Bagus Putu Sudiara, BA dalam buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura (2009) Tata Boga. Jakarta : Dirjen Dekdaspen.
- PH. Bartono 2001 : 10. Food Product Management di Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Andi
- Sulistiyono, Agus. 2011. Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Bandung:Alfabeta

LAMPIRAN



Marriott International

takes great pleasure in awarding
this certificate to

Linggan Budi Gautama

Food & Beverage Product Department

April 15, 2019 – October 18, 2019

in recognition of successful completion of

mariotternship



Afnurrobbie B. Jauhari
Afnurrobbie B. Jauhari

General Manager

Budi Santoso

Human Resources Leader

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa 8 October 2019

Hotel Name

Date

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA



**TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Linggan Budi Guntama
NIM : 117109239
JURUSAN : DIII Perhotelan
TEMPAT OJT : Hotel Sheraton Yogyakarta
KOTA : Yogyakarta
PERIODE TRAINING : 15 April 2019 - 18 Oktober 2019

Yogyakarta, 21 Juli 2020

Kabag.OJT



Angela Ariani, SH, M.M. Par

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

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Linggan Budi Gautama
NIM : 117109339
Jurusan : D.3 Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
 - a. 15 April 2019 ~~15~~ 15 Okt 2019 di : Hotel Sheraton Musika Resort & Spa
 - b.di :
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :
.....di :
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
.....di :

Yogyakarta, 21 Juli 2020

Koordinator Training Stipar.AMPTA,



Angela Ariani,SH,M.M.Par

