

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil praktek kerja lapangan di Hotel Grand Sarila selama enam bulan, maka dapat disimpulkan :

1. Penerapan *taking order* sangatlah penting dalam melakukan pelayanan terhadap tamu, untuk memberikan informasi akurat mengenai semua makanan dan minuman yang terdapat di buku menu, meningkatkan penjualan dan meningkatkan pendapatan hotel.
2. Kendala yang dihadapi saat *taking order* di Hotel Grand Sarila yaitu *waiter/ss* tidak menghafal menu dan kurang kepercayaan diri dengan diri sendiri.
3. Solusi untuk mengatasi kendala saat melakukan taking order dengan mengadakan training setiap satu bulan sekali kepada staff untuk meningkatkan dan menambah pengetahuan kepada semua staff tentang produk yang dimiliki oleh hotel serta menghadirkan motivator untuk memotivasi kepada para staff agar percaya dengan kemampuan yang mereka miliki.

B. Saran

Berdasarkan pembahasan dan pengalaman yang telah dilakukan, maka penulis akan memberikan saran yang diharapkan dapat berguna bagi pembaca maupun penulis sendiri:

1. Dalam melaksanakan *taking order waiter/ss* dituntut untuk menghafal menu yang terdapat dibuku menu, agar dapat memberikan informasi yang akurat mengenai makanan supaya meningkatkan penjualan dan meningkatkan penjualan.
2. Sebaiknya pihak hotel memberikan *training* secara rutin kepada karyawan agar meningkatkan pelayanan *taking order* yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I.G. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Bagyono. 2007. *Pariwisata dan Perhotelan* . Bandung: Alfabetta.
- Rachman, Arif. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu .
- Rumekso. 2002. *Houskeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset .
- Sihite, Ricard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset.
- Soekarno, & Pendit. 1998. *Pramusaji Food & Beverage Service* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sulistiyono, Agus. 2011. *Management Penyelenggaraan* . Bandung: Alfabetta.

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

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Sarila Hotel
Yogyakarta

Yogyakarta, 22 Februari 2021

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

| No. | Nim | Nama | Department |
|-----|-----------|-----------------------|--------------|
| 1. | 118109412 | Dita Putri Wulandari | F&B Service |
| 2. | 118109426 | Maria Restu Handayani | F&B Service |
| 3. | 118109421 | Ihsan Azzukh Rufi | Housekeeping |
| 4. | 118109440 | Vina Asyura Hanavi | Housekeeping |

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

Drs.Prihatno, MM

Cc.File

2. Surat Balasan



No : 10307/HR-GSY/II/21
Hal : Konfirmasi Permohonan Ijin On The Job Training

Kepada Yth.
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Di tempat

Dengan hormat.
Berdasarkan surat No: 322/Q.AMPTA/II/2021 tanggal 22 Februari 2021 perihal permohonan On The Job Training kepada Mahasiswa:

| No | NIM | Nama | Departement |
|----|-----------|-----------------------|--------------|
| 1 | 118109412 | Dita Putri Wulandari | F&B Service |
| 2 | 118109426 | Maria Restu Handayani | F&B Service |
| 3 | 118109421 | Ihsan Azzukh Ruti | Housekeeping |
| 4 | 118109440 | Vina Asyura Hanavi | Housekeeping |

Bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa tersebut di atas dapat kami terima untuk melaksanakan On The Job Training di perusahaan kami terhitung mulai tanggal 01 Maret 2021 s/d 31 Agustus 2021.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 09 Maret 2021
Hormat Kami

Yeni Sevaningsih
HR Departement

3. Lembar Penilaian

Lampiran 5

LEMBAR PENILAIAN

| | | |
|--------------------------|---|---|
| Nama Industri/Perusahaan | : | Grand Sarila Hotel Yogyakarta |
| Alamat Industri | : | Jl. Affandi Jl. Gejayan Soropadan XXI No. 03, Kaliwatu, Condongcatur, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55283. |
| Nama Mahasiswa | : | Maria Restu Handayani |
| Lama Praktek | : | 6 bulan |
| Unit/Bagian/Seksi | : | Food and Beverage Service |

| No. | Aspek Yang dinilai Nilai | Kriteria Penilaian | | | |
|-----|---------------------------------|--------------------|-------------|-------------|--------------------|
| | | Disiplin kerja | Sikap Kerja | Kreativitas | Kualitas Pekerjaan |
| 1. | Baik Sekali (86-100) | 90 | 90 | | 88 |
| 2. | Kurang dari Baik Sekali (80-85) | | | 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 = 88,25

Yogyakarta, 31 Agustus 2021

Pembimbing Industri,

(M. Lutfi Pratama)
F&B Supervisor

4. Sertifikat OJT

