

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah mengamati dan melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Tata cara Pelaksanaan Praktek kerja Lapangan di Hotel Royal Ambarukmo sendiri sudah memiliki Prosedur yang bagus dimana Hotel Royal Ambarukmo sendiri merupakan hotel mewah yang Berbintang 5 yang sudah memiliki Prosedur yang sudah bagus dan memadahi.
2. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan juga sudah memiliki standar yang bagus dan sangat rapi sehingga membuat penulis mendapatkan ilmu untuk berkerja di tempat kerja yang lainya supaya menjadi dasaran dan ilmu untuk bekerja di dunia kerja yang sesungguhnya.
3. Kendala yang sering terjadi adalah salah komunikasi diantara departemen yang sering terjadi saat melakukan Praktek Kerja Lapangan yang membuat penulis memiliki beberapa saran untuk kedepan supaya hal ini tidak terjadi kembali.

#### **B. Saran**

Bedasarkan kesimpulan hasil penelitian diatas, maka penulis juga memaparkan beberapa saran yang diperlukan, sebagai berikut :

1. Karena juga pernah terjadi akan kekurangan bahan hendaknya untuk *staff* lebih berhati hati untuk melakukan perhitungan jumlah bahan yang diperlukan untuk memenuhi masakan yang diperlukan.
2. Pelaksanaan Training di Hotel Royal Ambarukmo sendiri sudah berjalan dengan cukup baik, alangkah lebih baiknya ketika melakukan pelatihan untuk suatu metode memasak hendaknya *staff* dikumpulkan secara langsung, agar metode memasak yang dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada dan bukan menurut pengertiannya sendiri.
3. Untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan menyeimbangkan ritme kerja yang ada, hendaknya perlu ditambahkan tenaga kerja yang baru. Dikarenakan kondisi pelayanan kadang kurang maksimal akibat jumlah personil yang kurang pada saat bekerja.
4. Perlu dilakukan komunikasi yang lebih sering antar *department* dan antar *section* dikarenakan sering terjadikesalah pahaman tentang *event* yang sedang berlangsung dan terjadi hal yang tidak mengenakan.
5. Perlu diperhatikan untuk kebersihan alat alat yang digunakan dalam kebersihan alat yang telah dicuci sering terjadi bahwa alat – alat yang sudah dicuci masih ada kotoran yang masih menempel.
6. Seringlah melakukan koordinasi antar departemen supaya tidak menjadi hal yang mengejutkan jika ada event yang sangat mendadak yang membuat kinerja menjadi berantakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adila, W., & Syofyan, E. (2016). Pengaruh Corporate Governance dan Karakteristik Perusahaan Terhadap Pengungkapan Sustainability Report: Studi Empiris pada Perusahaan yang Terdaftar di BEI tahun 2010-2014. *Jurnal WR*, 4(2), 777–792.
- Anandita, Arnes dan Sartika Rintan Marlinda. (2018). Tinjauan Kualitas Pelayanan Di Tjokro Resto Pada Grand Tjokro Hotel Yogyakarta. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi* 9 (1) 27-37.
- Ames Boston,(2021), Pengertian F and B Service  
<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverage-service/>
- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018).  
Pengantar Manajemen Hospitality. Jawa Tengah: PTNasya Expanding Management  
  
<https://www.royalambarrukmo.com>
- Ika Arista Suzanti, A. W. (2012). STRATEGI PENGEMBANGAN SALSIA CAFÉ DAN BISTRO DI HOTEL KUMBOKARNO YOGYAKARTA. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya (Universitas Bina Sarana Informatika)*, 3(2).  
<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/515/407>
- Ni Wayan S dkk (2008). *Akomodasi Perhotelan* : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.(2) 374-412.
- Rian Andriani, dan Deden Permana. (2017). Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah Universitas Bhayangkara Jakarta Raya*, 17(3), ISSN 1410-9794, EISSN 2597-792X.

# **LAMPIRAN**



**TO WHOM IT MAY CONCERNED**

No. 03/HRD/RAY/III/2021

This is to certify that

RIAN HIDAYAT (FBP)

DEVINA AMADEA (FBP)

MARIO DRAGGO SUSANTO (FBP)

CINDI (FBP)

GLORIA NADYA VALERINA (FBP)

MARIA PUTRI CHRISTINA S (FBP)

PIERRE EFARTA (FBP)

SERGIO PRAHARA PUTRA (FBP)

ROHIM HIDAYAT (FBP)

Is under-going her/his internship at Royal Ambarrukmo in Food & Beverage Service of 6 months the period (26 February 2021 to 24 August 2021).

Sleman, 29 March 2021

**Kinanthi Renaningtyas**  
Asst. L&D – QA Manager

**HOTEL: ROYAL AMBARUKMO YOGYAKARTA**

**PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION**

**Trainee**

Name : MARIO DRAGGO SUSANTO  
 Sex : MALE  
 Place & date of birth : WONOSOBO, 10 MARCH 2000  
 Name of institution : STP AMPTA

**Period**

Starting from : 26 FEBRUARY 2021  
 Until : 23 AGUSTS 2021  
 In Department/Outlet : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT (BANQUET)

With the following evaluation

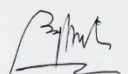
E = Excellent      G = Good      F = Fair      P = Poor

	E	G	F	P		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency	✓			
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Communication	✓				Guest Relations		✓		
Completion of Task		✓			Initiative	✓			
Courtesy		✓			Intelligence	✓			
Flexibility/Cooperation	✓				Receptiveness to Criticism		✓		
Enthusiasm	✓								

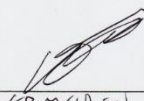
**Overall Comments:**

Great attitude, through achieved the team Goals, able to be example for the team, More focus and details.

Evaluated by:

  
 SULPREM ROY MANIK  
 CHINESE & ASIAN CHEF.  
 Date: 01-10-2021

Acknowledged by:

  
 VERMEULEN GEERT  
 Date: 01-10-2021

  
**ROYAL AMBARRUKMO**  
YOGYAKARTA



# Certificate of Completion

This is to certify that

**MARIO DRAGGO SUSANTO**

completed the "On the Job Training"  
program successfully in Food & Beverage Product Department  
from February 26, 2021 to August 24, 2021

TRI LAKSMI DEWI UTAMI  
Assistant Human Resources Manager

  
HERMAN COURBOIS  
General Manager





