

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Di akhir bab ini penulis menyimpulkan hasil dari laporan penelitian tugas akhir di *main kitchen* Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta.

Adapun kesimpulannya sebagai berikut :

1. Teknik pengolahan bahan makanan yang digunakan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta pada dasarnya sama seperti hotel pada umumnya. Dalam proses pengolahan makanan, hotel sahid selalu mengikuti *cooking method* yang sudah ditentukan dan menggunakan bahan yang berkualitas untuk menghasilkan produk yang berkualitas pula.
2. Penyajian makanan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta menerapkan konsep penyajian makanan yang sama dengan hotel lainnya yaitu *Buffet* dan *A'la Carte*. Konsep penyajian di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta sudah di terapkan dengan baik dan dalam penyajiannya sudah memenuhi syarat-syarat protokol kesehatan seperti staff yang menjaga Buffet makanan diwajibkan untuk menggunakan masker double, face shield, dan hand gloves. Di sediakan juga hand sanitizer, hand gloves, dan pembatas kaca antara tamu dan staff pada saat pengambilan makanan. Serta pengaturan kursi di Restoran di atur sedemikian rupa agar berjarak minimal 1 meter.

B. Saran

Saran yang disampaikan penulis bersifat membangun yang ditujukan kepada manajemen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta dengan harapan agar bisa menjadi hotel yang lebih baik lagi.

Adapun saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Sebaiknya staff kitchen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta menjalankan SOP dengan sebaik-baiknya sehingga berdampak bagus pada kualitas produk makanan yang di hasilkan.
2. Perlu diadakan pelatihan dan pengetahuan menu kepada karyawan dan *training*. Sehingga karyawan dan *training* bekerja dengan standar operasional hotel yang berlaku
3. Ada baiknya jika antar departemen diakan *briefing* setiap hari sehingga tidak menimbulkan miskomunikasi antar departemen sehingga dapat menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Manajemen Hotel. Bandung, Alfabeta.
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Darsono, Agustinus. 2011. *Housekeeping Hotel*. Jakarta: Grasindo. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational Job Preparation*. Denpasar. Andi

LAMPIRAN

No. 1122/ CER - HR/HSRY/26



SAHID RAYA
HOTEL & CONVENTION
YOGYAKARTA

Jl. Babarsari, Yogyakarta, Indonesia
Telephone : (0274) 488888 (hunting), 487677, Facsimile : (0274) 487688, 487710
Website : www.hotelsahidjogja.com E-mail : info@hotelsahidjogja.com

**THE MANAGEMENT OF
SAHID RAYA HOTEL & CONVENTION YOGYAKARTA**

This is to certify that

NILA FADIA FEBRIANI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA

has completed on the job training in the Department of

FB PRODUCT

from **02 MARCH 2021** to **02 SEPTEMBER 2021**

With Result is **PASS**

Yogyakarta **SEPTEMBER 2021**


IRWAN SUSANTO
Human Resource Manager *ic.*





HENDRA NGANTUNG
General Manager

**ON THE JOB TRAINING EVALUATION
PENILAIAN PELATIHAN KERJA**

Name of Trainee : *Nila Fadia Febriani*
 Nama Peserta Pelatihan :
 Name of school : *Sekolah Tinggi Pariwisata ANATA Yogyakarta*
 Nama Sekolah :
 Training Period : *02 Maret 2021 - 02 September 2021*
 Periode Pelatihan :
 Departement/Section/Outlet : *FB Product*
 Bagian/Area Kerja :

WITH THE FOLLOWING EVALUATION
 DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	<i>E</i>	<i>G</i>	<i>F</i>	<i>P</i>
General Attitude - <i>Kepribadian umum</i>		89		
Appearance - <i>Penampilan</i>		89		
Courtesy - <i>Sopan Santun</i>		89		
Guest Relation - <i>Hubungan dengan Tamu</i>		89		
Job Enthusiasm - <i>Keantusiasan Kerja</i>		89		
Accept training - <i>Kemampuan Penerimaan Pelatihan</i>		80		
Efficiency - <i>Efisiensi</i>		60		
Attedance - <i>kehadiran</i>		80		
Honesty - <i>Kejujuran</i>		89		

E = Excellent
 Sempurna
 (90-100)

G = Good
 Bagus
 (80-89)

F = Fair
 Sedang
 (61-79)

P = Poor
 Kurang
 (below 60)



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 : 355/Q.AMPTA/II/2021
Hal : Permohonan Praktek Kerja Lapangan

Yogyakarta, 27 Februari 2021

Yth.
Bapak Wahyu
HRD
Sahid Jaya Hotel Yogyakarta

Salam sehat dan salam sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta
Dengan hormat,

Menindaklanjuti pembicaraan mahasiswa kami (Anisa Syaila Ruzd) dengan Bapak, dengan ini kami mengirimkan 8 (delapan) mahasiswa yang akan mengikuti interview di Sahid Jaya Hotel Yogyakarta pada:

Hari, tanggal : Senin, 01 Maret 2021
Pukul : 14.00 WIB
Tempat : Kantor HRD, Sahid Jaya Hotel Yogyakarta
Syarat peserta : Membawa CV (persyaratan lain disusulkan)

Adapun nama-nama mahasiswa beserta pilihan departemennya adalah sebagai berikut:

No	NIM	Nama Mahasiswa	Departemen
01	118109498	Dwi Prasajo	FBP
02	117109260	Michael Andy	FBP
03	118109500	Nila Fadia Febriani	FBP
04	118109491	Awanda Noviyanti	FBP
05	118109496	Devy Fitriana	FBP
06	118109490	Arnoldi Moore Teguh	FBP
07	118109527	Halimah Arum Rahmawati	FBP
08	118109492	Bayu Adryan	FBP

Demikian, atas perhatian dan bantuan yang diberikan kepada para mahasiswa kami tersebut, kami mengucapkan terima kasih. Semoga bisa terjalin kerjasama yang baik.

Drs. RR HATNO, M.M.

Catatan: Secara teknis, silahkan hubungi ibu Angela, selaku Training Coordinator (085 878 364 160)



SAHID RAYA
HOTEL & CONVENTION
YOGYAKARTA

Nomor : 15/HRD/SRHCV/II/2021-04
Hal : Balasan Ijin Job Orientation
Lampiran :-

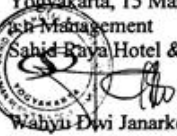
Kepada Yth,
Bapak Drs. Prihatno, M.M
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
c/q Ibu Angela (Training Coordinator)

Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat No. 355/Q.AMPTA/II/2021, perihal Permohonan Praktek Kerja Lapangan, bersama ini kami sampaikan bahwa Management Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta telah memberi kesempatan kepada Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta dibagian Front Office & FB Product Department periode Maret 2021 s/d September 2021 adapun nama mahasiswa tersebut adalah :

No	Nama	NIM	Dept
1.	Awanda Noviyanti	118109491	FB.Product
2.	Devy Fitriana	118109496	FB.Product
3.	Nila Fadia Febriani	118109505	FB.Product
4.	Halimah Arum Rahmawati	118109527	FB.Product
5.	Dwi Prasajo	118109498	FB.Product
6.	Bayu Andryan	118109492	FB.Product
7.	Lulut Andriani Siregar	118109457	FB.Service
8.	Arnoldi moore teguh Pabo	118109490	Front Office
9.	Andrea Calustaviska	118109485	Front Office
10.	Erli Rahmadini	118109522	Front Office

Demikian balasan kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 15 Maret 2021
Human Resources Management
Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta

Wahyu Dwi Janarko
Human Resources Coordinator



DOKUMENTASI

Proses memprepare bahan makanan untuk breakfast



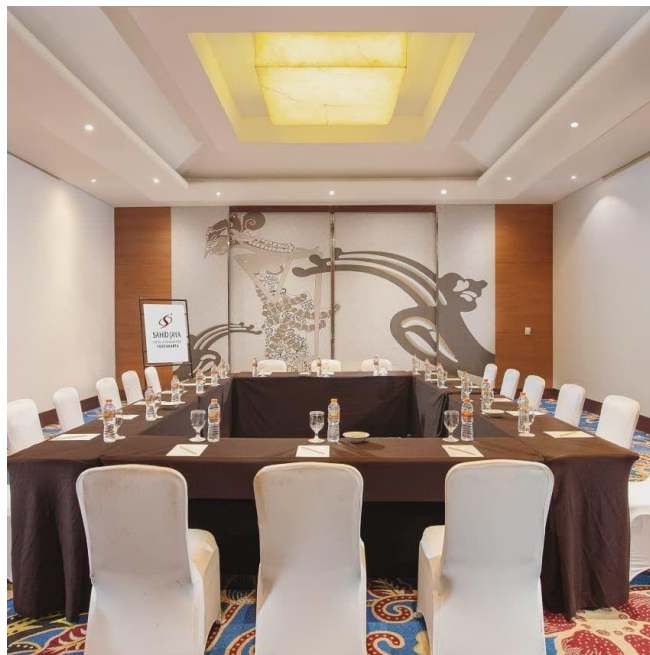
Proses memprepare *dessert plate* untuk *coffee break*



Grand Ballroom Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Meeting Room Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Area Kitchen Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Foto Bersama Executif Chef, Sous Chef, dan Commis



Set Up Breakfast Buffet Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Berbagai macam makanan A'la Carte di Sahid Raya Hotel & Convention

Yogyakarta



Prepare dan Set Up Green Salad di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Lunch Box dan Snack Box di Sahid Raya Hotel & Convention Yogyakarta



Menjaga stall main course pada saat event wedding 150 pax di Sahid Raya Hotel
& Convention Yogyakarta



Proses pengolahan Roast Chicken di Hotel Sahid Raya Yogyakarta

