

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama masa training di Hotel Horison Ultoma Riss Yogyakarta pada Oktober 2019 hingga Maret 2020 dapat disimpulkan bahwa :

1. SOP atau *standard operational procedure* yang dimiliki oleh Hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta belum sepenuhnya mampu dijalankan dalam operasionalnya dikarenakan kurangnya saran dan prasarana yang dimiliki.
2. Kendala yang dihadapi dalam melayani tamu dan membuat hidangan sering ditemui pada kurangnya alat, tidak adanya standar resep, serta tidak adanya standar *presentation* sehingga *cooking method* yang berbeda-beda sering ditemui.
3. Untuk mengatasi kendala disetiap bulanya diadakan training untuk para *staff kitchen* untuk menambah wawasan serta skill, juga training menu *alacarte* dilakukan ketika hotel sepi.
4. Untuk meningkatkan mutu dan kualitas pelayanan *food and beverage product* dilakukan penambahan alat serta tempat penyimpanan bahan makanan secara berkala, training untuk setiap karyawan, *breafing* setiap pergantian shift, menerapkan secara disiplin rule yang berlaku. Bekerja secara totalitas, tulus sigap, cekatan, dan mematuhi standar operasional.

Prosedur merupakan faktor utama dalam mendukung pelayanan yang optimal dan memuaskan untuk para tamu hotel. Ketelitian dan kejelasan

terhadap pembuatan market list dalam pengadaan barang sangat perlu dilakukan guna mengestimasi pengeluaran dan saving cost. Buah, sayur, daging, ikan, ayam serta bahan-bahan lainnya perlu disimpan ditempat khusus dan dilakukan pengecekan setiap harinya (*first in frst out*) supaya tidak terjadi pembusukan bahan-bahan makanan yang dapat merugikan.

B. Saran

Kurangnya peralatan dan tempat penyimpanan bahan-bahan makanan semestinya tidak menjadi alasan turunnya kualitas product, untuk itu pengecekan bahan-bahan makanan semestinya dilakukan dengan teliti pada setiap hari, begitu pula dalam menyimpan makanan sisa. Jika bahan tersebut disimpan dan akan digunakan kembali sebaiknya digunakan lebih awal supaya makanan sisa tersebut tidak memenuhi tempat penyimpanan yang seharusnya bisa digunakan untuk menyimpan bahan makanan lainnya.

Pentingnya menjaga keterampilan dan kebersihan chiller maupun freezer bertujuan untuk menjaga bahan makanan dari bakteri-bakteri serta rusaknya bahan tersebut. Dikarenakan kurangnya alat penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman penulisan berharap kekurangan tersebut segera terpenuhi demi menghindari rusaknya bahan makanan, untuk itu penulis berharap beberapa hal diatas dapat terlaksana sesuai SOP dan HCCP yang diterapkan pada *food and beverage department* Hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta, hal yang terpenting adalah tetap menjaga komunikasi baik antar anggota kitchen maupun dengan department lain, baik komunikasi non *verbal* maupun *verbal* dalam bekerja, begitu pula dengan training untuk staff demi

meningkatkan kualitas SDM yang dimiliki hotel. Dengan ini penulis berharap dan meyakini bahwa semua itu akan menjadi lebih baik daripada sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Mertayasa, (2012). *Food and Beverage Service Operational*.

Yogyakarta: Andi.

Agus Sulastyono (2011), *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*,

Bandung : Alfabeta

Bagyono, (2014), *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung : Alfabeta

Kusumo, (2012), *Hotel Planning and Design*

Pengertian hotel secara umum


<http://wisatadanperhotelan.blogspot.com/2015/01/pengertian-hotel-secara-umum.html>

Sri Larasati, (2016) *Excellent Hotel operator* Yogyakarta : Ekuilibria

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

SURAT KETERANGAN *ON THE JOB TRAINING*


SURAT KETERANGAN
No : 026/SK-TRN/HRD/IV/2019


Yang bertanda tangan dibawah ini, menerangkan bahwa :


No	Nama	Departement
1	Nisa Nasukha Febriana	Food & Beverage Product


Adalah benar sedang mengikuti training selama 6 bulan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Horison Ultima Riss Yogyakarta yaitu pada periode 01 Oktober 2019 sampai dengan 31 Maret 2020.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Yogyakarta, 08 November 2019


Prapti Handayani
HR Manager





Horison Ultima RISS - YOGYAKARTA | Telp: +62 274 642 9155 (hunting) | T: +62 812 7888 4647 | F: +62 274 553 186
www.horison.com | www.myhorison.com

Facebook | Instagram | LinkedIn | Twitter

LAMPIRAN 2

SERFIKAT ON THE JOB TRAINING



LAMPIRAN 3
DOKUMENTASI















13	DYANS	Demi CDP	X	15	15	15	7	X	23	22											
14	BOBY	Commis		15	15	7	X	23	15	13											
15	RIZKY	Commis		23	15	7	X														
16	TRINEE																				
17	TRINEE																				
18	HERLINDA	Trainee		15	15	6	6	X	15	15											
19	DIVA	Trainee		6	6	X	15	6	6	6											
20	Greedy	Trainee	X	X	X	X	X	X	X	X											
21	Nila Nasukha	Trainee		15	15	15	6	6	6	6	X										
22	Asri Dwi	Trainee		6	6	6	6	X	15	6	6										
23	Phemas Yuli	Trainee		6	6	6	6	6	6	X	15										
24	Laila	Trainee		6	X	15	15	15	15	6											
25	Niken	Trainee	X	15	6	6	6	6	6	6											
26	PASTRY BAKERY																				
27	LUCKY	Demi CDP	X	7	7	7	AL	AL	X	0	0	0	6								
28	ANGGI	Commis		6	6	X	15	15	15	6	0	1	0	12							
29	IRFAN	Commis		15	15	15	X	6	6	15	0	1	0	11							
30	PUNTO	Trainee		6	6	X	15	6	6	6											
											DP	PH	EO	AL	DP	PH	EO	AL			
											4-10 November	11-17 Nove	18-24 Nov	25 Nove -1 Des							
Ready																					

SEBELUM OF
GENERAL CL

HORISON