

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis selama 6 bulan melakukan *On The Job Training* di Dafam Fortuna Malioboro Hotel, tentang “penerapan *Taking Order* dan menjadi *Order Taker* yang baik menurut S.O.P di Canting Restaurant Dafam Fortuna Malioboro Hotel”, maka di dapatkan :

1. Penerapan S.O.P dalam *Taking Order* Sudah berjalan dengan baik, selain itu *Taking Order* akan membantu tamu dalam pemilihan menu makanan dan minuman, serta *Order Taker* akan membantu menjelaskan bahwa di Dafam Fortuna Malioboro Hotel memiliki menu yang *best seller* dan menjelaskan menu-menu yang sedang ada promo dihotel.
2. S.O.P yang menjadikan pedoman pegawai di Dafam Fortuna Malioboro Hotel secara keseluruhan telah di tetapkan ketika oprasional, dari awal sampai akhir, Tingkat pemahaman staff terhadap S.O.P tersebut dapat di artikan baik, sehingga dapat diajarkan kepada para *training*.
3. Tingkat penerapan penulisan yang sudah benar dan sesuai dengan S.O.P yang sudah diterapkan di Dafam Fortuna Malioboro Hotel.

B. Saran

Penulis berpesan agar Dafam Fortuna Malioboro Hotel selalu mempertahankan dan meningkatkan kerja sama tim dan loyalitas kerja yang tinggi. Harapan kedepan untuk profesional dalam menjalankan pekerjaan sesuai dengan Standar Operasional Prosedure yang berlaku, meningkatkan kinerja setiap *waiter/waitress* dalam melaksanakan tugasnya, selalu mengutamakan keselamatan kerja dan saling membantu satu sama lain agar operasional bisa berjalan dengan baik dan bekerja sama dalam tim bisa lebih ditingkatkan untuk kedepanya, agar menjadi lebih baik. Serta untuk harapan kedepanya harus lebih konsisten dalam penyediaan menu yang

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono.2008.*Pariwisata dan Perhotelan*.Bandung:Alfabeta.
- Dafam Fortuna Malioboro. 2021. “ *Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta*”
- Kirom, Bahrul.2010.*Mengukur Kinerja Pelayanan dan Kepuasan Konsumen*
Bandung : Pustaka Reka Cipta.
- Marsum.2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.
- Rumekso.2002.*Housekeeping Hotel*.Yogyakarta:CV Andi Offset.
- Sihite, Richard,.2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset.
- Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan*. Kuta Utara : Mapindo.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Surat Permohonan OJT



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

Jl. Laksda Adisucipto Km 6 (Tempel, Caturlunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 406/Q-AMPTA/III/2021
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 10 Maret 2021

Kepada Yth.
Human Resources Department
Dafam Fortuna Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Dafam Fortuna Hotel Yogyakarta bagi mahasiswa kami :

No.	Nim	Nama	Department
1.	118109471	Serly Fadilah Ayunika Putri P	F&B Service
2.	118109463	Muhamad Farkhan Ramadani	Housekeeping
3.	118109454	Irfan Arma Gunawan	F&B Service
4.	118109468	Risma Junita	F&B Service
5.	118109474	Sujiati	F&B Product
6.	118109443	Ardhea Pramesti Regina Cahyani	F&B Product

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

Hormat kami,

Drs. Prihatno, MM

Cc:File

Lampiran 2

Surat Balasan



Yogyakarta, 17 Maret 2021

Kepada Yth:
Bapak Drs. Prihatno, MM
Di
Tempat

Perihal : Penerimaan Siswa On The Job Training

Dengan Hormat,

Menanggapi surat dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Nomor : 406/Q.AMPTA/III/2021, Tanggal 10 Maret 2021, Perihal Permohonan On The Job Training di Departement Food & Beverage Service, maka kami selaku Management Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta yang beralamat di Jl. Dagen No. 60 Yogyakarta, menyatakan bahwa kami menerima Siswa dari Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA:

Sebanyak : 3 Mahasiswa
Selama : 6 Bulan
Waktu : Tanggal 15 Maret 2021 sampai dengan 15 September 2021

Adapun nama-nama Siswa tersebut adalah sebagai berikut :

No	Nama	Kompetensi Keahlian
1	Serly Fadilah Ayunika Putri P	Perhotelan
2	Irfaan Arma Gunawan	Perhotelan
3	Risma Junita	Perhotelan

Demikian yang dapat kami sampaikan, , atas perhatian dan kerjasamanya nya kami sampaikan terima kasih.

Yogyakarta, 17 Maret 2021

Hormat kami,

Vivi Hasnur
Human Resources Manager

Lampiran 3

Sertifikat

HOTEL dafam FORTUNA
Malioboro • YOGYAKARTA

Certificate Of Completion

This is to certify :
Risma Junita
Trainee

Has completed On The Job Training Program from **March, 15th 2021 to September, 15th 2021** in the department of
Food & Beverage Service

we wish her a success in the future
Yogyakarta, September 15th, 2021

VINI HASNUR
Human Resources Manager

ARIS DWI ATMOKO
General Manager

JOB TRAINING EVALUATION

PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : Risma Junita
Nama peserta pelatihan : Risma Junita
Name of School : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Nama Sekolah : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
Training Period : March, 15th, 2021 to September, 15th 2021
Periode Pelatihan : March, 15th, 2021 to September, 15th 2021
Department/Section : Food & Beverage Service
Bagian/Area : Food & Beverage Service

WITH THE FOLLOWING EVALUATION DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	E	G	F	P
General Attitude - Kepribadian umum		√		
Appearance - Penampilan		√		
Courtesy - Sopan santun		√		
Guest Relation - Hubungan dengan tamu	√			
Job Enthusiasm - Keantusiasan kerja		√		
Accept Training - Kemampuan penerimaan pelatihan		√		
Initiative - Inisiatif		√		
Completion of Task - Kemampuan menyelesaikan tugas		√		
Accuracy of Work - Keakuratan kerja		√		
Attendance - Kehadiran	√			

E = Excellent
Sempurna

G = Good
Bagus

F = Fair
Sedang

P = Poor
Kurang

Overall Performance of Job Training : Good

Lampiran 4

Practical Job Training Evaluation

HOTEL: DAFAM FORTUNA MALIOBORO HOTEL YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Risma Junita
 Sex : Female
 Place & date of birth : OKU TIMUR, 25 JUNE 1999
 Name of institution : STP AMPTA YOGYAKARTA

Period


Starting from : 15 March 2021
 Until : 15 September 2021
 In Department/Outlet : Food & Beverage Service

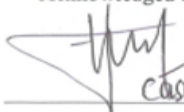
With the following evaluation

	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor																																																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">E</th> <th style="text-align: center;">G</th> <th style="text-align: center;">F</th> <th style="text-align: center;">P</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Appearance</td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Ambition</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Communication</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Completion of Task</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Courtesy</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Flexibility/Cooperation</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Enthusiasm</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		E	G	F	P	Appearance	✓				Ambition		✓			Communication		✓			Completion of Task		✓			Courtesy		✓			Flexibility/Cooperation		✓			Enthusiasm		✓			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">E</th> <th style="text-align: center;">G</th> <th style="text-align: center;">F</th> <th style="text-align: center;">P</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Efficiency</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>General Attitude</td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Guest Relations</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Initiative</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Intelligence</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Receptiveness to Criticism</td><td></td><td style="text-align: center;">✓</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		E	G	F	P	Efficiency		✓			General Attitude	✓				Guest Relations		✓			Initiative		✓			Intelligence		✓			Receptiveness to Criticism		✓		
	E	G	F	P																																																																								
Appearance	✓																																																																											
Ambition		✓																																																																										
Communication		✓																																																																										
Completion of Task		✓																																																																										
Courtesy		✓																																																																										
Flexibility/Cooperation		✓																																																																										
Enthusiasm		✓																																																																										
	E	G	F	P																																																																								
Efficiency		✓																																																																										
General Attitude	✓																																																																											
Guest Relations		✓																																																																										
Initiative		✓																																																																										
Intelligence		✓																																																																										
Receptiveness to Criticism		✓																																																																										

Overall Comments:

Risma is Good enough, need to be improved about
 product knowledge & hotel knowledge

Evaluated by:

 Date: 20/09/21

Acknowledged by:

 Date: 20/09/21

Lampiran 5

Dokumentasi









