

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melaksanakan praktek kerja industri selama kurang lebih 6 (enam) bulan lamanya, maka penulis dapat mengetahui keberadaan Grand Mercure Yogyakarta dan sekaligus dapat memahami tata cara kerja operasionalnya, terutama di *Food and Beverage product* mengenai tata cara seorang cook.

Dari berbagai data penyusun kemukakan pada akhir ini penyusun dapan menarik kesimpulan ini semata mata berdasarkan data-data yang penulis dapatkan dengan tidak

Yogyakarta adalah salah satu hotel yang berada di Yogyakarta. Grand Mercure menambahkan atau mengurangi data yang sebenarnya, adapun kesimpulan kesimpulannya sebagai berikut :

Grand Mercure Yogyakarta menyediakan fasilitas fasilitas seperti : kamar, restaurant, swimming pool, gym, pantai serta yang lainnya.

Grand Mercure Yogyakarta adalah salah satu akomodasi yang menyediakan kamar kamar penginapan, makanan dan minuman, serta jasa lainnya yang disediakan khusus bagi tamu yang datang ke Grand Mercure Yogyakarta, tamu yang mengadakan wedding, romantic dinner, meeting ataupun seminar.

Dalam operasinya Grand Mercure Yogyakarta dibantu oleh beberapa departement yang masing – masing departement mempunyai tugas dan tanggung jawab sesuai dengan bidang yang di kerjakannya .

1. Saran saran untuk kampus.
2. Pihak kampus hendaknya memberikan pengarahan yang baik dan lebih jelas serta terbuka kepada peserta pelaksanaan praktek kerja industri ini.
3. Pemberian pelajaran kepada mahasiswa/mahasiswi lebih ditingkat kan lagi agar lebih baik, dan juga agar mempunyai bekal agar lebih siap melakukan praktek kerja.

#### **B. Saran**

Demikian kesimpulan laporan praktek kerja industri semoga dapat berguna bagi para pembaca dan kami mohon maaf dalam kekeliruan dalam penulisan dan penempatan bahasa yang mungkin terjadi pada saat pelaksanaan dan menjelang praktek kerja industri ini akhir kata Saya ucapkan Terimakasih.

## DAFTAR PUSTAKA

### 1. Buku

Arikunto, S. 2018. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta

Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. *Food Safety Issues In South East Asia*. Department of Food Science and Technology.

Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Dr.Riyadi, Heru, Dr. Masatip, Anwari, dkk. 2020. *Pengetahuan Menu*. Bandung. Alfabeta.

### 2. Jurnal

Islami, Amaydha. 2020. *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di Garde Manger Section Sheraton Hotel & Tower [Laporan Akhir]*. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.

Keputusan Menteri Parpostel No. KM 94/HK103/MPPT 1987. *Hotel jenis akomodasi menggunakan sebagian bagian memberikan jasa pelayanan penginapan, penyedia makanan minuman, jasa lainbagi masyarakat umum dikelola secara komersial*. 2.

Puspitawati Anggadini (2011:40) "*Jurnal umum buku pencatatan menginput data transaksi keuangan/bisnis terjadi perusahaan*".Bentuk *jurnal umum* dipergunakan *jurnal umum* bentuk *duakolom*. *Jurnal* catatan sistematis .

Sihite (2000:14) *kitchen ruangan khusus peruntukkan sebagai tempat memasak makanan Dapur ditemui baik rumah, warung makan. Sedang Sudira (1996:1-4) menyebutkan pengertian kedudukan dapur sebuah hotel*

Sulastiyono (2001 : 6) **Hotel** sebuah usaha komersial menyediakan tempat menginap, makanan pelayanan-pelayanan umum lainnya.**Hotel** tempatsengaja dibuat tujuan pelayanan pengianapan, makan, minum, pelayanan lainnya.

### 3. *Websites*

Sun Motor (sunmotor.com). “Hotel Grand Mercure Yogyakarta”.  
<https://www.sunmotor.com/groups/hotel-grand-mercure-yogyakarta/>.

All Accor Limitless. [all.accor.com](http://all.accor.com)

SWA-Listed Articles. 2018. “Accor Group Akan Tambah 95 Hotel Baru di Indonesia”.  
<https://swa.co.id/swa/listed-articles/accor-group-akan-tambah-95-hotel-baru-di-indonesia>.

[https://id.wikipedia.org/wiki/Daya\\_tarik](https://id.wikipedia.org/wiki/Daya_tarik) (diakses 21 Juni 2021)

<https://www.titanbaking.com/articles/4-alasan-penggunaan-bread-improver>  
(diakses 1 Juli 2021)

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT KETERANGAN *ON THE JOB TRAINING***



**GRAND MERCURE**  
YOGYAKARTA ADISUCIPTO

**SURAT KETERANGAN**  
**32/GMIY/TC/3/2021**

Dengan ini, saya yang bertanda tangan di bawah ini, selaku bagian dari Talent & Culture (HR) Departemen menerangkan bahwa nama dibawah ini:

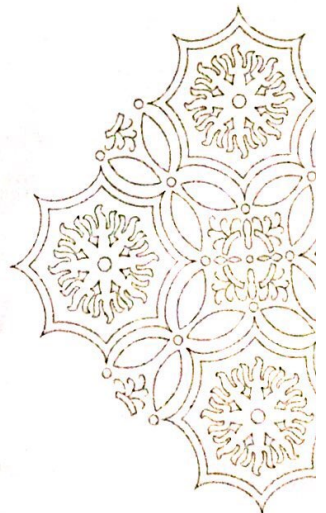
Nama	Departemen	Sekolah
Rizal Putra Pradana	Front Office	STP AMPTA Yogyakarta
Latifah Nur Sulistyani Sanna Martina Sinaga Anas Tri Hamtoro Aditya Finaldy Khairul Widiarna	Food & Beverage Product	
Aprilia Siahaan Elysa Aruan Hans Arden Indratna	Food & Beverage Service	
Bagus Sulistyoyo Purbo Prayitno	Housekeeping	

Telah diterima training (On Job Training) di Grand Mercure & Ibis Yogyakarta Adi Sucipto mulai dari bulan Maret 2021 sampai dengan September 2021.

Demikian surat ini dibuat dan dipergunakan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 29 Maret 2021

  
  
**Jessica**  
OGYAKARTA ADISUCIPTO  
**Learning and Development Coordinator**



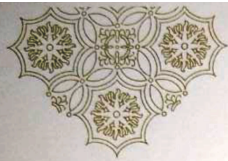
**GRAND MERCURE YOGYAKARTA ADISUCIPTO**

Jl. Laksda Adisucipto No. 80 Yogyakarta 55281, Indonesia  
T. +62 274 292 4000 F. +62 274 292 4400 www.grandmercure.com

An ACCORHOTELS brand

**LAMPIRAN 2**  
**SERTIFIKAT *ON THE JOB TRAINING***





# CERTIFICATE OF COMPLETION

PRESENTED TO

**SANNA MARTINA SINAGA**

Has successfully completed on the job training program at Grand Mercure & ibis Yogyakarta Adisucipto

Department : **KITCHEN**  
Period : **17 MARCH 2021 - 16 SEPTEMBER 2021**  
Achieved score : **31 FROM 40**  
Performance :  Fair  Good  Excellent

Yogyakarta, 17 September 2021

  
**GRAND MERCURE**  
**Benjamin Castel**  
General Manager  
YOGYAKARTA - ADISUCIPTO





An ACCOR HOTELS brand

Jl. Laksda Adi Sucipto No. 80  
Yogyakarta 55281, Indonesia  
T. +62 274 292 4000 F. +62 274 292 4400  
www.grandmercure.com www.ibis.com



# CERTIFICATE OF COMPLETION

PRESENTED TO

**SANNA MARTINA SINAGA**

Has successfully completed on the job training program at Grand Mercure & ibis Yogyakarta Adisucipto

Department : **KITCHEN**  
Period : **17 MARCH 2021 - 16 SEPTEMBER 2021**  
Achieved score : **31 FROM 40**  
Performance :  Fair  Good  Excellent

Yogyakarta, 17 September 2021

  
**GRAND MERCURE**  
**Benjamin Castel**  
General Manager  
YOGYAKARTA - ADISUCIPTO





An ACCOR HOTELS brand

Jl. Laksda Adi Sucipto No. 80  
Yogyakarta 55281, Indonesia  
T. +62 274 292 4000 F. +62 274 292 4400  
www.grandmercure.com www.ibis.com

**LAMPIRAN 3**  
**DOKUMENTASI**

# 1. Set Menu, Family style Dan Buffet untuk wedding



## 2. Buffet for Breakfast , Lunch dan Dinner



### 3. Training di Hot Kitchen dan Cold Kitchen



#### 4. Menu Alacarte Restaurant Purple



## 5. Amenities For Welcoming Guest

