

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melaksanakan PKL di *food and beverage service* Emersia Malioboro Hotel tentang pramusaji dalam menyiapkan tempat, alat dan makanan saat diadakan *double event launch/dinner*. penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Emersia Malioboro Hotel merupakan salah satu jenis *bussiness* Hotel yang berada di Yogyakarta yang mampu menjalankan operasional usaha secara baik serta memiliki salah satu departemen *food and beverage service* yang mempunyai satu restoran yang bernama Joglo Resto.
2. faktor kerja sama antar departemen untuk saling membantu berlangsungnya acara *double event* yang berlangsung bersamaan. faktor kerja sama antar sesama departemen *food and beverage service* itu sendiri.
3. mempersiapkan keperluan dengan mantang seperti mencari tempat baru untuk dijadikan ruangan makan baru atau restoran dadakan, memikirkan keperluan fasilitas restoran yang harus ada seperti meja, kursi, *sound system*, *ware* tambahan (jika terjadi kekurangan) dan lain-lain yang dibutuhkan dalam restoran.

4. Solusi yang dilakukan oleh *food and beverage service* ialah dengan beberapa cara supaya *double event lunch/dinner* bersamaan tidak berpengaruh terhadap kualitas penyajian pelayanan tidak berkurang atau berbeda dengan tujuan agar kualitasnya tetap terjaga dengan baik, upaya yang dilakuka *staft dan anak training* dalam menangani *double event lunch/dinner* bersamaan sudah sangat baik direncanakan terlebih dahulu sehingga dapat meminimalisir kesalahan dalam menangani *event* mendadak dan menghindari komplain dari tamu.

B. Saran

Saran penulis untuk *food and beverage* Emersia Malioboro Hotel tentang mengatasi *double Event lunch/dinner* bersamaan, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Harus ada pembagian tugas yang jelas saat ada *double event lunch/dinner* berlangsung bersamaan sehingga semua *event* dapat ditangani dengan baik.
2. memaksimalkan fasilitas yang berada di Hotel dengan maksimal jika masih ada yang kurang lebih baiknya untuk cepat membeli atau meminjam dari Hotel terdekat yang bisa untuk dipinjam agar bisa untuk disetting dengan baik.
3. komunikasi antar departemen yang saling terbuka agar sama- sama bisa membantu jalannya acara dengan baik dan aman.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono.2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino.2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Mertayasa, I Gede.2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Rachman, Arif Abd. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*.Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sri, Larasatu.2017. *Excellen Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.
- Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No.KM.3/HK.001/MXP.02.1990. *Penggolongan Kelas Hotel*.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. *Standar Usaha Hotel*.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT KETERANGAN PKL



SURAT IJIN TUGAS PRAKTEK KERJA LAPANGAN

No. :

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kabag PKL STP AMPTA Yogyakarta, memberi tugas kepada mahasiswa dan dosen yang namanya tersebut di bawah ini

No.	Nama	No. Mhs.	Pembimbing	Program Studi
1.	Setiawan Yuda Saputra	119109510	Hermawan Prasetyanto	DIII Perhotelan

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di Emera Mallokoro Hotel alamat Jl. Gawongan Kidul NO 31 Yogyakarta selama 6 (enam) bulan, mulai tanggal 1 April 2018 sampai dengan 30 September 2018 dengan ketentuan:

1. Mentaati peraturan/disiplin kerja di industri/perusahaan.
2. Dilaksanakan sesuai jadwal/di luar perkuliahan.

Surat Ijin/Tugas PKL ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan sebaik-baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperlunya.

Yogyakarta, 2021.

(.....
Setiawan Yuda Saputra.....)

Tembusan :

Yang bersangkutan
Kabag PKL
Dosen Pembimbing Lapangan

LAMPIRAN 2
SURAT KETERANGAN MELAKUKAN PKL



SURAT KETERANGAN KERJA
NO : 012/PT. ESA/HRD-Ref/X/2019

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan bahwa :

Nama : H. Noviana, SIP

Jabatan : HR Coordinator

Menerangkan bahwa

Nama : Setiawan Yudha Saputra

Department : F&B Service

Jabatan : Waiter

Masa Bekerja : 1 April 2018 s.d 30 September 2018

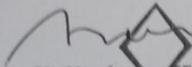
Adalah benar karyawan **Daily Worker** PT. EMER SAPTA AGUNG (EMERSIA Malioboro Hotel), dengan jabatan terakhir tersebut diatas.

Selama bekerja yang bersangkutan telah menunjukkan dedikasi yang baik.

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 Oktober 2019

Hormat kami,



H. Noviana, SIP
HR Coordinator

EMERSIA Malioboro Hotel
Jl. Gowongan Kidul No. 34, Yogyakarta 55232, Indonesia
Telephone : +62 274 588118, 2923902, 2923903 (Hunting)
Fax : +62 274 557659



SAKANTI
MALIOBORO

SURAT KETERANGAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Rachdianto
Jabatan : HR

Menerangkan bahwa

Nama : Setiawan Yudha Saputra
Department : F&B Service
Jabatan : Waiter
Masa Bekerja : 20 Oktober 2017 s.d 30 Maret 2018

Adalah benar karyawan Daily Worker Sakanti Malioboro Hotel, dengan jabatan terakhir tersebut diatas. Yang bersangkutan mengundurkan diri atas kemauan sendiri dari Sakanti Malioboro Hotel dengan masa kerja tersebut diatas.

Selama bekerja yang bersangkutan telah menunjukkan dedikasi dan prestasi yang baik.

Demikianlah Surat Keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 30 Maret 2018

Hormat kami,

Rachdianto
HRD

Sakanti Malioboro Hotel
Jl. Gowongan Kidul No. 34, Yogyakarta 55232, Indonesia
Telephone : +62 274 588118, 2923902, 2923903 (Hunting)



LEMBAR PENILAIAN

Nama Industri/Perusahaan : Emercia Mallotero Hotel
Alamat Industri : Jl. Gawongan Kidul NO 24 Gawongan Jetur Yogyakarta
Nama Mahasiswa : Setawan Nudo Saputra
Lama Praktek : 6 Bulan
Unit/Bagian/Seksi : Food and Beverage Service

No.	Aspek Yang dinilai Nilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)				
2.	Kurang dari Baik Sekali (80-85)				
3.	Lebih dari Baik (75-79)				
4.	Baik (71-74)	✓	✓	✓	✓
5.	Kurang dari baik (66-70)				
6.	Lebih dari Cukup (64-65)				
7.	Cukup (60-63)				
8.	Kurang dari Cukup (56-59)				
9.	Kurang (0 55)				

Nilai Rata-rata = 74

30 September 2018
Pembimbing Industri,


(. Setawan)



KESAN DAN REKOMENDASI INDUSTRI TERHADAP MAHASISWA

Nama Industri : Eterna Malabar Hotel
Alamat : Jl. Gowongan Batu NO 24, Gowongan Jatis Yogyakarta
Nama Pembimbing : Riyatno
Jabatan : HED Food and Beverage
Nama Mahasiswa : Setawan Yudo Saputra
No. Mahasiswa : 11109510
Program Studi : D.III Perhotelan

Berdasarkan catatan dan pengamatan kami, mahasiswa tersebut di atas yang melaksanakan PKL pada Industri/Perusahaan kami selama 24 minggu, dari tanggal 1 April 2018 s.d. 30 September 2018 dinyatakan:

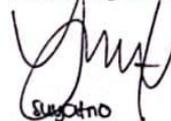
- Sangat Memuaskan
- Memuaskan
- Cukup
- Kurang

Selanjutnya, sampai batas akhir masa PKL mahasiswa tersebut di atas (tidak mempunyai/mempunyai *) tanggungan berupa pinjaman buku, alat servis, dan peralatan lainnya pada perusahaan/industri kami.

Di samping itu, kami memberikan saran-saran sebagai berikut :

1. Tingkatkan cara dalam set up peralatan makanan di restoran
2.

Pembimbing Industri,


Riyatno



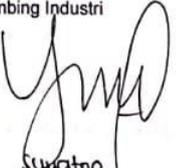
JADWAL RENCANA KEGIATAN PKL DI INDUSTRI

Industri/Perusahaan : Emerita Maliboro Hotel
Alamat : Jl. Gowongan Kidul NO. 34 Yogyakarta
Nama/Mahasiswa : Setiawan Yudo Saputra
NIM : 118109510

No.	Pokok Kegiatan	Waktu/Minggu ke	Keterangan
1.	Mensettup peralatan makan		
2.	menghandle about meeting		
3.	Menjaga kebersihan restoran		
4.	Menjaga kebersihan peralatan makan		
5.	Melayani tamu pada saat direstoran		

Kolom dan baris dapat disesuaikan dengan kebutuhan di lapangan.

Yogyakarta, 30 September 2018
Pembimbing Industri


Sugatno

Catatan: Jadwal ini berupa rencana kegiatan yang akan dikerjakan selama PKL di Industri

DOKUMENTASI

