

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil selama 6 bulan menjalankan training di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta, tentang “penerapan *hygiene* dan *sanitasi* dan pencegahan virus saat oprasional kerja sedang berlangsung di *kitchen*”. Dengan penjelasan yang sudah di uraikan pada bab – bab diatas, maka penulis menyimpulkan masalah tersebut sebagai:

- a. Penerapan *hygiene* dan *sanitasi* sangat penting dalam suatu hotel, karena merupakan salah satu bagian terpenting dalam bersangkutan dengan makanan dan minuman maupun yang lainnya. Dan penerapan protocol kesehatan pada saat ini sangat penting dalam pencegahan virus, mematuhi peraturan yang di buat hotel. Dan dapat mengatasi kendala-kendala yang terjadi dalam hotel agar tidak menghambat jalannya oprasional kerja.
- b. Tingkat pemahaman *staff* dengan menerapkan protokol dapat diartikan baik. Karena selain memeberikan pelayanan yang baik juga dapat menjaga kesehatan dan pencegahan virus, sehingga dapat di ajarkarkan kepada training.

B. Saran

Setelah melaksanakan training 6 bulan di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta dan mengetahui proses kerja sesungguhnya, penulis memiliki beberapa saran yang bisa di pertimbangkan:

- a. Sebaiknya untuk kedepannya *staff kitchen* dapat mengolah bahan mentah yang sudah lama tersimpan di *chiller* lebih dulu agar bahan yang lama tidak terbuang.
- b. Selalu melakukan evaluasi saat selesai bekerja atau pergantian *shift* agar kedepannya lebih baik dan bisa mencapai tujuan Bersama.
- c. Selalu mengecek bahan makanan supaya tetap ada dalam daftar makanan.
- d. *Chef* atau *cook* seharusnya lebih banyak memberi ilmu atau praktik langsung kepada training tentang cara pembuatan menu makanan yang lengkap.

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, Rahman. 2002. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Depkes RI, 1994, *Pemeliharaan dan Pengawasan Kebersihan (higiene) dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan (TPM) di Indonesia*, Ditjen PPM PLP, Depkes RI.
- Dafam Fortuna Malioboro. 2021 “*Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta*”.
- Jeje. 2019. “*Department Food & Beverages di Hotel*”. Blogsopt.com.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- wonderful of jogja city palace. 2018. “*Definisi Kitchen Department*”. wordpress.com.

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Surat keterangan *On The Job Training*



FORTUNA
Malioboro • YOGYAKARTA

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 Product, 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 : 2 Mahasiswa
Selama : 6 Bulan
Waktu : Tanggal 22 Maret 2021 sampai dengan 22 September 2021

Adapun nama-nama Siswa tersebut adalah sebagai berikut :

No	Nama	Kompetensi Keahlian
1	Sujiati	Perhotelan
2	Ardhea Pramesti Regina Cahyani	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 2

Sertifikat *On The Job Training*



JOB TRAINING EVALUATION PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : Sujiati
 Nama peserta pelatihan : Sujiati
 Name of School : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
 Nama Sekolah : Akademi Pariwisata AMPTA Yogyakarta
 Training Period : March, 22nd, 2021 to September, 22nd 2021
 Periode Pelatihan : March, 22nd, 2021 to September, 22nd 2021
 Department/Section : Food & Beverage Product
 Bagian/Area : Food & Beverage Product

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 - Kesetiaan 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 3

Dokumentasi









