

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama menjalani masa training selama enam bulan penulis belajar banyak hal yang sangat bermanfaat bagi penulis. Enam bulan bukan waktu yang sebentar, penulis selalu memanfaatkan semua kesempatan yang ada untuk mengambil ilmu sebanyak banyaknya ketika incharge di *pastry and bakeries section*. Penulis belajar praktisi seperti cara membuat berbagai macam jenis cake, teknik memasak di pastry dengan benar, teknik bekerja dengan efektif dan efisien, juga mempelajari cara mengoperasikan peralatan yang dapat menunjang pekerjaan seperti dough sheeter, rounding machine, proofer cabinet, sorbet machine dan oven combi. Selain wawasan dan keterampilan pada masa-masa training ini dapat mengetahui karakteristik dan mental seseorang khususnya untuk penulis sendiri. Selain fisik yang kuat, mental yang kuat, ketenangan dan konsentrasi pun sangat di perlukan ketika bekerja di pastry.

Berikut adalah kesimpulan yang penulis dapatkan selama On the job training di Hyatt Regency Yogyakarta :

1. Memperhatikan dan mengikuti cara kerja orang lain dapat mempermudah proses penyerapan ilmu dan teknik yang baru. Pengalaman kerja bukan hanya di dapat dari kita sendiri, namun juga bisa di dapat dari cara memperhatikan seseorang dengan seksama.

2. HACCP (Hazard Analithical Critical Control Point) merupakan sistem operasional yang sangat di perhatikan di semua *section food and beverage department* yang wajib di ketahui oleh semua staff maupun training. Serta menjadi patokan utama dalam menjaga standar keamanan pangan yang ada di hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

3. Ketika mengambil keputusan akan sesuatu hal mengenai masalah operasional harus di bicarakan terlebih dahulu dengan pihak staff/ CDP yang incharge saat itu. Pengambilan keputusan secara pribadi dapat memunculkan masalah yang lebih besar jika keputusan yang di ambil tidak sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

B. Saran

Bahwa setiap pekerjaan yang kita lakukan dengan sepenuh hati tentu akan membuahkan hasil yang baik. Pelajari dan pahami apa yang telah disampaikan agar kelak bisa membawa kita menuju gerbang kesuksesan dan siap bekerja dengan sumber daya manusia yang maju dan berkualitas.

Berikut merupakan saran yang dapat penulis berikan dalam pelaksanaan on the job training yaitu :

1. Ketika alat yang ada di kitchen seperti sorbet machine yang berfungsi kurang baik maka lebih baik pihak hotel membeli yang baru secara priodik. Dan memberikan alat pendukung di pada masing- masing section seperti peeler, bread knife, ballon wisk.

2. Diadakanya Trainee mengenai HACCP (Hazard Analithical Critical Control Point) dan Hygine sanitasi secara periodik kepada staff kitchen dan para training. Sehingga standart operasional yang berlaku bisa terus berjalan.

DAFTAR GAMBAR









LEMBAR PENILAIAN

Nama Hotel : HYATT REGENCY YOGYAKARTA
 Alamat Hotel : JL. PALAGAN TENTARA PELAJAR
 Nama Mahasiswa : VERNALDI AGRIANSYA DWI SAPUTRA
 NIM :
 Lama PKL (Bln...s.d. Bln...) : 31 MARET - 30 SEPTEMBER 2021
 Unit/Bagian/Seksi : FB KITCHEN - PASTRY


No	Aspek yang dinilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)		86		
2.	Kurang dari Baik Sekali (80-85)	80		83	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 = 83,5

Penilaian secara keseluruhan:

VERNAL SEMANGAT BELAJAR HAL BARU, ARTIF BERTANYA. PERLU
DITINGKATKAN KEDISIPLINANNYA

Yogyakarta, 13 SEPTEMBER 2021

Pembimbing Industri,
 ((td, nama dan cap hotel))
 **HYATT**
REGENCY
 YOGYAKARTA
(KK VANTAYUSA)

Catatan:

1. Nilai dalam bentuk angka
2. Mohon dikirim dalam amplop tertutup bersama Kesan dan Rekomendasi Industri

KESAN DAN REKOMENDASI HOTEL TERHADAP MAHASISWA

Nama Hotel : HYATT REGENCY YOGYAKARTA
Alamat Hotel : DL. PALAGAN TENTARA PELAJAR
Nama Pembimbing : AGATHA PASKALIN
Jabatan : LEARNING & DEVELOPMENT MANAGER
Nama Mahasiswa : VERNALDI AGRANSYA DWI SAPUTRA
NIM :
Program Studi : Perhotelan (Jenjang Diploma III)

Berdasarkan catatan dan pengamatan kami, mahasiswa tersebut di atas yang melaksanakan PKL pada Hotel kami selama 6 bulan, dari tanggal, bulan, tahun 31 MARET 2021 s.d. 30 SEPTEMBER 2021 dan kami nyatakan:

- Sangat Memuaskan
 Memuaskan
 Cukup
 Kurang

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

Disamping itu, kami memberikan rekomendasi sebagai berikut :

1. VERNAL MAMPU BEKERJA DALAM TIM DAN AKTIF BERTANYA
2.

Yogyakarta, 13 SEPTEMBER 2021

Pembimbing Industri,
(Tanda tangan, nama dan cap hotel)



**HYATT
REGENCY**
YOGYAKARTA

AGATHA PASKALIN

catatan :

- . Mohon dikirim dalam amplop tertutup bersama lembar penilaian
- . *) Dipilih yang paling sesuai

CERTIFICATE

This is to certify that

VERNALDI AGRIANSYA DWI SAPUTRA

has successfully completed Practical Training
in FB Kitchen - Pastry Department
from 31 March 2021 to 30 September 2021

Yogyakarta, 30 September 2021



HYATT
REGENCY
YOGYAKARTA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Pratiwi Damayanti'.

PRATIWI DAMAYANTI

Dir. of Human Resources

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nurcahyadhi'.

NURCAHYADHI

General Manager



HYATT
REGENCY
YOGYAKARTA