

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Food and beverage department merupakan bagian yang sangat penting di hotel. *Food and beverage department* dibagi menjadi dua, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage service* di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta bertugas sebagai penjamu pelayanan makanan dan minuman, juga menyiapkan berapa jenis minuman diantaranya minuman campuran (*mixed drink*). *Waiter* dan *waitress* dalam melayani tamu harus sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku. Sehingga tamu dapat merasa puas atas pelayanan yang diberikan.

Waiter dan *waitress* sudah melaksanakan sesuai standar operasional prosedur yang ada. Namun dalam pelaksanaan melayani dan menjamu tamu masih terdapat kendala yang dihadapi, kendala tersebut terdiri dari kurangnya *cutleries* sehingga memperlambat *set up table*, masih rendahnya kesadaran tamu dalam menerapkan protokol kesehatan sehingga *waiter* dan *waitress* harus selalu mengingatkan. Di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta jumlah *staff* dan *trainee* masih sedikit, sehingga ketika terjadi kenaikan *occupancy* beberapa standar operasional prosedur tidak dapat terpenuhi.

B. Saran

1. Untuk Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta agar menambah jumlah *cutleris* untuk kelancaran penerapan standar operasional yang berlaku.
2. Untuk senior di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta diharapkan untuk selalu mempertahankan sikap ramah kepada tamu maupun karyawan lainnya.
3. Selalu mengutamakan keselamatan kerja dan saling membantu satu sama lain agar operasional bisa berjalan dengan baik.
4. Harapan kedepan untuk professional dalam menjalankan pekerjaan sesuai dengan standar operasional prosedur yang berlaku.
5. Kerja sama dalam tim bisa lebih ditingkatkan untuk kedepannya, agar menjadi lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2020. “Jenis-jenis table setting”. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/jenis-jenis-table-setting-dan-cara.html>. Diakses pada tanggal 18 Juli 2021.
- Admin. 2020. “Pengertian Napkin Folding”. <https://www.materismk.my.id/2020/11/pengertian-napkin-folding-bahan-dan.html>. Diakses pada tanggal 23 Oktober 2021.
- Dafam Fortuna Seturan Hotel. 2021. *Struktur Organisasi Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta*. Yogyakarta.
- Dafam Fortuna Seturan. 2021. “Tipe Kamar Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta”. <https://www.dafamhotels.com/hotel-directory/hotel-dafam-fortuna-seturan-yogyakarta>. Diakses tanggal 22 Agustus 2021.
- Larasati, Sri. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibra.
- Martayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Yogyakarta: Alfabeta.
- The Palace Hotels. 2021. “Macam-Macam Department Yang Ada Di Hotel”. <http://thepalacehotels.blogspot.com/2018/11/macam-macam-departement-yang-terdapat.html>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2021.
- Yohanes Markus. 2020. “Mengenal Jenis-Jenis Hotel Dan Juga Klasifikasinya”. <https://www.traveloka.com/id-id/explore/tips/klasifikasi-jenis-jenis-hotel-acc/27223>. Diakses pada tanggal 15 Oktober 2021

LAMPIRAN



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

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

Nomor : 426/Q.AMPTA/III/2021
 Hal : Pengantar Mahasiswa Memulai Praktek Kerja Lapangan

Yogyakarta, 16 Maret 2021

Yth.
 Human Resources Manager
 HOTEL DAFAM FORTUNA SETURAN
 Jl. Seturan Raya
 Yogyakarta

Salam sehat dan salam sejahtera dari STP AMPTA Yogyakarta

Dengan hormat,

Menindaklanjuti hasil interview beberapa waktu lalu, dengan ini kami menyatakan bangga dan ucapan terima kasih kepada Manajemen Hotel Dafam Fortuna Seturan, dengan mengirimkan 2 (dua) mahasiswa yang sudah memulai kegiatan Praktek Kerja Lapangan untuk kurun waktu 6 (bulan) ke depan.

Adapun nama-nama mahasiswa beserta pilihan departemennya adalah sebagai berikut:

No	NIM	Nama Mahasiswa	Departemen
01	118109405	Ahmad Yusuf	HK
02	118109476	Wahyu Rohmawati Ningrum	FBS

Demikian, atas perhatian dan bantuan yang diberikan kepada para mahasiswa kami tersebut, kami mengucapkan terima kasih. Semoga bisa terjalin kerjasama yang baik.


 Drs. P. KHATNO, M.M.



FORTUNA
Seturan • YOGYAKARTA

Sleman, 11 Maret 2021

Kepada Yth,
Kepala STP AMPTA Yogyakarta
Bapak Drs. Prihatno, MM
DI
Tempat

Perihal : Persetujuan ijin Magang

Dengan hormat,

Menindak lanjuti surat no. 374/Q. AMPTA/III/2021 tanggal 04 Maret 2021 perihal Permohonan Penempatan Siswa Prakerin, dengan ini kami selaku Management Hotel Dafam Fortuna Yogyakarta menyetujui dan memberi ijin kepada siswa STP AMPTA Yogyakarta untuk Praktek Kerja Industri pada perusahaan kami dengan masa prakerin selama 6 bulan dimulai dari tanggal 05 Maret 2021 s/d 05 September 2021.

Adapun siswa STP AMPTA Yogyakarta yang Praktek Kerja Industri di Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta adalah :

No	Nama	Hotel
1	Wahyu Rahmawati Ningrum	Hotel Dafam Fortuna Seturan

Demikian hal ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Hormat kami,


Vivi Hastiur
Human Resources Manager

Hotel Dafam Fortuna Seturan Yogyakarta
Jalan Raya Seturan, Yogyakarta 55281
Yogyakarta 55281 - Indonesia
☎ +62 274 4932 080 📠 Dafam Fortuna Seturan
📞 +62 274 4932 081 📧 @DafamSeturan
✉ info@dafam-fortunaseturan.com

Lampiran 5



LEMBAR PENILAIAN

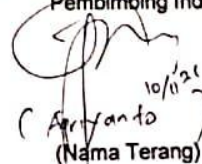
Nama Industri/Perusahaan : Hotel Dafam Fortura Selatan Yogyakarta
 Alamat Industri : Jl. Sekuran Raya Gg. Pahlawan, Kledebo
 Nama Mahasiswa : Wahyu Rahmatul N.
 Lama Praktek : 6 Bulan
 Unit/Bagian/Seksi : Food & Beverage Service

No.	Aspek Yang dinilai				
	Nilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)	90	90	80	85
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 = 80,25

Yogyakarta 10 November 2021

Pembimbing Industri,


 Aryan to
 (Nama Terang)

Catatan:

- Nilai dalam bentuk angka
- Mohon dikirim dalam amplop tertutup bersama Kesan dan Rekomendasi (Lampiran 6)



JOB TRAINING EVALUATION

PENILAIAN PELATIHAN KERJA

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

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

FOTO KEGIATAN

