

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang didapat dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Department Food & Beverage Service Hotel Atria Magelang yang berlangsung selama 6 bulan adalah bahwa seluruh pramusaji bertugas dan bertanggung jawab dalam mengatur, menangani dan memberikan pelayanan sesuai Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sudah ditetapkan Hotel kepada tamu yang menginap maupun tidak, agar pelayanan yang diberikan kepada tamu sesuai standar dan keinginan.

B. Saran

Dalam upaya yang diterapkan oleh Food and Beverage service Hotel Atria Magelang disarankan perlu lebih ditingkatkan lagi koordinasi antara bagian Food and Beverage Service dengan department lain nya, lebih ditingkatkan kualitas pelayanan dan fasilitas-fasilitas yang disediakan untuk tamu, sehingga tamu tidak akan bosan untuk berkunjung dalam menikmati pelayanan dan fasilitas yang telah disediakan. Lebih menegaskan standar operasional prosedur (SOP) yang sudah ditetapkan guna memberikan pelayanan kepada tamu sesuai dengan standar hotel.

Karyawan hotel sebagai aset utama perusahaan perlu mendapat perhatian yang sewajarnya, dalam hal kesejahteraan salah satu yang dirasakan cukup mendesak adalah pengembangan fasilitas ruang makan

atau kantin karyawan serta meningkatkan disiplin kerja karyawan dan sebaiknya penempatan karyawan sesuai dengan kemampuan yang dimiliki.

DAFTAR PUSTAKA

- Hermawan, H., Brahmanto, E., & Hamzah, F. (2018). Pengantar Manajemen Hospitality. Jawa Tengah: PTNasya Expanding Management
- Setiawan, Didik dan Putu Idah Rahmawati. (2020). *Evaluasi Penerapan Standar Operasional Prosedur Dan Strategi Peningkatan Kualitas Layanan Di Envy Restaurant Hotel Holiday Inn Resort Baruna Bali*. JMPP, 3 (2), 51-57.
- Adila, W., & Syofyan, E. (2016). Pengaruh Corporate Governance dan Karakteristik Perusahaan Terhadap Pengungkapan Sustainability Report: Studi Empiris pada Perusahaan yang Terdaftar di BEI tahun 2010-2014. *Jurnal WR*, 4(2), 777–792.
- Rian Andriani, dan Deden Permana. (2017). Prosedur Standar Operasional Pelayanan Dinner Di Gardenia Restaurant Amaroossa Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Ilmiah Universitas Bhayangkara Jakarta Raya*, 17(3), ISSN 1410-9794, EISSN 2597-792X.
- Anandita, Arnes dan Sartika Rintan Marlinda. (2018). Tinjauan Kualitas Pelayanan Di Tjokro Resto Pada Grand Tjokro Hotel Yogyakarta. *Jurnal Riset Manajemen Dan Akuntansi* 9 (1) 27-37.
- Ika Arista Suzanti, A. W. (2012). STRATEGI PENGEMBANGAN SALSA CAFÉ DAN BISTRO DI HOTEL KUMBOKARNO YOGYAKARTA. *Jurnal Pariwisata Dan Budaya (Universitas Bina Sarana Informatika)*, 3(2). <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/515/407>
- Ames Boston,(2021), Pengertian F and B Service
<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-food-and-beverage-service/>

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1
SURAT KETERANGAN OJT



SURAT KETERANGAN
No. 073/HRD-AHMAG/III-2021

Dengan Hormat,

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama	:	Ani Fitria
Alamat	:	Atria Hotel Magelang
Jabatan	:	JL. Jend Sudirman No. 42 Tidar Selatan, Magelang
	:	Human Resources Department

Dengan ini menerangkan dengan sebenar – benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

Nama	:	William Aldo Rosalvino
Departemen	:	Food & Beverage Service
Posisi	:	Trainee
Asal Sekolah	:	AMPTA YOGYAKARTA

Merupakan karyawan magang/ trainee aktif di Atria Hotel Magelang terhitung sejak periode 15 Maret 2021 sampai dengan 15 September 2021 pada Food & Beverage Service Department.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Magelang, 12 Maret 2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ani Fitria".

Ani Fitria
Human Resources Department

LAMPIRAN 2

CERTIFICATE OF INTERNSHIP



LAMPIRAN 3

JADWAL KERJA

BREAKFAST FORECAST			ID	30	81	63	50	6	8	11
Name	Join Date	Position		MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
BACK OFFICE										
Dede	1-Apr-16	FBM	259	BO	BO	BO	BO	BO	BO	X
Liinda	13-Sep-16	Fb Admin		BO	BO	BO	BO	BO	BO	X
Afa	21-Oct-17	FB Captain	427	5	MD/SP	15	X	5	6	6
Yayang	24-Nov-16	FB Captain	364	X	5	5	6	15	15	X
PAMILUTO										
Desnia	1-Aug-16	Waitress	401	15	MD/SP	X	6	6	15	15
Tasya	1-Jun-18	Waitress	538	6	6	6	15	X	6	6
Arifin	8-Mar-18	Waiter	525	15	X	15	15	15	15	15
Erwin	30-Apr-18	Bartender		SEC	MD/SP	X	5	6	6	6
TRAINEE PAMILUTO										
Ryan	6-May-21	TRAINEE		X	6	6	6	6	6	X
Ana	19-May-21	TRAINEE		6	6	6	6	X	6	6
Alfonso	16-Aug-21	TRAINEE		15	15	X	6	6	6	6
TRAINEE BANQUET										
Aldo	15-Mar-21	TRAINEE		6	X	15	15	15	15	

BREAKFAST FORECAST			ID	66	26	26	12	109	0	0	4	5
Name	Join Date	Position		SAT	SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
BACK OFFICE				14-Aug	15-Aug	16-Aug	17-Aug	18-Aug	19-Aug	20-Aug	21-Aug	22-Aug
Dede	1-Apr-16	FBM	259	X	X	BO	PH	BO	BO	BO	X	X
Liinda		Fb Admin		X	X	7	PH	7	BO	BO	X	X
SUPERVISOR												
Afa	21-Oct-17	FB Captain	427	5	X	6	6	5	AI	5	15	X
Yayang	24-Nov-16	FB Captain	364	15	15	15	15	15	6	X	5	15
PAMILUTO												
Desnia	1-Aug-16	Waitress	401	6	X	6	6	6	15	AI	AI	X
Tasya	1-Jun-18	Waitress	538	15	15	15	15	15	X	6	6	15
Arifin	8-Mar-18	Waiter	525	X	5	5	5	6	5	15	X	5
Erwin	30-Apr-18	Bartender							SECURITY			
BANQUET												
Renaldi	1-May-18	Bqt Waiter	534	5	5	6	15	15	15	15	X	6
Widodo	1-May-18	Bqt Waiter								SECURITY		
TRAINEE PAMILUTO												
Ryan	6-May-21	TRAINEE		6	6	15	15	15	X	6	15	15
Ana	19-May-21	TRAINEE		15	15	X	6	6	6	15	15	X
TRAINEE BANQUET												
Aldo	15-Mar-21	TRAINEE		X	6	6	6	6	15	X	6	6
	16-Aug-21	TRAINEE			6	6	6	6	15	X		
STAFF MORNING												
STAFF MIDDLE				3	2	4	3	3	2	2	2	2
STAFF AFTERNOON				0	0	0	0	0	0	0	0	0
STAFF NIGHT				2	2	2	3	3	2	2	1	2
TRAINEE MORNING												
TRAINEE MIDDLE				1	2	2	3	3	1	1	1	1
TRAINEE AFTERNOON				0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL AL												
TOTAL OFF				0	0	0	0	0	1	1	1	0
TOTAL MORNING				2	2	1	0	0	2	2	3	3
TOTAL AFTERNOON				4	4	6	6	6	3	3	3	3

LAMPIRAN 4
DOKUMENTASI









