

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah penulis melaksanakan PKL di Grand Tjokro Hotel Yogyakarta tentang penerapan SOP di *pastry section*, penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. Penerapan SOP *personal hygiene* di *pastry section* oleh *staff* maupun *trainee* sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan prosedur yang diberlakukan oleh hotel. Setiap *staff* maupun *trainee* sudah mengikuti SOP dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab.
2. Penerapan SOP pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan prosedur dan *cooking method* yang benar mulai dari awal pemilihan bahan-bahan makanan, hingga penyajian makanan. Meskipun masih ada kelalaian dari *staff* maupun *trainee* yang kurang mengikuti SOP dengan benar, sehingga menyebabkan hasil product kurang sempurna.
3. Penerapan SOP dalam penyimpanan bahan makanan di *Pastry Section* sudah sesuai dengan pelaksanaan, mulai dari penggunaan metode *FIFO* yang efektif digunakan dalam penyimpanan bahan-bahan makanan yang mudah rusak hingga pengaturan suhu penyimpanan yang disesuaikan dengan jenis-jenis bahan, sudah diterapkan dan dilakukan dengan benar sesuai SOP yang ditetapkan.
4. Penerapan SOP penyajian makanan sudah sangat baik ini diberlakukan untuk menghindari makanan terkontaminasi. SOP

penyajian makanan yang sudah sesuai prosedur ini dilakukan dengan tujuan agar makanan tidak terkontaminasi oleh bakteri makanan penyebab penyakit yang dapat mempercepat pembusukan pada makanan.

5. Kendala yang dialami dalam penerapan SOP di *pastry section* dapat diatasi dengan baik, yaitu dengan melakukan beberapa hal seperti mencuci tangan sebelum menyajikan makanan tanpa *hand gloves* dan pada saat tangan dalam keadaan kotor, serta memberikan *briefing* dalam meningkatkan kesadaran diri melaksanakan SOP yang benar, sehingga operasional tetap dapat berjalan dengan baik.

B. SARAN

1. Sebaiknya melakukan pengawasan kepada *staff* dan *trainee* terhadap pelaksanaan SOP yang benar lebih ditingkatkan lagi, agar *staff* dan *trainee* dapat mematuhi dan mengikuti SOP dengan lebih baik lagi.
2. Sebaiknya memberikan sanksi berupa teguran kepada *staff* maupun *trainee* yang kurang menerapkan SOP dengan baik dan benar, sehingga pelaksanaan SOP dapat ditingkatkan dan tidak diabaikan oleh *staff* maupun *trainee*.

DAFTAR PUSTAKA

Buku :

Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Bagyono. 2006. *Manajemen Housekeeping Hotel*. Bandung : Alfabeta.

Endar, Sugiarto. 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Sri, Larasati. 2017. *Exellent Hotel Orientation*. Yogyakarta : Ekuilibria.

Sumber Internet :

Merry. 2021. "Pengertian Food and Beverage". <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/>. Diakses 21 November 2021.

Jeje. 2019. "Department Hotel". <https://department-hotel.blogspot.com/2019/01/department-food-beverages-di-hotel.html>. Diakses 21 November 2021.

Workmate. 2018. "Bussiness: Posisi Pekerjaan di Bidang Food and Beverage (F&B)". <https://www.workmate.asia/id/blog/posisi-pekerjaan-bidang-food-beverage>. Diakses 23 November 2021.

Rohman, Taufiqur. 2019. "Grand Tjokro Yogyakarta Hotel, Penginapan Mewah dengan Harga Murah". <https://phinemo.com/grand-tjokro-yogyakarta-hotel-penginapan-mewah-dengan-harga-murah/>. Diakses 24 November 2021

LAMPIRAN





To Whom It May Concern

This is to certify that

Zalfa Rona Putri Oktaviani

Has successfully completed On the Job Training
in **Food & Beverage Product** Department
conducted in **Grand Tjokro Hotel Yogyakarta**
from 20th March 2021 - 30th September 2021

Yogyakarta, 04th October 2021

Human Resources Department


GRAND TJOKRO
Pratikno YOGYAKARTA
General Manager

Jl. Affandi No 37 Yogyakarta 55281
e: reservation.yogyakarta@grandtjokro.com
Phone. 0274 6429 100 |   Grand Tjokro Yogyakarta



JOB EVALUATION FORM

Name of Trainee : Zaila Rona Putri Oktaviani
 Department : Food & Beverage Product
 Periode : 20 Maret 2021 - 30 September 2021

NO	CRITERION AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					COMMENT	
		5	4	3	2	1		
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	5					Sudah mengetahui SOP yang harus dilakukan dalam bekerja	
2	QUALITY OF JOB Kualitas Pekerjaan		4				Kualitas yang baik	
3	EFFECIENCY OF WORK Efisiensi kerja		4				Mampu membuat skala prioritas bekerja	
4	ATTENDANCE Kehadiran		4				Kehadiran yang baik	
5	COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		4				Komunikasi yang baik dengan rekan kerja ataupun dengan tamu	
6	LEARNING NEW PROCEDURE & TASK Kemampuan belajar prosedur & tugas baru		4				Cepat paham dan mengerti apabila ada hal yang baru	
7	SERVICE ORIENTED Berorientasi pada pelayanan		4				Baik	
8	ATTITUDE Sikap & tingkah laku	5					Sikap tingkah laku yang cukup baik	
9	RESPONSIBILITY Tanggung jawab terhadap pekerjaan	5					Cepat dalam bekerja dan menyelesaikan dengan baik	
10	MOTIVATION Motivasi kerja		4				Motifasi yang tinggi untuk belajar hal yang baru	
TOTAL SCORE		15	28	0	0	0		
OVERALL RESULT							43	Outstanding
ABSENCE							0	Absence with permission
							0	Absence
							0	Sick/illness

Human Resources Department

Approved by,  **GRAND TJOKRO** YOGYAKARTA Acknowledge by,  **GRAND TJOKRO** YOGYAKARTA

Ricki Velgianto
Sous Chef

Bernadi Dony Widodo
Human Resources Manager

ACHIEVEMENT	SCORE	APPRAISAL
5 = Outstanding (performance beyond expect standard)	43 - 50	Outstanding
4 = Good (performance above average standard)	35 - 42	Good
3 = Satisfactory (Normal result/meets standard)	27 - 34	Satisfactory
2 = Poor (Performance below standard set for this job)	19 - 26	Poor
1 = Very Poor (Unacceptable/bellow standard)	10 - 18	Very Poor