

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya, dan setelah melakukan sejumlah analisa terhadap data, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil praktek kerja lapangan ini :

1. Dari pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *staff* di *main hotkitchen* sudah dilaksanakan dengan baik. Karena para karyawan sudah menerapkan procedure yang ada.
2. Hambatan hambatan yang terjadi pada proses produksi sudah dapat diatasi, hanya saja lebih ditingkatkan lagi dalam hal komunikasi.

#### B. Saran

1. Sebaiknya Hotel lebih melengkapi peralatan sesuai dengan fungsinya dan selalu mengisi HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*).
2. Memanfaatkan tenaga kerja yang ada terlebih dahulu. Jika itu belum maksimal maka Penambahan karyawan akan mendukung berjalannya kegiatan operational hotel dengan baik serta sebaiknya hotel juga menggunakan *Standar Operasional Prosedur (SOP)* sesuai dengan *Job Description*.

## DAFTAR PUSTAKA

Endah Sri, **Industri Perhotelan**, PT.Gramedia Widya Sarana Indonesia  
Jakarta, 2000

Gulo, W, **Metedologi Penelitian**, PT. Gramedia Widya Sarana Indonesia,  
2002

Kraft.K. **How To Be a Good Hotellerie**, by Le Club Accor, 2001

Marsum WA, **Pengetahuan Hotel**, ANDI Yogyakarta, 2001

Rachman Arief,Abd, **Pengetahuan Dasar Makanan dan Minuman**,  
Jakarta, 2005

Richard Sihite.,Ssos, **Sanitasi dan Higiene**, SIC, Surabaya,2006

# LAMPIRAN

**LAMPIRAN 1**  
**SERTIFIKAT OJT**

**Mercure**  
HOTELS

JAKARTA BATAVIA

## **CERTIFICATE OF INTERNSHIP**

This certificate is presented to :

*Muhamad Fachrul Rahman*

In recognition of her succesfull completion

On the Job Training Program

with Mercure Jakarta Batavia Hotel

At

**FB Product Department**

**Period 02 September 2019 – 02 March 2020**



**Puji Astuti**

**Talent & Culture Manager**

## EVALUATION FORM

Name : Muhamad Fachrul Rahman  
 Department : FB Product  
 Period : 02 September 2019 – 02 March 2020

NO	CRITERIA	VERY GOOD	GOOD	AVERAGE	NEED IMPROVEMENT	POOR	REMARKS
		5	4	3	2	1	
1	<b>ATTENDANCE</b> <i>Punctuality, According to Schedule, No lateness, Absent or Sick</i>	✓					
2	<b>GROOMING</b> <i>Good Appearance, Well Groomed</i>	✓					
3	<b>ATTITUDE</b> <i>Courteous, Honest, Well Behaved</i>	✓					
4	<b>ADAPTABILITY</b> <i>Able to learn and meet changing conditions</i>		✓				
5	<b>QUALITY</b> <i>Meet quality standards, Responsible</i>		✓				
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> <i>Understand all phases of the work</i>			✓			
7	<b>INITIATIVE</b> <i>Proactive, Constructive, Able to Give feedback</i>		✓				
8	<b>PRODUCTIVITY</b> <i>Speed, Accuracy, Efficiency</i>			✓			
<b>AVERAGE SCORE (TOTAL SCORE : 8)</b>							<b>3.62</b>

**Attendance:**

Permission : - days  
 Sick : - days  
 Absent : - days

Comment/Suggestion for Trainee : He is very helpful during the training periode

Comment/Suggestion for Institution/School : Please improve the basic knowledge of kitchen and skill.

Evaluated by,



**Denny Boy Gunawan**  
Executive Chef

Acknowledged by,



**Puji Astuti**  
Talent & Culture Manager

**LAMPIRAN 2**  
**LEMBAR BIMBINGAN**

