

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama training atau Praktek kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta disimpulkan dibawah :

1. Cara mempertahankan cita rasa dalam makanan di Hotel Grand Rohan Yogyakarta sudah cukup memenuhi syarat dan sudah cukup baik.
2. Cara mengatasi bahan yang sulit didapat di Hotel Grand Rohan Yogyakarta.
3. Cara menerapkan personil hygiene *Food and beverage Product* di Hotel Grand Rohan Yogyakarta, sudah baik dan kesehatan dilingkungan kerja tersebut.

B. Saran

Dalam kesempatan ini penulis juga ingin memberikan masukan atau saran yang mungkin dapat menjadi pertimbangan bagi Food and Beverage Product di Hotel Grand Rohan Yogyakarta, yaitu :

1. Sebaiknya staff kitchen selalu menjaga kestabilan dan membantu pekerjaan staff lainnya.
2. Sebaiknya Head Chef lebih sering terjun didapur untuk mengecek rasa dan kebersihan yang ada didalam makanan serta memberikan contoh kepadabawahan.

3. Sebaiknya peralatan yang tidak ada didapur dan jumlah yang belum memadai untuk segera dilengkapi dan ditambah jumlahnya agar kegiatan proses produksi didapur tidak terhambat lagi. Khususnya *chaving dish insert*. Dikarenakan *chaving dish insert* sangatlah penting disuatu dapur di Hotel Grand Rohan Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel.

Bandung: Alfabeta.

Surat Keputusan Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi No.KM.

37/PW.304/MPPT-86.

https://bersamawisata.com/berita_dan_promo/pengertian-hotel-menurut-lawson-ahli-lainnya-menyampaikan-pandangannya-tentang-bukunya.

Admin. 2020. “Pengertian Hotel Menurut Para Ahli Beserta Macam-Macam

Bagian atau Departemen yang Ada di Hotel”.

<https://www.materismk.my.id/2020/09/pengertian-hotel-menurut-para-ahli.html>. Diakses November 2021.

Admin. 2020. “Pengertian Food & Beverage Product Secara Umum dan Menurut

Para Ahli Beserta Tugas dan Tanggung Jawabnya”.


<https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-product-secara.html>. Diakses November 2021.

Lathifah, Luthfu. 2017. “Urban Hotel Syariah Bandung”, *Diploma thesis*, Fakultas

Desain Universitas Komputer Indonesia. Diakses November 2021.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat pengantar



YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
 Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
 Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 488/Q.AMPTA/III/2021
 Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 29 Maret 2021

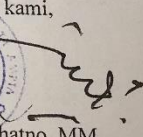
Kepada Yth.
 Human Resources Department
 Grand Rohan Hotel
 Yogyakarta

Dengan hormat,
 Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Rohan Hotel Yogyakarta selama 6 bulan bagi mahasiswa kami :

No.	Nim	Nama	Department
1.	118109545	Yuni Ainul Qori	F&B Product
2.	118109539	Seila Dwi Aresta	F&B Product


Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,
 Ketua

 Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Lampiran 2 Surat Balasan

 **GRAND ROHAN JOGJA**

SURAT KETERANGAN
036/HR/GRJ/IV/2021

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Samsul Huda
Posisi : Human Resources Manager
Department : Human Resources Department

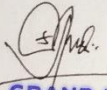

menerangkan bahwa :

Nama : Yuni Ainul Qori
Asal sekolah : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

benar yang bersangkutan telah melaksanakan magang/training di Grand Rohan Jogja departemen FB Product terhitung sejak tanggal 1 April 2021 sampai dengan 30 September 2021.

Demikian surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 08 April 2021




GRAND ROHAN JOGJA
Samsul Huda
HR Manager

Grand Rohan Jogja
Jalan Janti - Gedongkuning No. 336
Banguntapan, 55198
D.I. Yogyakarta - Indonesia
(in front of J.E.C.)

+62 274 28 100 99
+62 811 2555 675
info@grandrohan.com

Grand Rohan Jogja
@grandrohanjogja
www.grandrohanjogja.com

Lampiran 3 Penilaian Praktek Kerja Lapangan (PKL)

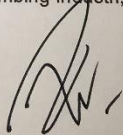


LEMBAR PENILAIAN

Nama Industri/Perusahaan : HOTEL GRAND ROYAN YOEYAKARTA
 Alamat Industri : JL. RAYA JANTI, JL. BEDUNGKUNING NO 336
 Nama Mahasiswa : YUNI ANUL QOL
 Lama Praktek : 01 April 2021 s/d 30 September 2021
 Unit/Bagian/Seksi : food and Beverage product

No.	Aspek Yang dinilai				
	Nilai	Disiplin kerja	Sikap Kerja	Kreativitas	Kualitas Pekerjaan
1.	Baik Sekali (86-100)	90	88	90	87
2.	Kurang dari Baik Sekali (80-85)	80	80	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 =

25/9 2021
 Pembimbing Industri,

 (Satrio)

Lampiran 4 Sertifikat



Lampiran 5 Dokumentasi



