

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Tugas pokok antara *waiter* dan *cook* di dalam *food and beverage department* adalah untuk menyediakan dan menyajikan kebutuhan makanan dan minuman bagi tamu hotel
2. Seorang *waiter* memiliki tanggung jawab untuk melayani secara langsung para tamu untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman
3. Seorang *cook* memiliki tanggung jawab dalam segala proses pengolahan makanan yang terdapat di dalam hotel
4. Kerjasama antara *cook* dan *waiter* merupakan hal yang sangat penting untuk kelancaran sistem operasional yang terdapat pada bagian *food and beverage department*
5. Hambatan yang sering terjadi sebagian besar disebabkan oleh kelalaian dari karyawan sendiri
6. Secara keseluruhan dalam operasional yang berjalan pada bagian *food and beverage department* hotel Amanjiwo dapat dikatakan berjalan dengan baik dan profesional.

B. Saran

Dalam kegiatan praktik kerja lapangan yang penulis laksanakan selama enam bulan tidaklah luput dari berbagai kesalahan dan kekhilafan yang penulis lakukan. Beberapa saran dari penulis diharapkan dapat menjadi masukan ataupun referensi yang positif untuk kelancaran dan kemajuan hotel Amanjiwo. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain:

1. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja
2. Perlunya pemberian *training* yang intensif bagi karyawan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam bekerja
3. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih diperhatikan untuk menunjang kelancaran operasional
4. Lebih memperhatikan akan pentingnya kesadaran untuk peduli terhadap kebersihan dan sanitasi
5. Penambahan tenaga kerja untuk bagian *kitchen*
6. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*
7. Tetap mempertahankan dan aktif menjalankan tradisi budaya yang terdapat di dalam lingkungan sekitar hotel.

DAFTAR PUSTAKA

P.H. Bartono. 2006. *Dasar-Dasar Food and Beverage Product*. C.V ANDI OFFSET: Yogyakarta.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel.Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Alfabeta,cv: Bandung

Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management*. SIC Offset: Surabaya.

Tarmoezi. 2000. *Jenis-Jenis Hotel*. Kesaint Blanc: Jakarta.

Nazir, Mohammad. 1988. *Metode Penelitian*. Rineka Cipta: Jakarta

AMANJIWO

AWARDS THIS CERTIFICATE TO

ADIEF DAHMAN

IN RECOGNITION OF THE
SUCCESSFUL COMPLETION OF THE TRAINING PROGRAM

in F & B Product Department

Date: September 26th, 2016 – March 25th, 2017



Ian John White
General Manager



Henry Jordan
Executive Chef

Bandar Lampung, Indonesia
Tel. 02 (254) 7858
Fax 02 (254) 7868

AMANJIWO



Akhmad Munit, SH
HR Manager

AMANJIWO

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : **ARIEF RAHMAN**
 Sex : Male
 Place & date of birth : Yogyakarta, April 11th, 1996
 From : AMPTA - JOGJA

Period

Starting from : September 26th, 2016
 Until : March 25th, 2017
 In Dept/Outlet : F & B Product / Cool Kitchen, Main kitchen


With the following evaluation

	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency	✓			
Ambition	✓				General Attitude		✓		
Accept Training	✓				Guest Relation		✓		
Completion of Task	✓				Initiative	✓			
Courtesy		✓			Intelligence	✓			
Flexibility /cooperation	✓				Receptiveness to criticism		✓		
Enthusiasm Toward Job	✓								

Overall Comments :
 Great Job!

Evaluated by:

HENRY JORDAN
 Executive Chef
 Date : 4/11 - 2017


Acknowledged by

AMANJIWO
Borobudur, Central Java, Indonesia
 Tel. 62 (293) 788333 Fax. 62 (293) 788355
AKHMAD MUNIE, SH.
 Human Resources Manager
 Date : 4/11 - 2017

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
 PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400
 Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

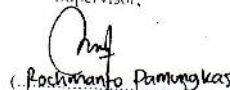
JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Anuf Rahman Hotel/Company : Amanj Iwo
 Student Reg.No. : 114108156 Department : F&B
 Period : From September to March

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	X 38					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	X 37					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	X 37					
4. ATTENDANCE Kehadiran		X 35				
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		X 35				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	X 39					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		X 35				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	X 38					
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab	X 38					
10. MOTIVATION Motivasi	X 38					
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	370 : 10 = 37 (A)					
ABSENCE	With permission : 0 days Without permission : 0 days Sick with Doctor's Certificate : 0 days					

Acknowledged by:
 Evaluated by:
 Department Head


Approved by:
 Personnel Training Mgr
AMANJ IWO
 (Signature)
 (Signature)
 (Signature)

Supervisor,

 (Signature)
 (Signature)

ACHIEVEMENT :
 A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard
 B. 28-35 Good : Expected Standard
 C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard
 D. 12-19 Poor : Bellow Standard
 E. 08-11 Very Poor : Unacceptable