BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas, penulis kemukakan pada bab sebelumnya dan Setelah penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan di Hotel Eastparc Yogyakarta maka penulis dapat menyimpulkan beberapa hal, yaitu :

1. Pengetahuan Peralatan Kitchen

Bisa mengetahui mengenai peralatan yang digunakan di *kitchen* bagi *kitchen staff* ataupun training dalam proses penggunaannya. Dengan adanya peralatan memasak yang memadai mempermudah *kitchen* untuk memproduksi makanan yang bermutu dan berkualitas. Supaya peralatan tetap berfungsi dengan baik dan tidak rusak makan *kitchen staff* bekerja sama dengan steaward dan engineering untuk merawat dan melakukan pengecekan setiap harinya

2. . Sistem Penyimpanan Bahan Baku

Bisa mengetahui tentang penyimpanan bahan baku yang baik dan benar, baik oleh ktchen staff ataupun training di Hotel Eastparc Yogyakarta, karena jika tidak mengetahui cara penyimpanan bahan makanan yang benar dikhawatirkan bahan makanan tersebut dapat busuk atau beracun.

3. . Hotel Eastparc Yogyakarta merupakan hotel yang ramai akan pengunjung yang mungkin dikarenakan Hotel Eastparc Yogyakarta memiliki letak atau lokasi yang bisa dibilang cukup strategis, tidak menjual minuman beralkohol, memiliki sertifikat halal, dan memiliki banyak sekali hidangan menu breakfast. oleh karena itu makan Hotel Eastparc Yogyakarta ramai akan pengunjungnya.

B. Saran

Selama melakukan training selama 6 bulan di Hotel Eastparc Yogyakarta, penulis ingin menyampaikan sedikit saran :

- 1. Memperbanyak kitchen equipment.
- 2. Terlalu banyak cctv di area kitchen.
- 3. Pembagian *shift* yang lebih diperjelas dan lebih adil.
- 4. Memperbanyak staff.
- 5. Kurangnya kerjasama dan komunikasi antara individu dalam team.

DAFTAR PUSTAKA

Bagus, 2008, "Pengertian Hotel", http://jenishotel.info/pengertian-hotel, di akses pada 15 Agustus 2016.

Bartono, Hotel Comunication Management, Andi, yogyakar ta,2007

Bartono, Pengantar Pengolah Makanan, P.T Pertja, Jakarta, 2000

Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, kualitatif dan R&D, Alfabeta, 2011

Sulastiyono, Hotel Proprietors, Gramedia, Jakarta, 2004

Zain, Muhammad, Restaurant Dan Segala Permasalahannya: CV. And Offset, Yogyakarta, 2001

eastparc Y O G Y A K A R T A

TRAINEE APRAISAL FORM

: AYU RUMANTI

OUTLET

PERIODE TRAINING

: 10/08/2016 - 10/02/2017

DEPARTMENT : FB PRODUCT

NO	POINT TO CHECK	SKORING				
		A (9-10)	8 (7-8)	C (5-6)	D (3-4)	REMARK
1	Motivation (motivasi)		8			
2	Communication (komunikosi)		8			
3	Performance (Penampilan)		8			
4	Willing to Learn (Kemauan belajar)		8			
5	Jab Knowledge (Pengetahuan kerja)		8			
6	Quality of Work (Kualitos kerja)		g			
7	Dependability (keandalan)		8			
8	Attendance (kehodiron)		8			
9	Relations with Other (Hubungan dengan yang lain)	9				

Overall Comments

Ayu as a Traince Of Kitchen Eastparc Hotel Yogyakarta

During trainee Ayu has a good personality, good performance and good attitude

Highly appreciated because she can follow our Kitchen procedure until he finished of trainee

Hopefully. Ayu can be better and she can get the best future after this.

Evaluated 6

SIGIT

(Supervisor/Manager)

Acknowledged by

(Director of Human Resources)



This certify that

AYU RUMANTI

of Food & Beverage Product Department From August 10th, 2016 until February 10th, 2017 Has completed on the job training

Yagyakarta, February 10th, 2017

Wahyudi Ekb Sutora Leevings

Ganeral Manager

Human Resources Manager

Ring F Sani