

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa:

1. Penerapan system FIFO di The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta sudah terlaksana dengan baik
2. Dalam mengatasi hambatan penerapan FIFO di dapur The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta sudah dapat dikatakan baik, ditambah lagi dengan adanya training kepada semua karyawan tentang penerapan FIFO.

B. Saran

1. Memberi training class atau pelatihan tentang penerapan FIFO kepada semua karyawan dapur termasuk para trainee The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta agar lebih sadar mengetahui pentingnya penerapan FIFO bagi The Alana Hotel & Convention Center Yogyakarta terutama dalam pengendalian *Foodcost*.
2. Harus selalu ada pengawasan atau pengecekan setiap minggu terhadap barang-barang yang akan disimpan maupun sudah tersimpan

3. Saling peduli terhadap peralatan dan penyimpanan bahan makanan agar bahan makan selalu pada kondisi baik dan layak makan
4. Memberikan *reward and punishment* untuk setiap karyawan dan trainee agar semua karyawan terpacu untuk bekerja lebih baik

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono dan Sambodo. 2012. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Bartono. 2006. *Hotel Training yang efektif*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Keputusan Menteri Parpostel. 1987. no KM 94/HK 103/MPPT
- Ninemeir. 1983. *Purchasing, Recieving and Storage*. London: Cbi Pub Co
- Sihite Richard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset
- Suarthana. 2006. *Pengetahuan Dasar Perhotelan*. Jakarta: CV Desiri Ganan.

The Alana

HOTEL & CONVENTION CENTER YOGYAKARTA
BY ASTON

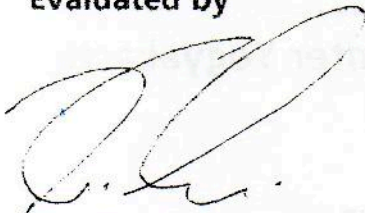
On The Job Training Evaluation Form

Name Of Trainee : Bima Setyanto Rosario
Student of : STP AMPTA Yogyakarta
Period of OJT : April 04th 2017 - October 04th 2017
Department : Fb Product Department

EVALUATION POINTS	1	2	3	4
	Do not meet expectation	Standard	Good	Outstanding
Appearance			3.3	
Attitude toward supervisors and colleagues				3.6
Adaptability to the work environment			3.4	
Learning ability			3.4	
Communication ability				3.6
Knowledge Of Job obtained				3.6
Attendance Record			3.1	
Sub total			13.2	10.8
Total score	24			
Category of Achievement	Excellent			

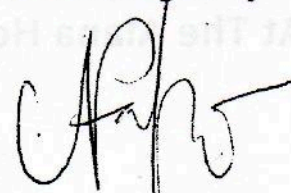
Yogyakarta, October 04th 2017

Evaluated by



Kiki Dwi Septiawan
Executive Chef

Acknowledged by



Natalia Wulandari
HR Department

Note: 24 - 28 : Excellent , 18 - 23 : Good , 13 - 18 : Meet Standard



**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA**

**KARTU HASIL STUDI
SEMESTER : Ganjil TAHUN : 2016/2017**

Nama : BIMA SETYANTO ROSARIO
No Induk : 114108958
Program Studi : Perhotelan

Kartu Hasil Studi Semester

No	Mata Kuliah	K	N	B
1.	11312 Pendidikan Kewarganegaraan	2	C	4
2.	12505 Bahasa Inggris Profesi III	4	A	16
3.	12521 Teknik Penulisan Laporan	2	A	8
4.	13506 Manajemen Divisi Kamar	2	A	8

No	Mata Kuliah	K	N	B
5.	13507 Manajemen Hotel	2	A	8
6.	13508 Manajemen Makanan & Minuman	2	A	8
7.	13509 Operasional Kapal Pesiar	2	A	8
Jumlah		16		60

IPs (Indeks Prestasi Semester) : 3.75
KRS berikutnya maksimal : 24

Kartu Hasil Studi Kumulatif

1.	11102 Bahasa Inggris I	2	B
2.	12110 Higiene & Sanitasi Hotel	2	B
3.	13103 Kantor Depan Praktek I	2	B
4.	12111 Kantor Depan Teori	2	A
5.	13115 Tata Graha Praktek I	2	A
6.	12120 Tata Graha Teori	2	C
7.	11109 Pendidikan Agama Islam	2	B
8.	11113 Pendidikan Pancasila	2	B
9.	12113 Pengantar Pariwisata	2	B
10.	12115 Pengetahuan Makanan dan Minuman	2	A
11.	14103 Peralatan Boga & Restoran	2	A
12.	12201 Akuntansi Hotel I	2	D
13.	11203 Bahasa Inggris II	2	B
14.	11206 Bahasa Perancis I	2	D
15.	13204 Kantor Depan Praktek II	2	B
16.	12216 Pengetahuan Minuman Praktek I	2	C
17.	13210 Pengolahan Kue Praktek I	2	C
18.	13212 Pengolahan Makanan Praktek I	2	A
19.	14204 Psikologi Pelayanan	2	B
20.	11214 Sejarah Kebudayaan	2	C
21.	13216 Tata Graha Praktek II	2	C
22.	13217 Tata Hidangan Praktek I	2	A
23.	14205 Teknik Supervisi	2	B
24.	13301 Akuntansi Hotel II	2	D
25.	12302 Binatu I	2	B

26.	12303 Bahasa Inggris Profesi I	2	A
27.	12308 Bahasa Perancis II	2	C
28.	12309 Dasar-dasar Manajemen	2	C
29.	14302 Pemeliharaan & Perbaikan Hotel	2	B
30.	11312 Pendidikan Kewarganegaraan	2	C
31.	12314 Pengetahuan Komputer	2	D
32.	12317 Pengetahuan Minuman Praktek II	2	B
33.	13311 Pengolahan Kue Praktek II	2	B
34.	13313 Pengolahan Makanan Praktek II	2	B
35.	13318 Tata Hidangan Praktek II	2	B
36.	11401 Bahasa Indonesia	2	B
37.	12404 Bahasa Inggris Profesi II	4	A
38.	13405 Komputer Aplikasi	2	B
39.	14401 Kewirausahaan	2	A
40.	13414 Pengolahan Makanan Praktek III	2	A
41.	13419 Tata Hidangan Praktek III	2	A
42.	12412 Pemasaran Hotel	2	A
43.	13402 Binatu II	2	C
44.	12419 Statistik Pariwisata	2	B
45.	13509 Operasional Kapal Pesiar	2	A
46.	13506 Manajemen Divisi Kamar	2	A
47.	12505 Bahasa Inggris Profesi III	4	A
48.	12521 Teknik Penulisan Laporan	2	A
49.	13507 Manajemen Hotel	2	A
50.	13508 Manajemen Makanan & Minuman	2	A

IPK (Indeks Prestasi Kumulatif) : 3.06
Nilai D : 8 SKS, 4 MK
Nilai E : 0 SKS, 0 MK

Jml MK : 50
Jml Kredit : 104
Jml Bobot : 318

Mata Kuliah Belum Diambil

No	Mata Kuliah	K
1.	12418 Perbekalan Hotel	2
2.	15601 Praktek Kerja	6

No	Mata Kuliah	K
3.	15602 Tugas Akhir	4



Yogyakarta, 18 Januari 2017
Puket I

Drs. Prihatno, MM