

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya, dan setelah melakukan sejumlah analisa terhadap data yang di dapatkan, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil Praktek Kerja Lapangan ini adalah :

1. Dari pelaksanaan tugas dan tanggung jawab sebagai *trainee* di Hotel Tentrem Yogyakarta sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan *Standart Operational Procedure (SOP)*, walaupun banyaknya kendala yang di alami. Namun semua operasional berjalan dengan baik
2. Didalam *pastry section* Hotel Tentrem Yogyakarta selalu berupaya untuk memberikan dan meningkatkan kualitas pengolahan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.
3. Penerapan sistem *Hygiene and Sanitation* yang diterapkan sudah baik.
4. *Step of bread making* selalu dilaksanakan dengan baik sesuai dengan metode dan jenis bahan makanan yang digunakan.
5. *Cook pastry* mampu memberikan variasi yang membuat produk *pastry dan bakery* menjadi terlihat lebih mewah dan menarik.
6. Baik dari *Staff pastry* hingga *trainee* sudah mencoba melakukan pekerjaan dengan sangat baik.
7. Untuk kelengkapan peralatan dan alat-alat masak sudah cukup memadai sehingga tidak ada kendala dalam pemenuhan alat-alat masak.

B. Saran

Saran – saran yang dapat penulis kemukakan untuk Hotel Tentrem Yogyakarta adalah :

1. Sebaiknya ada penambahan karyawan dalam *Pastry* untuk mengurangi *over time* yang berlebihan pada setiap karyawan. Karena ini sangat mempengaruhi kinerja setiap *staff* yang ada di *pastry*
2. Seorang *pastry Attendant* harus mempunyai kemampuan untuk dapat memperhitungkan jumlah produksi yang sesuai dengan jumlah kebutuhan hotel.
Misalnya, untuk *Breakfast*, dapat memperhitungkan jumlah produksi berdasarkan jumlah *Occupancy* dan jumlah tamu yang akan melakukan *breakfast* di Hotel Tentrem Yogyakarta.
3. Untuk *trainee shift*, alangkah baiknya diberikan rotasi *shift* agar lebih maksimal dalam mengasai produk-produk *pastry* yang ada di hotel.
4. Mungkin untuk meng-ekspansi ruang *kitchen pastry* itu mustahil, sebaiknya lebih memaksimalkan penggunaan ruangan yang ada
5. Kerjasama dan komunikasi antar *crew pastry* satu dengan yang lainnya harus selalu terjaga dengan baik.
6. Adanya pembagian *Job Desk* yang jelas bagi semua *staff pastry* untuk meminimalisir terjadinya kekurangan dan miss produk.
7. Kerjasama serta komunikasi antara *crew pastry* dengan *crew main kitchen* serta *crew service* dalam melaksanakan suatu *event* harus saling terjaga untuk mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan
8. Untuk selalu mengecek ketersediaan barang di store, karena saat ada event besar terkadang bagian *pastry* mengalami kendala dalam kurangnya pemenuhan bahan-bahan untuk dekorasi *cake* seperti Cherry, Strawberry, dan lain-lain.

DAFTAR PUSAKA

- Adjab Subagio.2007.*Management Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- HRD Hotel Tentrem Yogyakarta.2015. *Struktur Organisasi hotel Tentrem Yogyakarta*
- Richard Sihite. 2000.*Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*;Surabaya, SIC.
- . 2000.*Hotel Management*;Surabaya, SIC.
- Ruffino Bartono.2005.*Food Product Management Di Hotel Dan Restaurant*
Yogyakarta, CV Andi Offset.
- .2006.*Dasar – Dasar Food Product*, Yogyakarta,CV Andi Offset.
- Tarmoezi .2011.*Jenis Hotel*, <http://jenisjotel.info/>

Sumber Lain

<http://pengertian-pengertian-info.blogspot.co.id/2015/12/pengertian-hotel-secara-umum-menurut.html>

<http://vanhilmymaper.blogspot.co.id/2012/04/tugas-dan-tanggung-jawab-organisasi.html>

LAMPIRAN



CERTIFICATE OF APPRECIATION

PRESENTED TO

Kinan Pangestu Fabianti

SEKOLAH TINGGI PERHOTELAN AMPTA YOGYAKARTA

WHO HAS SUCCESSFULLY COMPLETED ON THE JOB TRAINING
IN FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT
FROM 7 SEPTEMBER 2015 TO 6 MARCH 2016

YOGYAKARTA, 6 MARCH 2016

TAUFIK JUHARA
DIRECTOR OF HUMAN RESOURCES

MEY NURNANINGSIH
GENERAL MANAGER

Jl. AM. SARGATI NO. 70A • YOGYAKARTA • 55222 • INDONESIA • F. +62 274 641 8333 • F. +62 274 641 3338
www.hotelstentrem.com



STUDENT PRACTICAL TRAINING EVALUATION

Name	: Kinan Pangosta Fabianti
Position	: Trainee
Department	: Food and Beverage Product
Period of training	: From September 7, 2015 to March 6, 2016

* Appraisal assessment ratings:

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1 - Very good Performance | 2 - Good Performance |
| 3 - Satisfactory | 4 - Needs Improvement |

TOPICS	Very good	Good	Satisfactory	Need Improvement	RATING
DEPENDABILITY Work conscientiously according to instructions	Extremely dependable and reliable	Dependable, works according to instruction	Generally follows instructions	Require frequent supervision	3
ATTENDANCE Amount of excessive absences / lateness	No days late or absent	1 day late	1 day absence or 2 days lates	1 day absence more than 2 days lates	3
ATTITUDE Willingness to cooperate and carry out demands	Enthusiastic team worker	Good team player	Cooperative	Limited co-operation	2
PERSONALITY Courtesy, cooperation with guest and co-workers	Think and act independently, extremely self motivated	Makes good decision and actions	Work well, requires some supervision	Mostly stick to the routine	2
INITIATIVE Thinks constructively and originates action	Think and act	Makes good decision and actions	Work well, requires some supervision	Mostly stick to the routine	2
QUANTITY Ability to learn and meet changed conditions	Exceptionally fast, output high	Frequent turns out more than expected	Completes expected workload	Only completes required amount with supervision	2
ADAPTABILITY Ability to learn and meet changed conditions	Learns rapidly adjust and grasp changes quickly	Short period for mental adjustment, willing to change	Normal ability accepts change at average rate	Learns slowly, reluctant to change	2
DISCIPLINE Comply with the house	Understand and highly perform	Perform the house rules,	Needs reminder about house	Needs constant supervision	3

rule and trainee guidance	the house rule, trainee guidelines and high self discipline	trainee guidelines no supervision needed	rule, orderliness and trainee guidelines		
---------------------------	---	--	--	--	--

TOPICS	Very good	Good	Satisfactory	Need Improvement	RATING
QUALITY Performance in meeting quality of standards and customer service expectations	Exceptionally high performance	Errors rare, generally high performance	Does what's expected	Occasionally substandard, needs to be monitored	2
JOB KNOWLEDGE Understanding in all phases of his work.	Expert in own job and several others	Expert in own job	Knows job fairly well	Improvement necessary, just gets by	2
GROOMING Appearance, wear name tag and smile	Impeccably groomed as to standard	Well groomed	Meets required grooming standard	Occasionally below grooming standard	2

Other aspect
(Please specify)

Appraiser

Appraisee

Signed : Endo SA P

Signed : Kinan

Date : 04-3-2016

Date : 26 Feb 2016

WHEN COMPLETED, PLEASE FORWARD TO HUMAN RESOURCES

Assistant Training Coordinator

Date





WIBAWAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN
Nomor : 339/Q.AMPTA/VI/2015

Yang bertandatangan dibawah ini Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta menerangkan bahwa :

Nama : **KINAN PANGESTU FEBRIANTI**

No Mahasiswa : **113 108 883**

Jurusan : **PERHOTELAN**

adalah benar-benar mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta Tahun Akademik 2014/2015 dan telah di asuransikan di PT Asuransi Jiwa KRESNA sampai dengan 23 September 2015.

Surat keterangan ini diberikan kepada yang bersangkutan agar dapat di gunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 22 Juni 2015

Ketua

Drs. Santosa, M.M.

Jl. Laksda Adhikusno Km. 8
(Tempel, Cangkringan, Depok
Blimbing) Yogyakarta 55281
Telp / Fax: (0274) 482115 - 482614

Website: www.ampta.ac.id
e-mail: ampta@yaho.co.id