

BAB. IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan On The Job Training di Hotel Eastparc Yogyakarta selama 6 bulan penulis dapat menyimpulkan bahwa, Eastparc Hotel merupakan hotel yang memiliki standart pelayanan yang cukup tinggi sehingga itu sangat memuaskan para tamu yang menginap maupun tamu yang mengadakan acara di hotel tersebut.

Selain itu juga pembelajaran yang di terima penulis dari Eastparc Hotel pun sangat banyak karena selama melaksanakan OJT penulis banyak sekali mendapatkan ilmu baru dalam memasak. Penulis juga mendapatkan pembelajaran mengenai penanganan apabila terjadi hal-hal yang tak terduga selama operasional berlangsung.

Dengan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini penulis juga dilatih untuk mandiri dalam bekerja serta menjadi seorang yang profesional. Terutama dalam hal pemberian pelayanan terhadap tamu, selain itu juga praktek kerja lapangan memberikan pengalaman yang belum pernah penulis rasakan sebelumnya

B. Saran

Untuk meningkatkan mutu makanan pada Eastparc Hotel Yogyakarta penulis sebagai *trainee* ingin melihat adanya suatu perkembangan pada Eastparc Hotel baik secara teknis maupun secara operasional. Hubungan kerjasama antar karyawan dan *trainee* serta kedisiplinan yang selama ini terjalan perlu dipertahankan dan ditingkatkan untuk menjaga dan meningkatkan kualitas kerja.

Serta komunikasi manajemen dengan para suplier agar para suplier tidak terlambat dalam mengirimkan bahan baku yang dapat menyebabkan kerugian bagi hotel, dengan cara mengadakan perjanjian tertulis, dan ketegasan dari manajemen sangat dibutuhkan agar para suplier jera dan takkan mengulangi hal yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Soenamo. 2001. *Kamus Istilah Pariwisata Dan Perhotelan*. Bandung :
Angkasa
- Bartono, Rufino. 2005. *Food Product Manajement Dihotel Dan Restoran*.
Yogyakarta : CV. Andi Offset
- HRD Eastparc Hotel Yogyakarta
- Komar, Richard. 2006. *Hotel Management*. Jakarta : Grasindo
- Lilis Suryati Astuti. 2007. *Prosedur Sanitasi dan Hygiene di Tempat kerja. Modul
Belajar*. Jakarta: Dinas Pendidikan Menengah dan Tinggi DKI.
- Marsum W.A. 2005. *Pelayanan Hotel*. Jakarta : Multi Grasindo
- Pria Surya Abadi. 2015. "Sejarah Hotel" Diakses pada : 9 Agustus
2016[http://hotelbysuryaabadi.blogspot.co.id/2015/08/1-dasar-hotel-
apengertianbsejarah.html](http://hotelbysuryaabadi.blogspot.co.id/2015/08/1-dasar-hotel-apengertianbsejarah.html)
- Richard Sihite. 2000. *Food And Service (Dasar-dasar Pelayanan)*. Surabaya :
SIC
- Syamsu Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan
Restoran. Kerjasama Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata
Kabupaten Selayar*.

LAMPIRAN