

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. *Food and Beverage Department* adalah bagian dari departemen yang bertugas menyediakan dan menyajikan makanan dan minuman untuk tamu hotel maupun tamu luar hotel.
2. Tugas dan tanggung jawab *Food and Beverage Department* adalah membuat, menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan restaurant, banquet dan kebutuhan lain yang terkait, dari para tamu hotel yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel dan dikelola secara komersial serta profesional.

B. Saran

1. Dalam pembagian tugas saat memasak sebaiknya dilakukan saat *briefing* sehingga saat bekerja tidak perlu menanyakan apa yang harus dilakukan.
2. Pembagian jadwal sebaiknya dilakukan setiap minggu atau bulan, tidak setiap hari, sehingga karyawan bisa mengetahui hari apa akan bekerja dan siapa *partner* kerja hari tersebut.
3. Kerjasama dalam tim harus ditingkatkan
4. Diharapkan hubungan antar karyawan terjalin dengan baik dan tidak membeda-bedakan sehingga pekerjaan akan terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

1. “<http://www.manza.co.jp>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 08.10 WIB.
2. “<http://yuwda.wordpress.com/2010/09/07/tugas-dari-cook-kitchen/>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 08.23 WIB.
3. “<http://blog-wm.blogspot.com/2013/07/tugas-dan-tanggung-jawab-departemen-f&b-produk.html>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 10.15 WIB.
4. “<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 11.26 WIB.
5. “<http://www.silvercloud.com/jobdescriptions.html>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 11.35 WIB.
6. “<http://www.hcareers.com/us/resourcecenter/tabid/306/articleid/514/default.aspx>” diakses pada 25 Agustus 2016 pukul 11.48 WIB.
7. “<http://www.japanican.com/en/hotel/detail/323904.html>” diakses pada 26 Agustus 2016 pukul 11.09 WIB.
8. “<http://sumarnork.wordpress.com/makanan-dan-minuman/>” diakses pada 26 Agustus 2016 pukul 12.51 WIB.

LAMPIRAN

1. SuratPengantar PKL (Wajib)
2. Sertifikat PKL/SuratKeterangantelahMengikuti PKL dari Hotel
3. SertifikatKopentesi/SuratKeteranganUjiKompetensidari LPM
4. Lain-lain yang berkaitan

修了証

RACHMADITO MAHENDAR PRAMESTU 殿

1995年11月23日生

貴殿は、本会における観光日本語実習プログラムを、下記の通り所定の課程を修められました
よってここに修了を証します

研修施設名：万座温泉日進館

研修期間：2016年3月29日～2016年6月29日

研修業務：ホテルサービス業務

平成28年6月6日
理事長 酒井 尚志

特定非営利活動法人


国際観光交流ネットワーク




DAFTAR MATERI
RENCANA PENDIDIKAN BAHASA
JAPANESE LANGUAGE INTENSIVE COURSE

Nama Siswa : **Rachmadito Mahendar Pramestu**
Nomor Induk : 151202273

Materi Kursus <i>Course Material</i>
Bunpou (<i>Grammar</i>)
Kaiwa (<i>Conversation</i>)
Choukai (<i>Listening</i>)
Dokkai (<i>Reading</i>)
Kanji (<i>Writing</i>)
Nihonjijou (<i>Japan Situation</i>)

Koor. Pengajaran,

Triyantono





LEMBAGA BAHASA JEPANG & KONSULTAN STUDI KE JEPANG
JAPAN INTERSTUDY CENTER INDONESIA
日本語教育機関と日本留学のコンサルタント

Sertifikat

Certificate

Nomor : 093/JTP/ XI /2016

Diberikan kepada :
Awarded to

RACHMADITO MAHENDAR PRAMESTU

Tempat dan tanggal lahir :
Place and date of birth

Yogyakarta, 23 November 1995

Program yang diikuti :
Program of

JAPANESE LANGUAGE INTENSIVE COURSE

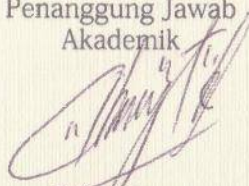
Periode belajar : *Dec 14, 2015 ~ Mar 18, 2016*
Study period

Masa belajar : *5* hari per minggu *3* jam per hari
Apprenticeship *Days a week* *Hours a day*

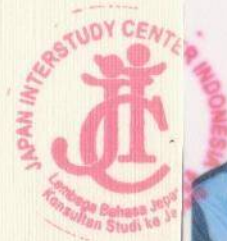
Yogyakarta

4 November 2016

Penanggung Jawab
Akademik



Triyantono



Direktur



Heri Purwanto

JAPAN TRAINING PROGRAM

Materi Training <i>Training Material</i>	Nilai <i>Score</i>
Kinerja (<i>Perfomance</i>)	A
Kedisiplinan (<i>Discipline</i>)	A
Etika (<i>Ethics</i>)	A
Sosial (<i>Social</i>)	A
Tanggung Jawab (<i>Responsibility</i>)	A



JAPAN
INTERSTUDY CENTER
INDONESIA
Japanese Language Institute & Education Consultant

CERTIFICATE

修了証書

099/JTP/XI/2016



This is to certify that

RACHMADITO MAHENDAR PRAMESTU

Has successfully completed three months of Japan Training Program
At **Manza Onsen - Gunma**, 8 April - 8 July 2016
Held by Japan Interstudy Center Indonesia in Collaboration with Astage Inc., Japan

Yogyakarta, 11 November 2016

Program Manager

Arief Rochman

Director of JIC Indonesia

Heri Purwanto

Daftar Unit Kompetensi
List of Unit(s) of Competency

NO	Kode Unit Kompetensi <i>Code of Competency Unit</i>	Judul Unit Kompetensi <i>Title of Competency Unit</i>
1.	PAR.HT01.001.01	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with customers and colleagues</i>
2.	PAR.HT01.003.01	Mengikuti prosedur kesehatan, keselamatan dan keamanan di tempat kerja <i>Implement occupational health and safety procedures</i>
3.	PAR.HT02.058.01	Mengorganisir dan menyiapkan makanan <i>Organize and prepare foods</i>
4.	PAR.HT02.063.01	Menyiapkan appetizer dan salad <i>Prepare appetizer and salad</i>
5.	PAR.HT02.064.01	Menyiapkan sandwiches <i>Prepare sandwiches</i>
6.	PAR.HT02.065.01	Menyiapkan kaldu dan saos <i>Prepare broths and sauces</i>
7.	PAR.HT02.066.01	Menyiapkan sup <i>Prepare soup</i>
8.	PAR.HT02.070.01	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare meat</i>
9.	PAR.HT02.074.01	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Implement food safety procedures</i>
10.	PAR.HT02.078.01	Mengorganisir operasional layanan makanan <i>Organize food service operations</i>
11.	PAR.HT02.103.01	Menyiapkan dan membuat pastry <i>Prepare and make pastry</i>
12.	PAR.HT02.104.01	Menyiapkan dan membuat kue <i>Prepare and make cakes</i>
13.	PAR.HT02.105.01	Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi <i>Prepare and make foods that containing yeast</i>

Yogyakarta, 25 November 2016



Rachmadito Mahendar P.

Tanda tangan pemilik
Signature of holder

Atas Nama (On Behalf) BNSP
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata
Wiyata Nusantara



Dr. Ir. Henny Welsa, SE., MM

Manager Sertifikasi
Manager Certification



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55100 5122 0005647 2016

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Rachmadito Mahendar P.

No. Reg. PAR.068.02231 2016

Telah kompeten pada bidang:
Is competent in the area of:

Kitchen

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
With Qualification / Competency :

- 1. PAR.HT01.001.01
- 2. PAR.HT01.003.01
- 3. PAR.HT02.058.01
- 4. PAR.HT02.063.01
- 5. PAR.HT02.064.01
- 6. PAR.HT02.065.01
- 7. PAR.HT02.066.01
- 8. PAR.HT02.070.01
- 9. PAR.HT02.074.01
- 10. PAR.HT02.078.01
- 11. PAR.HT02.103.01
- 12. PAR.HT02.104.01
- 13. PAR.HT02.105.01

Sertifikat ini berlaku untuk: 2 (dua) Tahun
This certificate is valid for: 2 (Two) Years

Yogyakarta, 25 November 2016

Atas Nama (On Behalf) BNSP
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata
Wiyata Nusantara



Dra. Hj. Suharti, MM
Ketua
Chairman

