

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Praktek kerja Nyata merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan oleh mahasiswa perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, untuk dapat melaksanakan program pendidikan secara keseluruhan.

Program ini memberikan manfaat bagi mahasiswa ataupun mahasiswi, diantaranya untuk mempraktekan teori yang telah di berikan pada waktu kuliah dan mengetahui secara langsung sistem operasional kerja sesuai dengan jurusan yang telah diambilnya serta mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan baru yang belum didapatkan di dalam bangku kuliah.

Setelah melaksanakan praktek kerja, penulis mendapatkan banyak pengalaman di dalam bidangnya masing-masing. Penulis mendapatkan bekal teori dan praktek secara 6 bulan. Sehingga dapat dijadikan sebagai bekal untuk bekerja. Selain mendapatkan pengalaman, penulis juga telah melaksanakan salah satu syarat untuk menyelesaikan jalur program pendidikan Diploma III (DIII).

Selama 6 bulan melaksanakan praktek kerja di Amanjiwo Resort, penulis dapat menyimpulkan banyak mendapatkan pengalaman sangat baik di dalam *Food and Beverage Product*. Penulis mengerti berbagai macam hidangan di dalam *Cold Kitchen, Main Kitchen* dari *full set*

*breakfast, lunch* serta *dinner*. Penulis juga mengerti berbagai macam *ala carte, dressing, vinaigrette, puree* dan *sauce* yang dapat dijadikan pedoman dalam bekerja besoknya. Penulis juga mendapat ilmu bagaimana cara cara penyimpanan barang-barang produksi agar awet dan efisien serta mengerti apa saja jenis bahan-bahan makanan di kitchen yang mudah rusak.

Secara keseluruhan dalam operasional yang berjalan pada bagian food and beverage department Amanjiwo Resort dapat dikatakan berjalan dengan baik dan profesional.

## **B. Saran**

Dalam kegiatan praktik kerja lapangan yang penulis laksanakan selama enam bulan tidaklah luput dari berbagai kesalahan dan kekhilafan yang penulis lakukan. Beberapa saran dari penulis diharapkan dapat menjadi masukan ataupun referensi yang positif untuk kelancaran dan kemajuan hotel Amanjiwo. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain:

1. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja
2. Perlunya pemberian *training* yang intensif bagi karyawan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam bekerja
3. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih diperhatikan untuk menunjang kelancaran operasional

4. Lebih memperhatikan akan pentingnya kesadaran untuk peduli terhadap kebersihan dan sanitasi
5. Penambahan tenaga kerja untuk bagian *kitchen*
6. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*
7. Tetap mempertahankan dan aktif menjalankan tradisi budaya yang terdapat di dalam lingkungan sekitar hotel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*. Alfabeta,cv: Bandung
- Bartono,P.H dan Ruffino,E.M. 2005. *Food Product Management Di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Depkes RI. 2006. *Kumpulan Modul Khu sus Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*, Jakarta
- Rachman Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & restoran*. Graha Ilmu: Yogyakarta
- Ricard, Shite. 2006. *Sanitation and Hygiene*. SIC: Surabaya
- Oka A. Yoeti. 2003. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa
- Syamsul Rijal. 2013. *Peluang Paiwsaa Mutiara Sumber Widya Benih Kecerdasan*. Jakarta: (nama penerbit)
- Tarmoezi. 2000. *Jenis-Jenis Hotel*. Kesaint Blanc: Jakarta.

# LAMPIRAN

AMANJIWO

AWARDS THIS CERTIFICATE TO

**ABDULLAH MUSA AL-AFGHANI**

IN RECOGNITION OF THE  
SUCCESSFUL COMPLETION OF THE TRAINING PROGRAM  
*in F & B Product Department*

Date: June 5th -- December 4th, 2017



Michel Bachmann  
General Manager



Syamsul Rizal A  
Executive Chef

AMANJIWO  
Borebud  
Kartal Java, Indonesia  
Tel. 62 (293) 3333 Fax. 62 (293) 788355

Akhmad Munif, SH  
HR Manager

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA : ABDULLAH MUSA AL-AFGHANI  
 NO. MAHASISWA : (14108900)  
 JUDUL PENELITIAN : LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN TUGAS AKHIR  
FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT  
AMANJINO RESORT BOBOYUDUR

NAMA PEMBIMBING I : SAPTIN DWI SETYO A. S.Pd. M.pd

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.	9/01/18	Forum Tugas Akhir diselesaikan	<i>[Signature]</i>
2.	12/04/18	Latihan beladaya di ubah (mantra latihan beladaya lap. praktek kerja lapangan) - Seputar dan Tugas akhir bulan lay. praktik	<i>[Signature]</i>

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
3.		Tugas akhir berbeda lay. lap. praktik beladaya lap.	
4.		- Bab I → "Pujawan" merupakan turunan dari "Ruwisan" "Masalaha".	
5.		- Sumber difiskusikan pada kutipan anda III.	
6.			

