

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. Terbatasnya bahan atau tidak adanya salah satu *ingredient* membuat terganggunya proses produksi di dalam *pastry section* Hotel Amanjiwo terganggu.
2. Terganggunya pelaksanaan kerja karena kurangnya tenaga kerja di *pastry section*.
3. Ruangan yang kurang luas membuat *staff* kurang leluasa pada saat ada *event* besar di hotel.
4. Kurangnya pengalaman *staff pastry* Hotel Amanjiwo membuat kegiatan *Learning by Doing* menjadi kurang.
5. Terbatasnya pengetahuan ilmu tentang beberapa produk *pastry* yang didapat seorang trainee karena *shift* kerja.
6. Dari pelaksanaan tugas dan tanggungjawab sebagai *trainee* di Hotel Amanjiwo sudah dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan *Standart*

Operational Procedure (SOP), walaupun banyaknya kendala yang di alami.

Namun semua operasional berjalan dengan baik

7. Didalam *pastry section* Hotel Amanjiwo selalu berupaya untuk memberikan dan meningkatkan kualitas pengolahan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan.
8. Penerapan system *Hygiene and Sanitation* yang diterapkan sudah baik.
9. *Step of bread making* selalu dilaksanakan dengan baik sesuai dengan metode dan jenis bahan makanan yang digunakan.
10. *Cook pastry* mampu memberikan variasi yang membuat produk *pastry dan bakery* menjadi terlihat lebih mewah dan menarik.
11. Baik dari *Staff pastry* hingga *trainee* sudah mencoba melakukan pekerjaan dengan sangat baik.
12. 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 Amanjiwo adalah :

1. Seorang *chef de partie* seharusnya 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.
2. Adanya penambahan *staff* agar memperlancar kinerja *pastry section*.

3. Sebaiknya perencanaan pada saat membangun dan membuat section pastry di perhatikan agar tidak membuat ruangan pastry terlalu sempit.
4. Perlu adanya training untuk para *staff* agar para *staff* lebih berkompeten.
5. Untuk *trainee shift*, alangkah baiknya diberikan rotasi *shift* agar lebih maksimal dalam menguasai produk-produk pastry yang ada di hotel.
6. 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 Amanjiwo.

7. Kerjasama dan komunikasi antar *staff pastry* satu dengan yang lainnya harus selalu terjaga dengan baik.
8. Adanya pembagian *Job Desk* yang jelas bagi semua *staff pastry* untuk meminimalisir terjadinya kekurangan dan missproduk.
9. Kerjasama serta komunikasi antara *staff pastry* dengan *staff main kitchen* serta *staff service* dalam melaksanakan suatu *event* harus saling terjaga untuk mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan

DAFTAR PUSTAKA

HRD Hotel Amanjiwo.2018.*Struktur Organisasi Hotel Amanjiwo*

Komar, Richard. 2006. *Hotel Management*,Jakarta:Grasindo

P.H. Bartono. 2006. *Dasar-DasarFood and Beverage Product*. Yogyakarta:C.V ANDI OFFSET

Richard,Sihite. 2000. *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*,Surabaya:SIC

----- . 2000. *Hotel Management*,Surabaya:SIC

Subagjo,Adjab.2007.*Management Kue dan Roti*,Yogyakarta:Grahallmu

Sulastiyono,Agus.2011.*Manajemen Penyelenggaraan Hotel,Serimanajemen Usaha
Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*.Alfabeta,cv: Bandung

Sumber lainnya :

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

LAMPIRAN

AMANJIWO

AWARDS THIS CERTIFICATE TO

BAGUS RADITE WICAKSONO

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

Date: September 1st, 2017 – February 28th, 2018



Michel Bachmann
General Manager



Syamsul Rizal A
Executive Chef



AMANJIWO
Eksobandung, Ciputat Utara, Indonesia
Telp. 62 (203) 7861 633 Fax. 62 (203) 7861 633

Akhmad Munif, SH
HR Manager

AMANJIWO

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : **BAGUS RADITE WICAKSONO**
 Sex : Male
 Place & date of birth : Magelang, June 3rd, 1996
 From : AMPTA - YOGYAKARTA

Period

Starting from : September 1st, 2017
 Until : February 28th, 2018
 In Dept/Outlet : F & B Product / Pastry, Main kitchen, Canteen.

With the following evaluation

E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

	E	G	F	P		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency		✓		
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Accept Training		✓			Guest Relation		✓		
Completion of Task		✓			Initiative		✓		
Courtesy		✓			Intelligence		✓		
Flexibility /cooperation		✓			Receptiveness to criticism		✓		
Enthusiasm Toward Job		✓							

Overall Comments :

- Radite is one of the student who asked personally to get training at Pastry Section.
- During the training period, he shows his ability.
- Good luck for his future !

Evaluated by:




SYAMSUL RIZALA
 Executive Chef
 Date: 1/3/2018

Acknowledged by

AMANJIWO

Borobudur, Central Java, Indonesia
 Tel. 62 (293) 788333 Fax: 62 (293) 788335



AKHMAD MUNIF, SH.
 Human Resources Manager
 Date: 1/3-2018