

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari beberapa bab diatas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan, antara lain:

1. Pastry bakery section merupakan salah satu bagian terpenting dalam meningkatkan pendapatan hotel karena section ini menyediakan segala bentuk dessert.
2. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan keahlian dari para staff, kebersihan area, kelengkapan peralatan dan juga peralatannya masih layak guna, serta kualitas dari bahan yang digunakan. Selain itu teknik penyimpanan dan tempat penyimpanannya harus selalu diperhatikan.
3. Pembuata jadwal shift masuk juga harus diperhatikan, agar pekerjaan dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan secara langsung pada kegiatan on the job training yang dilakukan penulis pada tanggal 11 September 2017 s/d 11 Maret 2018 maka penulis memberikan beberapa saran guna meningkatkan kualitas dan perkembangan hotel, khususnya *pastry bakery section*, sebagai berikut:

1. Perlunya chocolate room sebagai tempat tambahan di pastry bakery section, mengingat pastry bakery Aston sering membuat sebuah karya dengan bahan utamanya adalah coklat.
2. Perlunya perluasaan dan penataan tempat yang baru di pastry bakery area, supaya ruang gerak dalam bekerja lebih luas, nyaman dan proses produksi lebih lancar.
3. Kebersihan peralatan dan ruangan harus lebih diperhatikan lagi demi kenyamanan saat operasioal berlangsung

DAFTAR PUSTAKA

Abjad Subagjo, *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2007

Agus Sulastyono, *Managemen Penyelenggaraan Hotel*, Alfabeta, Bandung, 2011

Bagyono, *Teori dan Praktek Hotel Front Office*, Bandung, 2008

Rumekso SE, *Houseeping Hotel*, Andi Yogyakarta, Yogyakarta, 2002

Sukania et All, *Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk*, Bandung, 2014

Tam C., Fonyy, *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*, Bandung, 2008

<http://www.pengertianku.net/2015/06/pengertian-hotel-dan-jenis-hotel.html>

<http://che-moet.blogspot.co.id/2010/08/contoh-bentuk-laporan-praktek-kerja.html>

LAMPIRAN

PERFORMANCE EVALUATION

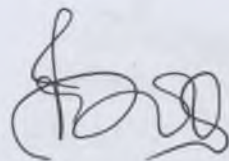
Name : Benita Belaong Kumanireng
School : Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

CRITERIA	SCORE
1. Job knowledge	95
2. Quantity of work	94
3. Quality of work	93
4. Character/personality	95
5. Personal appearance	90
6. Attendance	91

Total score 558
Average score 93 (Very Good)

Scale of scores:

86 – 100	very good
71 – 85	good
56 – 70	fair
41 – 55	poor



Merry Risniawati, SST.Par.
Human Resource Manager



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 308/Q.AMPTA/IX/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Aston Braga Hotel
Bandung

Yogyakarta, 9 September 2017

Dengan hormat

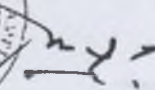
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Aston Braga selama September 2017-Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

Nama : Benita Belaong Kumanireng
Nim : 115109077
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Cianjur, 12 April 1997
Alamat : BTN Griya Nugratama blok D3 no.16
Cianjur
No.Telp : 082240018862
Nama orang Tua : Donboscho Kumanireng

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
Ketua

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

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