BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Aktivitas yang dilakukan selama melakukan *On The Job Training* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort And Spa yang dimulai dari tanggal 11September 2017 sampai dengan 11Maret 2018 kurang lebih enam bulan dengan waktu 6 hari kerja 1 hari libur dibagian food and beverage product. Saya training di section Main Kitchen kurang lebih selama 4 bulan kemudian di rolling ke Kitchen steward kurang lebih selama 1 bulan kemudian saya kembali lagi di Main Kitchen. selama kurang lebih 6 bulan. Waktu kerja dimulai dari jam 05.00 hingga 13.00 *untuk incharge breakfast* , 07.00 hingga 15.00 untuk Morning Shift 15.00 hingga 23.00 untuk *afternoon shift* dan 23.00 hingga 07.00 untuk Night Sift.

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan sebelumnya, dan telah melakukan sejumlah analisa, maka kesimpulan dari hasil praktek kerja lapangan ini antara lain :

1. Tugas dan tanggung jawab yang sudah menjadi acuan kinerja kerja sudah berjalan dengan sangat baik, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan dengan lancar.

2. Pelaksanaan kerja cukup baik, karena semua sudah memenuhi *standard* kesehatan dan keselamatan kerja yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel, seperti menggunakan *hand gloves, hair net, safety shoes* serta peralatan *kitchen* yang memenuhi *standard*.
3. Penyediaan kotak P3K di *kitchen* sudah memenuhi *standard* yang telah ditetapkan oleh pihak hotel sehingga karyawan dapat menggunakan jika terjadi kecelakaan kerja.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan supaya dapat menunjang operasional hotel antara lain :

1. Kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting bagi karyawan diseluruh departemen hotel tidak hanya di *kitchen* saja karena kesehatan dan keselamatan kerja sangat penting diterapkan di hotel agar karyawan terhindar dari bahaya yang tidak di inginkan.
2. Selalu menjaga komunikasi antar karyawan di *kitchen* supaya tidak terjadi kesalahan dalam setiap pekerjaan, dan berakibat kecelaakan kerja.
3. Lebih menjaga segala peralatan yang digunakan supaya mempermudah kelancaran operasional *kitchen.*

DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimayati, Pengetahuan Dasar Perhotelan,CV Desiri Ganan, Jakarta, 2016

Agus sulastyono, 2008, Hotel Management, SIC, Surabaya

Bagus Putu Sudira, http://ristaagustin0208.blogspot.co.id/2014/02/kitchen.html, di akses pada 25 Juli 2017

Heldin Manurung & Trizono Tarmozie, http://jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html, di akses pada 30 Juli 2017

Richard Komar, Hotel Management, PT Grasindo, Jakarta, 2006

Subagyo & Ajab, Manajemen Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2009

http://www.starwoodhotels.com/sheraton/property/photos/index.html.

LAMPIRAN

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 231/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 24 Agustus 2017

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Hotel Sheraton Mustika
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Sheraton Mustika selama September 2017-Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPARTMENT
1.	115109118	Dhian Ardhiansyah Endra Jaya	Kitchen
2.	115109124	Huda Fitriyanto	Kitchen
3.			
4.			
5.			
6.			

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

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

TR04/021/CRTFCT-SMYRS/I-2018

Sheraton
MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA

Certificate of Accomplishment

Awarded to

DHIAN ARDHIANSYAH

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF
TRAINING PROGRAM AT

F&B Product Department

September 11th, 2017 – March 11th, 2018

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
March 12th, 2018

Sheraton
Mustika Yogyakarta
RESORT & SPA

BUDI SANTOSO
HUMAN RESOURCES MANAGER

AFNURROBBIE B. JAUHARI
GENERAL MANAGER

Jl. Laksda Adisucipto KM 8,7
Yogyakarta55282, Indonesia
T 62 274 488 588
F 62 274 484 383
sheraton.com/yogyakarta

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	**General Knowledge** (Pengetahuan secara umum)	2.80
2.	**Job Knowledge** (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.25
3.	**General Attitude** (Sikap secara umum)	3.25
4.	**Quality of Work** (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)	3.20
5.	**Motivation. Responsibility. and Loyalty** (Motivasi. tanggung jawab dan loyalitas)	3.30
6.	**Initiative and creativity** (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.23
7.	**Teamwork** (kerjasama dengan rekan kerja)	3.45
8.	**Resistance to Pressure** (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.25
9.	**Work Speed** (Kecepatan kerja)	3.20
10.	**Mastery of English** (Kemampuan berbahasa Inggris)	2.99
11.	**Personal Appearance** (Penampilan diri)	3.25
12.	**Courtesy and Communication** (kesopanan. keramahan. dan kemampuan berkomunikasi)	3.50
13.	**Attendance** (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	3.35
14.	**Improvement Achieved** (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.45
SCORE = TOTAL GRADE /14 = 45.47 / 14		**3.25**

QUALIFICATION

SCORE	PREDICATE	SUMMARY OF POINT RESULT
3.60 - 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 - 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 - 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 - 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 - 1.49	Failed	Unacceptable / below standard