

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

1. Praktek Kerja Lapangan yang selanjutnya disebut PKL merupakan salah satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi Administrasi Hotel yang dilaksanakan pada suatu departemen dalam sebuah hotel. PKL adalah suatu proses yang terorganisasi untuk melatih dan meningkatkan ketrampilan, pengetahuan, pengalaman kerja dan sikap seseorang dalam dunia kerja. PKL dilaksanakan untuk menerapkan ilmu yang telah diberikan secara teoritis kepada mahasiswa agar dipraktekan dalam dunia kerja yang sesungguhnya.
2. *Food and Beverage Product* salah satunya departemen yang sangat beresiko dan harus teliti saat bekerja, karena *FBP* bertanggung jawab pada pengolahan makanan untuk breakfast, lunch, dinner dan juga kantin.
3. *GDM* merupakan bagian penting karena bertanggung jawab dalam pengolahan *appetizer* dan juga pemilihan buah agar semua buah segar dan tidak terdapat buah yang berulat.
4. Struktur organisasi di *GDM* yaitu terdiri dari *Chef De Partie*, *Cook Helper*, *Staff Agreement*, *Daily Worker*, *Trainee*. Semuanya memiliki jabatan yang berbeda namun mempunyai satu tugas yang sama dan saling membantu.

5. *Garde Manger* mempunyai tiga *shift*, yaitu morning, middle, dan evening dengan sistem kerja yaitu lima hari kerja dan satu hari libur.
6. Tugas *trainee* di *Garde Manger Section* yaitu membantu pekerjaan senior, mulai dari *prepare* hingga membuat produk dan meng-*garnish*. Selain itu *trainee* juga ditugaskan untuk mengisi *log book trainee*.
7. *Trainee* di *kitchen* dituntut untuk berpakaian rapi, harum, bersih dan harus saling bekerjasama antar section dan juga menguasai semua ilmu, tidak membeda-bedakan section
8. Eastparc Hotel mempunyai banyak fasilitas untuk memuaskan para tamunya. Mulai adanya *SPA, swimming pool, playground, movie kids, koi pond, melon farm, fitness center, fragile garden*, dll.

## **B. Saran**

Dalam kegiatan praktek 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 Eastparc Hotel Yogyakarta. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain:

1. Saat pergantian *shift* sebaiknya dilakukan *briefing GDM* team sehingga saat bekerja tidak perlu menanyakan lagi apa yang harus dilakukan.
2. Kerjasama dalam tim harus ditingkatkan.

3. Diharapkan hubungan antar karyawan terjalin dengan baik dan tidak membeda-bedakan sehingga pekerjaan akan terselesaikan dengan baik.
4. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja.
5. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih diperhatikan untuk menunjang kelancaran operasional.
6. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*.



## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono, P. 2002. *Food Product Management di Hotel Dan Restoran*. Andi Offset,
- Chang Willian, 2015, *Metodelogi Penulisan Ilmiah*, Erlangga, Jakarta
- \_\_\_\_\_, <http://pariwisata32triiswati.blogspot.co.id/2015/02/departemen-yang-ada-di-hotel.html>
- \_\_\_\_\_, <http://semuatentangdapur.blogspot.co.id/2012/10/tugas-dasar-kemanagmentnan-dapur.html>
- \_\_\_\_\_, <https://travel.kompas.com/read/2014/04/25/1723451/Hotel.Eastparc.Yogyakarta.Sasar.Tamu.MICE>.
- \_\_\_\_\_, <http://vacumsealer.id/cara-tepat-menyimpan-bahan-makanan.html>
- \_\_\_\_\_, <http://www.pengertianku.net/2015/06/pengertian-hotel-dan-jenis-hotel.html>
- Richard Komar, *Hotel Management*, PT Grasindo, Jakarta, 2006
- Sihite, R. 2000. *Food Product*(dasar-dasar Tata Boga). SIC, Jakarta
- Sri Larasati, *Excellent Hotel Operation*, Ekui;ibra, Yogyakarta, 2015

**Chiller sayur, sayur dan Freezer daging Eastparc Hotel Yogyakarta**



**Dry store Eastparc Hotel Yogyakarta**



**Cold kitchen Eastparc Hotel**



**Kitchen Eastparc Hotel**



**Chocolate room dan Pastry Section**



**Foto bersama staff, daily worker dan trainee kitchen Eastparc Hotel**





# **LAMPIRAN**