BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis selama Praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan ,penulis menyimpulkan bahwa The Phoenix Hotel Yogyakarta memiliki pelayanan yang bagus dan fasilitas yang lengkap. Selama 6 bulan penulis mendapatkan banyak hal-hal baru sebagai seorang trainee. Penulis juga sangat senang melakukan Praktek kerja Lapangan di The Phoenix Hotel Yogyakarta karena staf-stafnya yang ramah dan selalu memberi motivasi kepada penulis.

Banyak ilmu yang penulis dapatkan selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan seperti *Handle A'la carte*, membuat produk-produk yang habis maupun yang persediaannya tinggal sedikit dan juga membuat aneka dessert untuk *breakfast*, *lunch*, maupun *dinner*.

Selama menjalankan Praktek kerja lapangan penulis diberi kesempatan untuk belajar membuat produk yang penulis ingin dan tentu dibawah pengawasan *staff pastry* salah satunya yang sering penulis buat selama *trainee* di The Phoenix Hotel Yogyakarta adalah *macaron*, disini penulis dibimbing bagaimana cara membuat *macaron* dengan metode yang benar yaitu dengan semua bahan seperti *sugar almond powder, icing,* da *maizena* di saring agar hasil *macaron* yang dibuat mempunyai tekstur yang lembut dan proses meletakkan *tray* di bawah *tray* macaron yang bertujuan

agar *macaron* mempunyai kaki dan juga tidak mudah pecah dan *macaron* juga menjadi *dessert* favorit tamu The Phoenix Hotel Yogyakarta. Selain mendapatkan ilmu tentang produk pastry penulis juga belajar tentang kecepatan dalam bekerja, kebersihan dan kerapihan dalam bekerja dan juga bertanggung jawab dalam melakukan suatu pekerjaan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas penulis menyarankan agar prosedur pelayanan di hotel Phoenix tetap di pertahankan. Karena pelayanan seperti yang di berikan oleh hotel Phoenix itulah yang di inginkan oleh tamu. Di harapkan kerja sama antar department lebih di tingkatkan sehingga kepuasan tamu juga akan semakin meningkat.

Lebih baik ada juga karyawan yang mempunyai kemampuan bahasa asing selain bahasa internasional yaitu bahasa inggris, karena banyak tamu yang sedang Breakfast maupun Dinner yang masih kesulitan berbahasa inggris bahkan ada sebagian ada tamu yang berkomunikasi dengan staf menggunakan bahasanya sehingga banyak staf yang bingung karena tidak menguasai bahasa tamu tersebut.

Adapun saran yang ingin penulis sampaikan yang berkaitan dengan fasilitas makanan untuk karyawan yang menurut penulis perlu diperhatikan karena penulis sering kehabisan makanan karena sedikitnya menu yang tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastyono, 2001, *Hotel Management*, SIC, Surabaya

_ _ _ _ _ _ _ _ _, 2008, *Hotel Management*, SIC, Surabaya

Adjab Subagio, 2007, *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti* Yogyakarta : Graha Ilmu

Bagyono, 2014, *Pariwisata dan perhotelan*, Alfabet, Bandung

Bartono dan Rufino, 2005, *Food Product Management Di Hotel dan Restaurant*, CV Andi Offset, Yogyakarta

Marsum WA, 2001 ,*Restoran dan segala permasalahannya*, Andi, Yogyakarta

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

_ _ _ _ _ _ _ , 2000, *Hotel Management (Pengolahan Hotel)*, SIC, Surabaya

LAMPIRAN

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA

Certificate

THIS IS TO CERTIFY

LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

For helping in GENERAL MANAGER Round Table

with Employee on November 2017

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA
A Member of the MGallery Collection
HRD DEPARTMENT
Jl. Jenderal Sudirman No. 9 Yogyakarta
Phone: +62 (0) 274 656 417
Fax: +62 (0) 274 566 658
www.phoenixyogya.com

Ni Made Widyasari
Talent & Culture Manager

Marcel Jacquat
General Manager

GALLERY BY SOFITEL

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA

CERTIFICATE

THE MANAGEMENT OF THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

LIYANG DEWI HESTYA ARMAY

FOR THE SUCCESSFUL COMPLETION OF THE
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT - TRAINEE
AUGUST 28TH 2017 - FEBRUARY 28TH 2018

AT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA
A Member of the MGallery Collection

Ni Made Widyasari
Talent & Culture Manager

Marcel Jacquat
General Manager

HS Premiere
Hotel Santika
JOGJA

Certificate of Achievement

THIS TO CERTIFY THAT

LIYANG DEWI HESTYA ARAMAY

Has Completed
THE TABLE MANNER COURSE
On September, 12th 2015

Suhardianto

General Manager

HS Santika Indonesia
HOTELS & RESORTS

KOMPAS GRAMEDIA

SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Liyang Dewi Hestya Armax
NIM : 115109127
Jurusan : D III Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
   a. 28-08-2017 – 20-02-2018 di : The Phoenix Hotel Yogyakarta
   b. .....di :.....
2. Telah menyelsaikan OJT dan Penelitian periode :
   .....di : .....
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
   .....di :.....

Yogyakarta, 20 April 2018
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal,Depok Sleman,Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400
Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta @yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : LIANG Dewi HA
Student Reg.No. : .....
Hotel/Company : The Phoenix Hotel
Department : f & b product

Period : From 28 Agustus 2017 to 28 february 2018

CRITERION	SCORE A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	COMMENT
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	37					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	38					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	38					
4. ATTENDANCE Kehadiran	40					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	40					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	38					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	36					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	39					
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab	38					
10.MOTIVATION Motivasi	36					
TOTAL SCORE	380					
OVERALL RESULT	380 : 10 = 38 (A)					
well done, You had a passion keep up a good work!						
ABSENCE	With permission : .....days Without permission : .....days Sick with Doctor's Certificate : ..... days					

Acknowledged by:
Evaluated by
Department Head,

(.....)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

(.....)

The Phoenix Hotel YOGYAKARTA MGallery Collection
HRD DEPARTMENT
Jl. Jenderal sudirman No. 9 Yogyakarta
Phone : +62 (0) 274 566 617
Fax : +62 (0) 274 566 556
Email : hrm@thephoenixyogya.com

Supervisor,

(.....)

ACHIEVEMENT :

A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard
B. 28-35 Good : Expected Standard
C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard
D. 12-19 Poor : Bellow Standard
E. 08-11 Very Poor : Unacceptable

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : _____

NO. MAHASISWA : _____

JUDUL PENELITIAN : _____

NAMA PEMBIMBING I : _____

NAMA PEMBIMBING II : _____

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
2	17/4/2020	bab II kesimpulan dg	
		menyandi pema	
		salahan yg sdr.	
		ajukan.	
		- perbaikan bab V yg	
3	20/4/2020	laporan ACC	
		siap pendadaran.	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Liyang Dewi Hestya Armay
NO. MAHASISWA : 115109127
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Drihatno, DRS, MM.

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1	12/4/2018	- Pengetikan pinggir kiri	
		di rapikan lagi	
		- Tujuan disamakan dg	
		permasalahan.	
		- 2 permasalahan tsb	
		di bahas :	
		a. dibahas di	
		produk poty	
		phoenix	
		b. bab 3 dg tema	
		~ masalah 1 → bab 3	
		~ masalah 2 → bab 3	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF