

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam pelaksanaan On The Job Training di The Rich Jogja Hotel khususnya *Food and Beverage Product* secara umum dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pelayanan penginapan yang dilengkapi dengan berbagai fasilitas yang menarik dan mewah. Seperti pelayanan makanan dan minuman, pelayanan spa dan sauna, tempat *fitness*, dan *one access door* di dalam hotel untuk menuju Jogja City Mall.
2. Kitchen area di The Rich Jogja Hotel dibagi menjadi beberapa ruangan diantaranya adalah *Main Kitchen*, *Garde Manager (Cold Kitchen)*, *Pastry Kitchen*, *Banquet Kitchen*, dan *Office Room*. Untuk menu *Lunch* dan *dinner* di The Rich Jogja Hotel terdapat rotasi menu yang bias disesuaikan sesuai permintaan, dan juga dengan menu *As Per Chef* yaitu menu sesuai pilihan *Chef Kitchen* di The Rich Jogja Hotel sudah memiliki alat-alat yang lengkap untuk membantu proses pengolahan makanan serta penyajiannya. Namun ada beberapa alat yang sebaiknya perlu diganti dengan peralatan yang baru, agar dalam proses pengolahannya lebih baik, serta dapat menghasilkan hidangan yang berkualitas.

3. Bahan–bahan di kitchen The Rich Jogja Hotel sudah disimpan di tempat yang tepat dan sesuai dengan jenis bahannya. Bahan kering disimpan di *dry story*, bahan basah seperti sayuran, yogurt, dan keju disimpan di dalam *chiller*, sedangkan bahan seperti daging, ikan dan unggas disimpan di dalam *freezer*. Pengolahan menu *breakfast*, *lunch* dan *dinner* di The Rich Jogja Hotel meliputi persiapan bahan, persiapan alat, pengolahan dan penyajiannya, serta *clear up*.

B. Saran

1. Saran bagi pihak mahasiswa/mahasiswi

Agar para mahasiswa/mahasiswi saling berkerja sama dengan karyawan di hotel, disiplin dalam perkerjaannya, berkomunikasi dengan baik.

2. Saran bagi pihak kampus

Agar pihak kampus tetap menjalin hubungan baik dengan hotel, kerjasama yang baik untuk melanjutkan *On The Job Training* adik-adik kelas selanjutnya di hotel tersebut.

3. Saran bagi pihak hotel

- a. Semua peralatan–peralatan yang rusak dan menjadi kendala saat operasional diperbaiki agar semua berjalan dengan lancar.
- b. Lebih memberikan kesempatan kepada peserta training untuk menerapkan ilmu yang diperoleh, untuk mengetahui sejauh mana kemampuannya dalam menyerap pengetahuan yang diberikan agar lebih percaya diri.

- c. Kerjasama yang baik antara senior dengan training harus lebih ditingkatkan
- d. Keamanan lebih ditingkatkan
- e. Kebersihan dan perawatan lebih ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

Wiyasha, IBM. 2010. Akuntansi Manajemen untuk Hotel. Jilid 2. Yogyakarta : Andi.

Tarmoezi, Trizno. 2000. Manajemen *Front Office*. Jakarta : Kesaint Blanc.

Simanjuntak, Payaman J. 1994. Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Jakarta :
Binaman Pressindo.

Bartono dan Ruffindo. 2006. Dasar-dasar *Food Product*. Yogyakarta : Andi

Harmadi, Ekowati. 2014. Klasifikasi Hotel. Jilid 1. Diambil dari
<http://bogsy-semangatbaruku-20.blogspot.co.id/2014/09/klasifikasi-hotel.html?m=1> (10
September 2014).

N, Soran. 2015. Pengertian Hotel dan Jenis Hotel Secara Jelas. *Diambil dari* :
www.pengertianku.net (26 Juni 2015).

LAMPIRAN

Nomor : 149/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Hotel The Rich Jogja
Yogyakarta

Yogyakarta, 15 Agustus 2017

Dengan hormat

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

Nama : Magdalena Nenden A
Nim : 115109129
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Pekalongan, 20 April 1995
Alamat : Jl.Kaliurang Km.10 Rejosari Rt.06 Rw.43
Sardonoharjo
No.Telp : 085741912086
Nama orang Tua : Agus Purwanto

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 terimakasihnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Magdalena Nenden A
Kartu Kami

Prihatno, MM

Cc:File



01/TRJH/HRD/SKT/VIII/2017

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Syiwandana**
Alamat : The Rich Jogja Hotel
Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta
Telepon : 0274-5305888
Jabatan : Human Resource Manager

Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

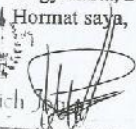

Nama : **Magdalena Nenden A**
NIM : 115109129
Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMTA Yogyakarta

Deberikan kesempatan untuk melaksanakan training di Food & Beverage product (Pastry)
The Rich Jogja Hotel dari tanggal 27 Agustus 2017 s/d 27 Februari 2018.

Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 25 Agustus 2017

Hormat saya,



Syiwandana
Human Resources Manager

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com

 RichJogja  @TheRichJogja  therichjogja  The Rich Jogja



02/TRJH/HRD/SKT/III/2018

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Syiwandana**
Alamat : The Rich Jogja Hotel
Jl. Magelang km 6 no 18, Kutupatran Yogyakarta
Telepon : 0274-5305888
Jabatan : Human Resource Manager

Dengan ini menyatakan bahwa yang bernama di bawah ini :

Nama : **Magdalena Nenden A**
NIM : 115109129
Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMTA Yogyakarta

Telah melaksanakan training di Food & Beverage product (Pastry) The Rich Jogja Hotel dari tanggal 27 Agustus 2017 s/d 27 Februari 2018.





Demikian surat ini dibuat, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya, Terima kasih.

Yogyakarta, 19 Maret 2018

Hormat saya,


The Rich Jogja
HOTEL
Syiwandana
Human Resources Manager

Jl. Magelang Km. 6 No. 18, Yogyakarta 55284, Indonesia T. +62 274 530 5888 F. +62 274 530 5999
E. info@therichjogjahotel.com W. www.therichjogjahotel.com

 RichJogja  @TheRichJogja  therichjogja  The Rich Jogja

A. Breakfast



B. Lunch



C. Dinner



D. A' la Carte





E. *Weding*



F. *Hi Tea*



G. *REO (Requention Event Order)*

PISAH SAMBUT DANDENPOM , 13 FEB 2018
LUNCH 200 PAX @ EDELWEISS
MENU BY GUEST REQUEST

GADO GADO
SOTO BANDUNG
NASI PUTIH
SAPI LADA HITAM
GARANGASEM AYAM
IKAN SAOS COLO COLO
SAYUR TEMPE NDESO
BUNCIS SZECHUAN
MIE GORENG SINGAPORE
SAMBAL KERUPUK ACAR
IRISAN BUAH SEGAR

FRAKSI PKS, 15 FEB 2018
540 PAX @ BALLROOM

CB 1 ...
WAIK GULA DJAWA
SAMOGA
CHEESE BREAD
KACANG BAWANG

LUNCH...
PASTA SALAD
SOTO BANDUNG
NASI PUTIH
AYAM KREMES
IKAN SAOS RUJAK
ROLADE SAOS LADA HITAM
CAP CAY DJAWA
BAKWAN JAGUNG
SAMBAL KERUPUK ACAR
IRISAN BUAH SEGAR

KEMENSOS, 14 5