

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan atas pengalaman yang dilakukan oleh penulis selama menjalankan program pelaksanaan kerja selama 6 bulan di Raffles Hotel Jakarta, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. *Art's Cafe by Raffles* menggunakan lukisan – lukisan karya Hendra Gunawan dan lampu – lampu hias yang didatangkan langsung dari Kota Praha membuatnya menjadi bukan sekedar restoran tapi tempat berkumpul keluarga, kolega, dan teman – teman menikmati waktu bersantap dengan pengalaman yang mengesankan. *Art's Cafe* menunjukkan bahwa seni kuliner atau gastronomi, interior, dan seni dapat berkolaborasi menjadi indah dalam sebuah tempat yang modern, *classy*, mewah, dan elegan. *Art's Cafe* selalu menyambut siapa pun yang hadir kedalamnya untuk merasakan pengalaman bersantap yang luar biasa dan tak terlupakan.
2. *Art's Cafe* menawarkan beragam jenis hidangan yang variatif, mulai dari *Asian, Western, Sushi & Sashimi, Salad, Pastry*, dan *Bakery* yang semuanya tersedia dalam susunan *buffet* yang mewah. Setiap tamu dapat menikmati setiap hidangan yang disajikan dan sesuai dengan rekomendasi dari *chef – chef* yang hebat. Pilihan *buffet* yang variatif inilah yang dapat membuat

setiap tamu leluasa untuk mencicipi dan menjelajah kuliner di *buffet Art's Cafe* sesuai dengan tema yang dipakai, yaitu “ *Global Dining* ”.

3. *Show Kitchen* merupakan tempat spesial di *Art's Cafe*, karena desainnya sebagai *open kitchen* dapat menarik perhatian tamu yang datang dan ingin mencicipi hidangan yang ditawarkan. Di *show kitchen*, tamu dapat melihat langsung *chef* dan juru masak yang lain mengolah hidangan spesial dengan ketrampilan yang hebat dan kualitas hidangan yang baik. Tamu dapat mencicipi hidangan khas Raffles Hotel, yaitu *Singaporean Chili Crab Bun* yang menjadi andalan dan kegemaran tamu – tamu Raffles Hotel sejak dulu. Pengolahan hidangan di *show kitchen* masih menggunakan teknik campuran tradisional dan *molecular gastronomy*.

4. Raffles Jakarta juga terkenal akan *legendary service*-nya yang telah diturunkan dari hotel sebelumnya. Poin penting ini dipegang teguh oleh Raffles Hotel sebagai bagian dari pelayanan yang mengesankan dan tak terlupakan sehingga tercipta kemewahan batin bagi para setiap tamunya yang datang. Raffles Jakarta sangat menerapkan sistem pelayanan yang mengesankan bagi para *F&B Attendant* untuk menjaga *brand promise* yang telah dipegang Raffles Hotel guna membuat tamu merasa diundang kembali dan menjadi suatu daya tarik tersendiri.

5. Para *chef* yang terlibat dalam pelayanan *buffet* ini juga memiliki komitmen dan tanggung jawab yang tinggi dalam menjaga kualitas makanan yang dihidangkan di *Art's Cafe*. Setiap periode tertentu *chef* harus memutar menu *buffet* untuk menghindari rasa jenuh dan bosan kepada tamu yang datang. Menjadi beban berat bagi *chef* dalam mengatur *menu* makanan *buffet*, terlebih banyak hal yang harus dipertimbangkan, seperti pemilihan bahan utama hidangan, warna yang ditampilkan, musim yang berganti, pengendalian *cost* yang baik, dan terjaganya kualitas hidangan dari waktu ke waktu membuat *chef* harus bekerja keras dalam melakukannya. Komitmen – komitmen seperti ini datang dari sikap profesionalitas seorang *chef* yang tidak hanya mengurus sistem tetapi juga mengevaluasi bawahannya dan memberikan ketrampilan langsung kepada bawahannya untuk dapat mengolah, menjaga, dan menyimpan makanan dengan baik.

B. Saran

Dalam pelaksanaan program kerja lapangan ini, penulis juga memperhatikan segala kegiatan operasional yang dilakukan oleh *staff kitchen* di Raffles Jakarta.

Saran yang dapat ditunjukkan dan disampaikan oleh penulis, antara lain :

1. Para *staff* sebaiknya lebih memperhatikan kerapihan daerah sekitar *Stall buffet* untuk memudahkan *staff kitchen* lain dalam bertugas.
2. Para *staff* sebaiknya menanamkan suatu kerjasama yang kompak terhadap *trainee* dalam kegiatan operasional *buffet* sehari – hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PH dan Ruffino EM, 2010. “ Tata Boga Industri ”, Yogyakarta, Penerbit ANDI.
- Hikmawati Fenti, 2017. ”Metodelogi Penelitian”, Jawa Barat, Rajawali Press
- Marsum Widjojo Atmodjo dan Siti Fauziah, 2016. “ Professional Waiter – Pramusaji Ahli ”, Yogyakarta, Penerbit ANDI.
- Murdijati Gardjito, Henny Krissetiana Hendrasty, dan Alfina Dewi, 2016. “ Industri Jasa Boga ”, Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.
- Ni Wayan Suwithi, Dkk, 2008. “ Akomodasi Perhotelan Jilid 1 ”, Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- , Dkk. 2008. “ Akomodasi Perhotelan Jilid 2 ”. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Sri Larasati, 2016. “ *Excellent Hotel Operation* ”, Yogyakarta, Graha Ilmu.

LAMPIRAN

No :537/Q.AMPTA/XI/2017
Hal : Permohonan On The Job Training.

Kepada Yth
Human Resources Manager
Raffles Hotel
Jakarta

Yogyakarta, 21 November 2017

Dengan Hormat
Dengan ini Kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training
di Raffles Hotel Jakarta, selama 15 Januari-15 Juli 2018 bagi mahasiswa
kami :

Nama	: Paskalis Kristo Pamungkas
Nim	: 115109135
Semester	: VI(Enam)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat,Tgl.lahir	: Jakarta,28 Desember 1996
Alamat	: Jl.Kenari No.213 Nologaten Caturtunggal Sleman Yogyakarta
No telp	: 085714916298
Nama Orang Tua	: Bernadus Suwardi

Daftar riwayat hidup,Pasfoto,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 penilaian hasil training,akan dibawa
oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Atas terkabulnya permohonan ini ,kami ucapkan terima kasih.



Cc.File



CERTIFICATE OF ACHIEVEMENT

No. 043/VII/2018

This certificate is awarded to

Paskalis Kristo Pamungkas

for having successfully completed a six-month internship program in the
department of

Food and Beverage Product

for the period of

16 January - 15 July 2018

Jakarta, 15 July 2018

Gladys Pratiwi
Assistant Learning Manager

Ngurah Ciptadi
Director of Talent and Culture

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 : PASKALIS KRISTO RAMADANS Hotel/Company : RAFFLES HOTEL JAKARTA
 Student Reg.No. : Department : CULINARY
 Period : From 15 JANUARY 2018 to 15 JULY 2018

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		25				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan		35				
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisienai kerja		35				
4. ATTENDANCE Kebaduan		35				
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		35				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru		35				
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	26					
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab	36					
10. MOTIVATION Motivat	36					
TOTAL SCORE	108	245				
OVERALL RESULT	353 : 10 = 35.3 (Good)					
ABSENCE	With permission : <u>1</u> days Without permission : <u>2</u> days Sick with Doctor's Certificate : <u>2</u> days					

Acknowledged by:
Evaluated by:
Department Head,

[Signature]
(Rafiq Murni)



RAFFLES
JAKARTA
PT. C. MULLA ADIGHANA

Approved by:
Personal Training Mgr.

[Signature]
(Rafiq Murni)

Supervisor:

[Signature]

ACHIEVEMENT :

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