

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktek kerja Nyata merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan oleh mahasiswa perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, untuk dapat melaksanakan program pendidikan secara keseluruhan.

Program ini memberikan manfaat bagi mahasiswa ataupun mahasiswi, diantaranya untuk mempraktekan teori yang telah di berikan pada waktu kuliah dan mengetahui secara langsung sistem operasional kerja sesuai dengan jurusan yang telah diambilnya serta mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan baru yang belum didapatkan di dalam bangku kuliah.

Setelah melaksanakan praktek kerja, penulis mendapatkan banyak pengalaman di dalam bidangnya masing-masing. Penulis mendapatkan bekal teori dan praktek secara 6 bulan. Sehingga dapat dijadikan sebagai bekal untuk bekerja. Selain mendapatkan pengalaman, penulis juga telah melaksanakan salah satu syarat untuk menyelesaikan jalur program pendidikan Diploma III (DIII).

Selama 6 bulan melaksanakan praktek kerja di Amanjiwo Resort, penulis dapat menyimpulkan banyak mendapatkan pengalaman sangat baik di dalam *Food and Beverage Product*. Penulis mengerti berbagai macam hidangan di dalam *Cold Kitchen, Main Kitchen* dari *breakfast, lunch* serta *dinner*. Penulis juga mengerti berbagai macam *ala carte, dressing, vinaigrette*,

puree dan *sauce* yang dapat dijadikan pedoman dalam bekerja besoknya. Penulis juga mendapat ilmu bagaimana cara cara penyimpanan barang-barang produksi agar awet dan efisien serta mengerti apa saja jenis bahan-bahan makanan di kitchen yang mudah rusak.

Secara keseluruhan dalam operasional yang berjalan pada bagian food and beverage department Amanjiwo Resort dapat dikatakan berjalan dengan baik dan profesional.

B. Saran

Dalam kegiatan praktik 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 hotel Amanjiwo. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain:

1. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja
2. Perlunya pemberian *training* yang intensif bagi karyawan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam bekerja
3. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih diperhatikan untuk menunjang kelancaran operasional
4. Lebih memperhatikan akan pentingnya kesadaran untuk peduli terhadap kebersihan dan sanitasi
5. Penambahan tenaga kerja untuk bagian *kitchen*

6. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*
7. Tetap mempertahankan dan aktif menjalankan tradisi budaya yang terdapat di dalam lingkungan sekitar hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Bartono P.H. 2002.*Food Product Management di Hotel Dan Restoran*. Andi Offset, Yogyakarta.

Buku *Aman Journey Into The Future*

<http://semuatentangdapur.blogspot.co.id/2012/10/tugas-dasar-kemanagmentnan-dapur.html>

<http://pariwisata32triiswati.blogspot.co.id/2015/02/departemen-yang-ada-di-hotel.html>

Sihite, Richard. 2000. *Food Product* (dasar-dasar Tata Boga). SIC, Jakarta

Sudiara, Bagus Putu. 2001. *Buku Pedoman Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*. Bali.

Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Alfabeta, Bandung.

Tarmoezi. 2000. *Profesional Hotel Front Liner*. Kesaint Blanc, Jakarta.

Wiyasha. 2010. *Akuntansi Perhotelan*. Andi Offset, Yogyakarta.

LAMPIRAN