BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari uraian diatas penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa:

1. Setiap bagian yang ada di *pastry section* memiliki tugas dan tanggung jawabnya (*job description)* masing-masing, maka dari itu setiap bagian tersebut haruslah memahami tugas-tugasnya.
2. Ketika akan melakukan suatu pekerjaan setiap karyawan (*staff)* yang ada di *pastry section* harus mematuhi peraturan (SOP) yang ada di hotel tersebut. Dan pada dasarnya SOP yang ada di *pastry section* Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta sudah di jalankan dengan maksimal, tetapi beberapa factor lain yang perlu mendapatkan perhatian agar memperoleh hasil yang maksimal yaitu pemeliharaan (*maintenance)* dan perbaikan alat-alat *pastry*.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan untuk Sahid Jaya Yogyakarta antara lain sebagai berikut:

1. Kurangnya karyawan khususnya di *pastry section* harusnya merekrut anak *casual.*
2. Peralatan yang ada di *pastry* sangat kurang memadai, karena peralatannya sudah banyak yang rusak dan tidak layak. Sebaiknya pihak hotel menyisihkan anggaran untuk peremajaan peralatan.

3. Kebersihannya masih sangat kurang entah itu area *pastry* maupun peralatan yang ada di*pastry*,sebaiknya hal itu haruslah di perhatikan agar menghasilkan produk-produk yang berkualitas bagus.
4. Sepatu yang digunakan*trainee*masih belum sesuai dengan peraturan yang ada harusnya pakai *safety shoes*, bukan sneekrs agar lebih aman dalam melaksanakan pekerjaan.
5. Produk-produk di*pastry section* terlalu monoton,*staff pastry*harus berani mencoba membuat produk-produk baru agar lebih bervariasi dan menambah wawasan.

DAFTAR PUSTAKA

Adjab Subagjo. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Ed. I. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Agus Sulastiyono. 2010. Teknik dan Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel. Ed. II. Bandung: Alfabeta.

Anni Faridah. 2012. Patiseri. Jilid. 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Bagyono. 2012. Teori dan Praktek Hotel Front Office. Ed. III. Bandung: Alfabeta.

HRD Sahid Jaya Hotel & Convention Yogyakarta. 2005. Yogyakarta

Sri Larasati. 2016.*Exelent Hotel Operation*. Yogyakarta: EQUILIBRIA.

Sabrina Shety. 2013. *Food and Beverage Departement*. http://sabrinashetyeducation.blogspot.co.id/2013/04/food-and-beverage-departement.html?m=1. Diakses tanggal 26 Juli 2017.

SulastriAyu. 2015. Laporan Praktek Industri. www.academia.edu/19972355/Laporan_Praktek_Industri. Diakses tanggal 20 Maret 2018.

YB Suhardjito. 2006. Pastry dalamPerhotelan. Ed. I. Yogyakarta: ANDI

Secara keseluruhan gambar diambil dari internet.

LAMPIRAN

Salah satu contoh CB *ready plate.*

Mango Pudding

Baron Resto & BAR

Set up lunch

Coconut Pudding

Chocolate

Stand Pastry Sunday Brunch

YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 405/Q.AMPTA/X/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 2 Oktober 2017

Kepada Yth
Human Resources Manager
Sahid Jaya Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Sahid Jaya selama Oktober 2017-Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Rosa Melinda
Nim	: 115109102
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Klaten, 06 Juni 1997
Alamat	: Kongklangan Kotesan Prambanan Klaten
No.Telp	: 087834808431
Nama orang Tua	: Supriyanto

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Keschatan, 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 terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
Ketua

Drs.Prihatno,MM

Cc.File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

Website: www.ampta.ac.id
e-mail:ampta@yahoo.co.id

No. 830/ CER - HR/HSRY/31

SAHID JAYA
YOGYAKARTA
HOTEL & CONVENTION

Jl. Babarsari, Yogyakarta, Indonesia
Telephone : (0274) 488888 (hunting), 487877, Facsimile : (0274) 487888, 487710
Website : www.hotelsahidjogja.com E-mail : info@hotelsahidjogja.com

THE MANAGEMENT OF
SAHID JAYA YOGYAKARTA HOTEL & CONVENTION

This is to certify that

ROSA MELINDA

S T P AMPTA YOGYAKARTA

has completed on the job training in the Department of

FOOD & BEVERAGES PRODUCT

from *OCTOBER 2017* to *MARCH 2018*

With Result is *PASS*

Yogyakarta *MARCH 2018*

WIDATI, SH
Human Resource Manager

S. WARDOYO
General Manager

SAHID JAYA
YOGYAKARTA
HOTEL & CONVENTION

FORMULIR NILAI PRAKTEK NYATA

I. Hari/Tanggal :

Jam Kerja :

Department : *FOOD & BEVERAGES*

Bidang Kerja :

Nama : *Rosa Melinda*

Prog. Jurusan :

NIS : 0

II. Nilai

No.	URAIAN	NILAI	KETERANGAN
1	**KEPRIBADIAN** (Sopan santun, kejujuran, penyesuaian dan kerja sama)	90	
2	**DISIPLIN** (Kehadiran, ketaatan, ketepatan waktu, rasa tanggung jawab)	90	
3	**PENGETAHUAN TEKNIS** (Pengetahuan teknis, ketrampilan, kecekatan, ketelitian dan kemampuan menyerap hal-hal yang baru)	90	
	Rata - rata		

Penilai

HOTEL SAHID JAYA YOGYAKARTA FOOD & BEVERAGE

Dana Leemana
Executive Chef

KETERANGAN :
Skala Nilai 10 - 100

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 : Rose Melinda
Student Reg.No. :
Hotel/Company : Sahid Jaya Yogyakarta
Department : Food & Beverage Product

Period : From October 2017 to Maret 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		✓				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	✓					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja		✓				
4. ATTENDANCE Kehadiran	✓					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		✓				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru	✓					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		✓				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	✓					
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab		✓				
10.MOTIVATION Motivasi		✓				
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	370 : 10 = 37 (A)					
ABSENCE	With permission : ....days Without permission : ....days Sick with Doctor's Certificate : ....days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(Vera Lesmana)

Approved by :
Personnel/Training

( )

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