

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama melaksanakan praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Sheraton Mustika Resrort & Spa Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa :

1. Ketetapan waktu dan kualitas makanan di Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta sudah cukup baik.
2. Dalam melakukan pelatihan karyawan tentang kedisiplinan dan kegigihan dalam bekerja, membuat karywan lebih terampil dan menjadi contoh bagi anak training.

#### B. Saran

1. Sebaiknya pelatihan pengetahuan menu kepada karyawan dan anak trainee dilakukan secara rutin 2 minggu sekali, sehingga karyawan dan anak trainee bekerja sesuai SOP yang berlaku.
2. Pemahaman tentang Banquet Event Order juga perlu lebih tahu kepada anak trainee supaya mereka dapat membaca Banquet Event Order.
3. Sebelum hidangan disajikan sebaiknya dilakukan test food dahulu dengan atasan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2007. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta
- Bartono, PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja
- Elka Pangestu, Mari. 11 April 2018. *Standar Usaha Hotel*.  
<http://www.kemenpar.go.id/asp/detil.asp?c=38&id=2569>
- Rachman, Arif. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Imu
- Rumekso. 2002. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: ANDI
- Sihite Richard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya: SIC Offset
- Suarthana. 2006. *Manajemen Perhotelan edisi Kantor Depan*. Kuta Utara: Mapindo
- Sudiara, Bagus Putu dan I Nyoman Sukana Sabudi. 1996. *Higiene dan Sanitasi*.  
Jakarta: Depdikbud
- Sulistiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Syamsu Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Selayar: Kerjasama AKPAR Makassar dan Dinas Pariwisata
- Tarmoezi, Trizno. 2000. *Hotel Front Office*. Jakarta: Kesaint Blanc
- Widyawati, Retno dan Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*.  
Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia