BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama melaksanakan Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA dan disimpulkan bahwa:

1. Upaya *pastry section* dalam meningkatkan dan menjaga kualitas produk di *pastry section* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA sangat menunjang kelancaran operasional hotel. Namun ada beberapa kekurangan yang harus diperbaiki dan diperhatikan agar kualitas produk menjadi lebih meningkat.
2. Dalam meningkatkan kreativitas dan inovasi dalam produk *pastry* sudah sangat bagus. Hanya saja harus lebih meningkatkan kreativitas dan inovasi bentuk, tampilan, dan rasa untuk menghasilkan produk yang lebih variarif dan menarik.

B. Saran

Berdasarkan yang penulis dapatkan, maka dapat disampaikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya perlu peningkatan kerjasama yang erat antara atasan dan bawahan sehingga dapat tercipta komunikasi yang baik serta suasana kerja yang kondusif.

2. Perlu adanya suasana dan komunikasi yang harmonis pada tempat kerja sehingga tidak menimbulkan kebosanan bagi para karyawan, tingkatkan rasa tanggung jawab terhadap pekerjaanya.
3. Sebaiknya kekurangan peralatan perlu ditambah demi kelangsungan kelancaran operasional.
4. Sebaiknya perlu mengecek ketersediaan bahan baku yang sudah habis dengan baik dan benar agar tidak kehabisan persedian barang.
5. Sebaiknya selalu mengontrol setiap hasil olahan produk *pastry*, untuk mengahasilkan produk *pastry* yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

I Gede Mertayasa. 2012, **Food and Beverage Service Operational**, ed. 1

M. Husin Syarbini. 2016, **Pastry Preneu**, Tiga Serangkai, Solo

Sihite, Richard. 2000, **Job Description (Tugas dan Tanggung Jawab)**, Penerbit SIC

Sri Larasati, 2015, **Excellent Hotel Operation**, Exuilibria, Yogyakarta.

Adjab Subagjo, 2007 , **Manajemen Pengolahan Kue & Roti,** Graha Ilmu

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri* jilid 2 untuk SMK, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta

Abd. Rachman Arief, 2006, **Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran**, Graha Ilmu

BA, YB Suhardjito, 2006, **Pastry dalam Perhotelan**, Yogyakarta: CV. Andi Offset

Herdi S. Darmo Soewirjo. 2009**, Teori & Praktik: Akuntansi Perhotelan**, Penerbit Andi

Sulastiyono, Agus. (2011). ***Manajaemen Penyelenggaraan Hotel. Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*.** Bandung: Alfabeta.

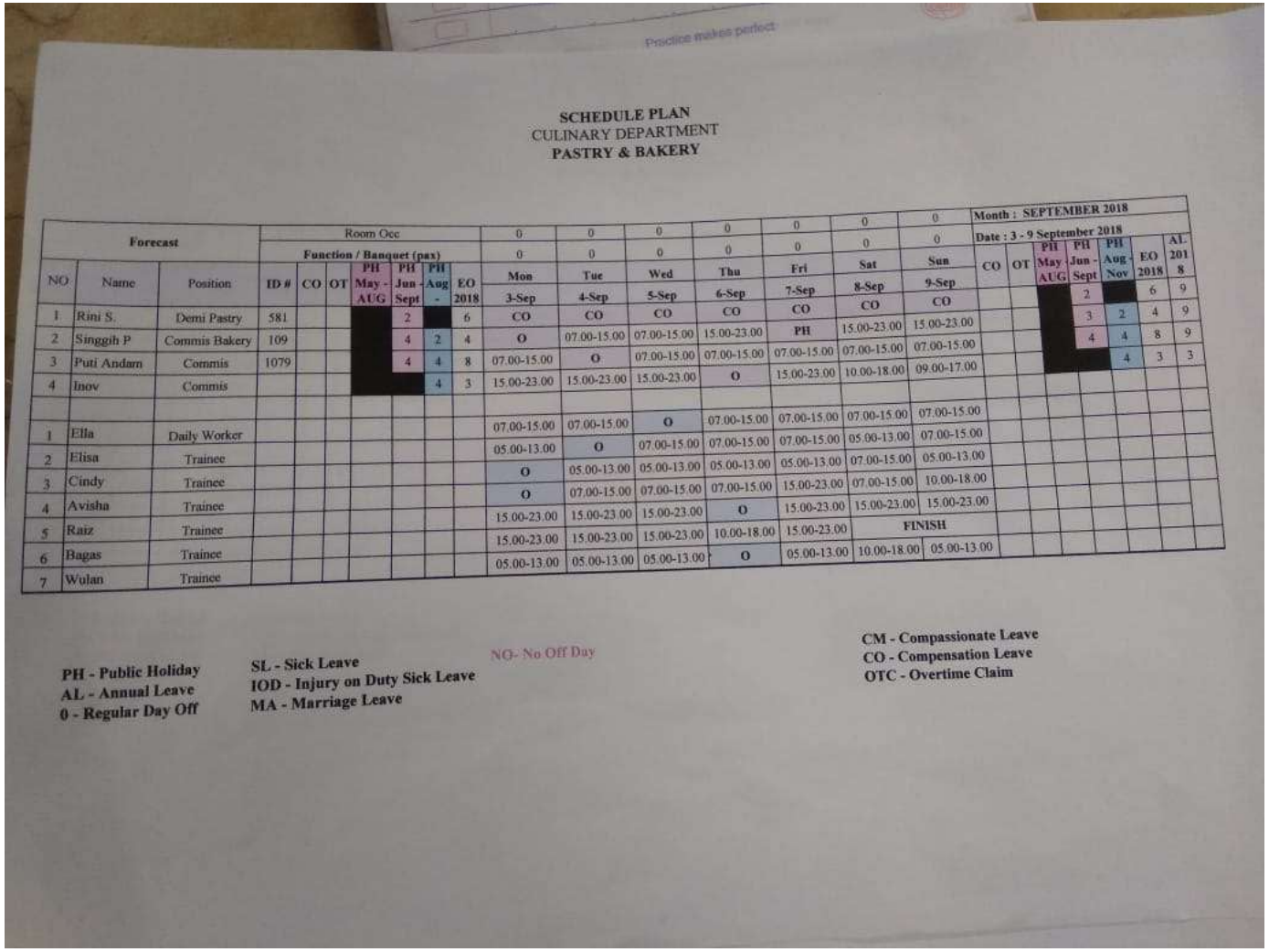
Chang, William.2014. **Metodologi Penulisan Ilmiah,** Penerbit Erlangga

http://sabrinashetyeducation.blogspot.com/2013/04/food-and-beverage-departement.html

https://web.facebook.com/440927426078378/photos/metode-dan-teknik-dasar-pembuatan-kuediambil-dari-djoko-santoso-dalam-dunia-past/638163863021399/?_rdc=1&_rdr

LAMPIRAN

Jadwal Kerja



SCHEDULE PLAN
CULINARY DEPARTMENT
PASTRY & BAKERY

Forecast			Room Occ							0	0	0	0	0	0	0	Month : SEPTEMBER 2018						
			Function / Banquet (pax)							0	0	0	0	0	0	0	Date : 3 - 9 September 2018						
NO	Name	Position	ID #	CO	OT	PH May - AUG	PH Jun - Sept	PH Aug -	EO 2018	Mon 3-Sep	Tue 4-Sep	Wed 5-Sep	Thu 6-Sep	Fri 7-Sep	Sat 8-Sep	Sun 9-Sep	CO	OT	PH May - AUG	PH Jun - Sept	PH Aug - Nov	EO 2018	AL 2018
1	Rini S.	Demi Pastry	581				2		6	CO	CO	CO	CO	CO	CO	CO				2		6	9
2	Singgih P	Commis Bakery	109				4	2	4	O	07.00-15.00	07.00-15.00	15.00-23.00	PH	15.00-23.00	15.00-23.00				3	2	4	9
3	Puti Andam	Commis	1079				4	4	8	07.00-15.00	O	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00				4	4	8	9
4	Inov	Commis						4	3	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	O	15.00-23.00	10.00-18.00	09.00-17.00					4	3	3
1	Ella	Daily Worker								07.00-15.00	07.00-15.00	O	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00							
2	Elisa	Trainee								05.00-13.00	O	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	05.00-13.00	07.00-15.00							
3	Cindy	Trainee								O	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	07.00-15.00	05.00-13.00							
4	Avisha	Trainee								O	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	15.00-23.00	07.00-15.00	10.00-18.00							
5	Raiz	Trainee								15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	O	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00							
6	Bagas	Trainee								15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	10.00-18.00	15.00-23.00	FINISH								
7	Wulan	Trainee								05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	O	05.00-13.00	10.00-18.00	05.00-13.00							

PH - Public Holiday
AL - Annual Leave
0 - Regular Day Off

SL - Sick Leave
IOD - Injury on Duty Sick Leave
MA - Marriage Leave

NO- No Off Day

CM - Compassionate Leave
CO - Compensation Leave
OTC - Overtime Claim

SCHEDULE PLAN
CULINARY DEPARTMENT
PASTRY & BAKERY

Forecast			Room Occ						0	0	0	0	0	0	0	Month : OCTOBER 2018					
			Function / Banquet (pax)						0	0	0	0	0	0	0	Date : 22 - 28 October 2018					
NO	Name	Position	ID #	CO	OT	PH Aug - Nov	PH Sep - Des	EO 2018	Mon 22-Oct	Tue 23-Oct	Wed 24-Oct	Thu 25-Oct	Fri 26-Oct	Sat 27-Oct	Sun 28-Oct	CO	OT	PH Aug - Nov	PH Sep - Des	EO 2018	AL 2018
1	Edi S.	Pastry Chef	581		0			1	08.00-16.00	O	08.00-16.00	08.00-16.00	08.00-16.00	08.00-16.00	08.00-16.00		0			1	1
2	Rini S.	Demi Pastry	189		1			6	OT	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	O		0			6	10
3	Singgih	Commis Bakery	1079		0		1	2	15.00-23.00	O	AL	AL	AL	15.00-23.00	15.00-23.00		0		1	2	7
4	Inov	Commis			0	1	2	4	07.00-15.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	O	PH		0		2	4	4
1	Ella	Daily Worker							O	05.00-13.00	05.00-13.00	O	O	05.00-13.00	05.00-13.00						
2	Rully	Daily Worker							05.00-13.00	O	O	05.00-13.00	05.00-13.00	O	07.00-15.00						
3	Raiz	Trainee							O	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00						
4	Wulan	Trainee							05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	O	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00						
5	Avisha	Trainee							15.00-23.00	O	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00	15.00-23.00						
6	Via	Trainee							13.00-21.00	13.00-21.00	O	13.00-21.00	13.00-21.00	13.00-21.00	13.00-21.00						
7	Risma	Trainee							05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	O	07.00-15.00	07.00-15.00						
8	Salsa	Trainee							07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	07.00-15.00	O	10.00-20.00						
9	Danang	Trainee							O	07.00-15.00	07.00-15.00	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00	05.00-13.00						

PH - Public Holiday
AL - Annual Leave
0 - Regular Day Off

SL - Sick Leave
IOD - Injury on Duty Sick Leave
MA - Marriage Leave

NO- No Off Day

CM - Compassionate Leave
CO - Compensation Leave
OTC - Overtime Claim

Oven

Mixer

Chocolate Room, tempat pembuatan *chocolate garnish*

Frezeer

13
CHILLER TEMPERATURE

Set-Up Coffee Break

Prepare Table Manner

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA
Jl. Laksda Adisucipto Km.6 (Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman) Yogyakarta 55281
Telp / fax : (0274) 485115 - 489514 Website : www.ampta.ac.id Email : info@ampta.ac.id, ampta@yahoo.co.id

Nomor : 1846/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta,30 Agustus 2018

Kepada Yth
Human Resources Manager
Sheraton Mustika Resort&Spa
Yogyakarta

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Sheraton Mustika Resort&Spa selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Amalia Nur Wulandari
Nim	: 116109185
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Pekanbaru, 16 Juni 1998
Alamat	: Jl.KPR No.50 Rt 006/Rw 008 Nalam Riau
No.Telp	: 082274113284
Nama orang Tua	: Sudarmadi

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 terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami
Ketua

Dr. Prihatno,MM

Cc.File

SURAT KETERANGAN

No : TR01/0020/SUKET-SMY/IX-2018

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Budi Santoso
Alamat	: Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7
Jabatan	: Human Resources Manager

Dengan ini menerangkan dengan sebenar - benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

Nama	: Amalia Nur Wulandari
NIM	: 116109185
No. HP	: 082274113284
Department	: F&B Product

Sedang melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa dimulai pada tanggal 1 September 2018 - 1 Maret 2018 sampai dengan diterbitkannya surat keterangan ini pada F&B Product.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Yogyakarta, 4 September 2018

Budi Santoso
Human Resources Manager

Sheraton

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA
Jl. Laksda Adisucipto KM 8,7
Yogyakarta 55282, Indonesia
T 62 274 488 588
F 62 274 486 588
sheraton.com/yogyakarta

Sheraton

TR04/029/CRTFCT-SMYRS/III-2019

Certificate of Accomplishment

Awarded to

AMALIA NUR WULANDARI

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF
TRAINING PROGRAM AT

F&B Product Department

September 1st, 2018 – March 1st, 2019

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
March 8th, 2019

Sheraton Mustika Yogyakarta

BUDI SANTOSO
HUMAN RESOURCES MANAGER

AFNUKROBBIE B. JAUHARI
GENERAL MANAGER

TR04/029/CRTFCT-SMYRS/III-2019

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	**General Knowledge** (Pengetahuan secara umum)	3.50
2.	**Job Knowledge** (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.50
3.	**General Attitude** (Sikap secara umum)	3.50
4.	**Quality of Work** (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)	3.60
5.	**Motivation, Responsibility, and Loyalty** (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.60
6.	**Initiative and creativity** (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.40
7.	**Teamwork** (kerjasama dengan rekan kerja)	3.50
8.	**Resistance to Pressure** (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.60
9.	**Work Speed** (Kecepatan kerja)	3.60
10.	**Mastery of English** (Kemampuan berbahasa Inggris)	2.95
11.	**Personal Appearance** (Penampilan diri)	3.50
12.	**Courtesy and Communication** (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.50
13.	**Attendance** (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	3.60
14.	**Improvement Achieved** (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.60
SCORE = TOTAL GRADE /14 = 45.35 / 14		**3.24**

QUALIFICATION

SCORE	PREDICATE	SUMMARY OF POINT RESULT
3.60 - 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 - 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 - 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 - 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 - 1.49	Failed	Unacceptable / below standard

SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Amalia Mur Wulandari
NIM : 14109185
Jurusan : Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
   a. 01 September 2018 di : 01 Maret 2019
   b. ..... di : .....
2. Telah menyelsaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
   ..... di : .....
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
   ..... di : .....

Yogyakarta, 19-03-2019
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par