

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan tentang tugas *trainee* di *kitchen* Amanjiwo, maka dapat penulis simpulkan bahwa tugas – tugas seorang *trainee* adalah bertugas membantu *staff kitchen* dalam pengolahan makanan secara *A'la carte*. *Trainee* memiliki tugas dan tanggung jawab tersendiri yaitu *prepare* semua bahan yang diperlukan mulai dari *breakfast*, *lunch*, hingga *dinner* dalam satu seksi. Saat *high occupancy*, tidak jarang juga membantu *handle* hidangan untuk tamu. *Trainee* diperkenankan mengolah makanan langsung untuk tamu akan tetapi masih dalam pengawasan *staff*.

Dilihat dari sudut pandang di atas, maka dapat disimpulkan bahwa hubungan antar *staff*, *trainee* maupun *staff* terhadap *trainee* di *kitchen* Amanjiwo cukup baik dan tidak ada suatu perbedaan yang nampak sedikit pun. Sering terjadi kesalahpahaman antar *staff* di *kitchen* Amanjiwo, hal itu bukanlah masalah besar. Karena *kitchen* Amanjiwo selalu mengadakan *briefing* setiap hari. Di mana kegiatan tersebut sebagai tempat mengeluarkan pendapat dan komunikasi antar *staff*. Kegiatan tersebut sangat berpengaruh pada potensi SDM untuk menciptakan suatu produk yang berkualitas.

Hambatan yang dihadapi *trainee* adalah kurangnya pengetahuan memilih dan menggunakan peralatan yang sesuai. Sering terjadi kesalahpahaman antar *staff* dan *trainee* akan hal itu. Akan tetapi, di *kitchen*

Amanjiwo selalu mengadakan pelatihan bagi setiap *trainee* yang ada, sehingga mampu mengoperasikan peralatan yang ada. Kegiatan tersebut berdampak positif pada pekerjaan *trainee* dan kegiatan operasional *kitchen*.

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa keberhasilan suatu hotel khususnya *restaurant* yaitu terletak pada bahan makanannya yang bagus. Untuk itu *kitchen* Amanjiwo perlu menambah tempat untuk menyimpan semua bahan makanan yang diperlukan. Hal itu berkaitan dengan *cost* yang harus dikeluarkan oleh hotel. Jika penyimpanan dilakukan secara berlebihan, maka banyak bahan makanan yang rusak dan kemudian dibuang. Hal itu sangat merugikan hotel itu sendiri. Maka dari itu sangat penting untuk menambah tempat penyimpanan bahan makanan.

Manfaat yang diperoleh penulis setelah melakukan *On the Job Training* adalah mendapatkan pengalaman, belajar mengembangkan *skill* dalam mengolah suatu hidangan, meningkatkan kedisiplinan mulai dari *grooming* hingga *preparation*. *On the Job Training* sangat penting dalam kegiatan di Sekolah Tinggi Pariwisata, sehingga sebelum terjun langsung ke dunia kerja setidaknya sudah mengenal cara kerja di lapangan dalam bidang tertentu.

## **B. Saran**

Dalam kesempatan ini penulis ingin memberikan masukan atau saran yang mungkin dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi manajemen Amanjiwo, yaitu dalam upaya meningkatkan efektifitas guna mencapai

standar pelayanan dan mencapai target maka antar *staff kitchen* hotel harus meningkatkan komunikasi agar tidak terjadi kesalahpahaman yang berakibat pada proses produksi. Hotel sebaiknya menambah tempat penyimpanan bahan makanan agar bahan tetap terjaga kualitasnya sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Lebih ditingkatkan untuk membimbing dan mengajarkan *trainee* sehingga *trainee* mampu melakukan tugas dan tanggungjawabnya.

Penulis juga ingin memberi saran kepada *trainee* agar selalu meningkatkan kedisiplinan baik saat di dalam *kitchen* maupun di luar *kitchen* dan mampu bertanggungjawab terhadap tugasnya. Pengetahuan *trainee* harus diasah serta mengenal peralatan yang ada sehingga mampu menggunakan alat tersebut dengan baik. *Trainee* juga berperan penting dalam kelancaran yang ada di *kitchen*, tugas *trainee* juga sama yaitu memuaskan para tamu jadi harus lebih ditingkatkan lagi dalam menguasai menu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono. 2011. **Manajemen Penyelenggaraan Hotel**. Alfabeta. Bandung
- Anni Faridah,at. al. 2008. *Patieseri Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- ..... 2008. *Patieseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- ..... 2008. *Patieseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Atmoko, Tjipto. 2011. *Standar Operasional Prosedur (S.O.P) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah*. Skripsi Unpad. Jakarta.
- Hartatik, Indah Puji. 2014. **Buku Praktis Mengembangkan SDM**. Laksana. Yogyakarta.
- Ni Wayan Suwithi. 2008. *Akomodasi Perhotelan Jilid 1*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- ..... 2008. *Akomodasi Perhotelan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Sri Larasati. 2013. **Excellent Hotel Operation**. Equilibria. Yogyakarta
- William Chang. 2015. *Metodologi Penulisan Ilmiah*. Erlangga. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 2011. **Pengertian, Tujuan, dan Manfaat SOP**. (online)  
<https://www.kajianpustaka.com/2011/10/pengertian-tujuan-fungsi-dan-manfaat-s.o.p-html?m=1>. Diakses pada 8 Agustus 2018
- \_\_\_\_\_. **Buku Sekolah Digital**. (Online)  
<https://bsd.pendidikan.id>. Diakses pada 29 Juli 2018
- \_\_\_\_\_. **Buku Sekolah Digital**. (Online)  
<https://bsd.pendidikan.id>. Diakses pada 5 Agustus 2018
- \_\_\_\_\_. **Gambaran Tugas Trainee di Kitchen Hotel Novotel Bandung**. (Online)  
<https://ejournal.bsi.ac.id>. Diakses pada 27 Maret 2019

# LAMPIRAN



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 : 1516/Q.AMPTA/VI/2018  
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth  
Human Resources Manager  
Hotel Amanjiwo  
Magelang

Yogyakarta, 11 Juni 2018

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Amanjiwo selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama : Atika Prayuswi  
Nim : 116109228  
Semester : IV(Empat)  
Jurusan : Perhotelan  
Tempat/Tgl.Lahir : Magelang, 25 Oktober, 1997  
Alamat : Dusun Pakem Masaksingi Borobudur  
Magelang  
No Telp : 085640047719  
Nama orang Tua : Yusuf Wibisono

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

Drs. Prihatno, MM

Cc: File

AMANJIWO

AWARDS THIS CERTIFICATE TO

**ATIKA PRAYUSWI**

IN RECOGNITION OF THE  
SUCCESSFUL COMPLETION OF THE TRAINING PROGRAM

*in F & B Product Department*

Date: September 3rd, 2018 – March 3rd, 2019



Daniele Tasca  
Executive Assistant Manager



Uyung Al Wazir  
Executive Chef



Akhmad Munif, SH  
HR Manager

# AMANJIWO

## PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : **ATIKA PRAYUSWI**  
 Sex : Female  
 Place & date of birth : Magelang, October 25th, 1997  
 From : AMPTA - YOGYAKARTA

Period

Starting from : September 3rd, 2018  
 Until : March 3rd, 2019  
 In Dept/Outlet : F & B Product / Pastry, Main kitchen, Canteen, Pool Kitchen

With the following evaluation

E = Excellent                      G = Good                      F = Fair                      P = Poor

	E	G	F	P		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency		✓		
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Accept Training	✓				Guest Relation		✓		
Completion of Task	✓				Initiative		✓		
Courtesy		✓			Intelligence		✓		
Flexibility /cooperation		✓			Receptiveness to criticism		✓		
Enthusiasm Toward Job		✓							

Overall Comments :

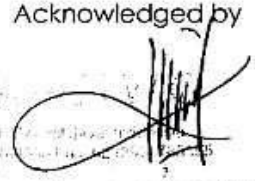
She is a flexibel trainee, high motivation,  
 Good job and succes for the next step !

Evaluated by:



**UYUNG AL WAZIR**  
 Executive Chef  
 Date: 4-4-2019

Acknowledged by



**AKHMAD MUNIF, SH.**  
 Human Resources Manager  
 Date: 4-4-2019



**Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA**  
Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.

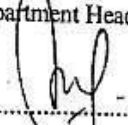
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

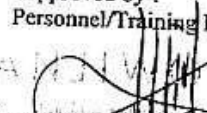
Phone / Fax. (0274)485115. Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id). e-mail : [ampta@yahoo.ac.id](mailto:ampta@yahoo.ac.id)


**JOB TRAINING EVALUATION FORM**

Name of trainee : Atika Prayuswi Hotel/Company : Amanjiwo  
 Student Reg.No. : ..... Department : Kitchen  
 Period : From 3 september 2018 to 3 march 2018

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A 36-40	B 28-35	C 20-27	D 12-19	E 08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		✓ 28				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan		✓ 35				
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja		✓ 38				
4. ATTENDANCE Kehadiran		✓ 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		✓ 35				
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		✓ 35				
10. MOTIVATION Motivasi		✓ 35				
TOTAL SCORE						
OVERALL RESULT	380 : 10 = 3.5 (.....)					
ABSENCE	With permission : ..... days Without permission : ..... days Sick with Doctor's Certificate : 5 days					

Acknowledged by:  
Evaluated by :  
Department Head,  
  
(.....)

Approved by :  
Personnel/Training Mgr.  
  
(AKHMAD MURTOYO, S.H.)

Supervisor,  
  
(.....)

**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 |                                   |


**SURAT KETERANGAN  
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

---

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : ATIKA PRAYUSWI  
NIM : 16109228  
Jurusan : PERHOTELAN (DIII)

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
  - a. ~~3 September 2018~~ 3 Maret 2019 di : Amantiwo
  - b. .... di : .....
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :  
..... di : .....
3. Telah menyelesaikan Peneitian periode :  
..... di : .....

Yogyakarta, 08-04-2019  
Koordinator Training Stipar.AMPTA,  
  
Angela Ariani,SH,M.M.Par

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA

---




**TANDA TERIMA  
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

---

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : ATIKA PRAYUSWI  
NIM : 16109228  
JURUSAN : PERHOTELAN (DIII)  
TEMPAT OJT : AMANTIWO RESORT  
KOTA : MABELANG  
PERIODE TRAINING : 03 SEPTEMBER 2018 s.d 03 MARET 2019

Yogyakarta, 13-03-2019  
Kabag.OJT  
  
Angela Ariani,SH,M.M.Par

Mohon disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT, sebagai persyaratan ujian pendadaran