

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama enam bulan penulis melaksanakan praktek kerja lapangan di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & SPA banyak hal baru yang penulis dapatkan baik itu dari segi wawasan ataupun keterampilan kerja, adapun beberapa kesimpulan yang dapat ditarik dari laporan ini:

1. Praktek kerja lapangan ini dilaksanakan untuk menambah keterampilan mahasiswa/i dalam setiap praktek dan teori-teori yang didapat secara langsung.
2. Praktek kerja lapangan ini dapat memperluas dan menambah wawasan bagi mahasiswa/i dalam dunia kerja.
3. Praktek kerja lapangan juga mendapat dapat melatih mental dan tanggung jawab dalam dunia industri.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan secara langsung selama mengikuti kegiatan praktek lapangan, maka praktikan memberikan beberapa saran guna perkembangan bagi industri, sebagai berikut:

1. Diperlukan pengembangan produk lebih menarik dan bervariasi sebagai tambahan produk yang telah ada.
2. Perlu adanya penambahan alat-alat, sehingga dapat memperlancar produksi di *Main Kitchen*.

3. Kerusakan alat harus segera ditangani, agar kelangsungan kerja di *Main Kitchen* dapat berjalan dengan baik.
4. Perlu adanya penambahan berbagai alat macam hidang yang nantinya mampu menarik penyajian hidangan.
5. Selalu mengutamakan keselamatan kerja dan saling membantu karena didalam satu hotel adalah sebuah team.

C. Saran Untuk Sekolah Tinggi

1. Pemantauan terhadap mahasiswa yang sedang melaksanakan program Praktek Kerja Lapangan maupun yang baru akan melaksanakan program Praktek Kerja Lapangan agar lebih ditingkatkan lagi untuk menyakinkan pihak Hotel terhadap program Praktek Kerja Lapangan ini.
2. Diperlukan pembekalan materi fisik maupun mental agar lebih ditingkatkan terutama untuk pembinaan mental mahasiswa.
3. Selalu memberikan motivasi, bimbingan dan keringanan pada mahasiswa yang sedang Praktek Kerja Lapangan.
4. Diadakannya pengadaan alat dapur yang modern agar mahasiswa dapat belajar cara menjalankan alat tersebut
5. Diperlukan adanya penjurusan untuk mahasiswa tersebut agar lebih di fokuskan terhadap jurusan yang dipilih.

D. Saran Untuk Anak Magang Selanjutnya

1. Ubah *mindset* Anda datang ke tempat magang untuk belajar. Menyerap ilmu sebanyak mungkin.
2. Aktif, dalam *menanyakan* pekerjaan terhadap senior kita untuk membantu mereka dalam mengerjakan sesuatu.
3. Selalu inisiatif *terhadap* pekerjaan yang harus dikerjakan dan membantu rekan kerja dalam mengerjakan pekerjaan.

DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimayati, Pengetahuan Dasar Perhotelan, CV Desiri Ganan, Jakarta, 2016.

Bagus Putu Sudira, <http://ristaagustin0208.blogspot.co.id/2014/02/kitchen.html>, di akses pada 08 Juli 2019.

Heldin Manurung & Trizono Tarmozie,

<http://jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>, di akses pada 08 Juli 2019.

Richard Komar, Hotel Management, PT Grasindo, Jakarta, 2006.

Sri Larasati, Excellent Hotel Operation, Ekuilibra, Yogyakarta, 2015

Subagyo & Ajab, Manajemen Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2009.

RanieSeptiani, Food And Beverage,

<http://masaakhirkuliah.blogspot.co.id/2013/10/blog-post.html>

diakses pada 10 maret 2013.

Sumber Gambar

Sumber: www.sheratonmustikayogyakartaresort.com

Sumber: www.androwinobistrosheratonjogjaresort.com

Sumber: www.mustikaroomsheratonjogja.com

Sumber: www.patihroomsheratonmustikaresort.com

LAMPIRAN



SURAT KETERANGAN

No : TR01/0009/SUKET-SMYRS/III-2019

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 : Brian Andana Taruna Wijaya
Tempat/Tgl Lahir : Kab.Blora, 27 Mei 1997
NIM : 116109230
Semester : V
Jurusan : Perhotelan
No. Telp : 081227510581
Nama Instansi : STP AMPTA
Department : Food & Beverage Product Departement

Sedang melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa pada periode 20 September 2018 sampai dengan 20 Maret 2019 pada Food & Beverage Product Department.

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

Yogyakarta, 5 Maret 2019

Budi Santoso
Human Resources Manager

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA
RESORT & SPA
Jl. Laksda Adi Sucipto KM 8,7
Yogyakarta 55262, Indonesia
T : 62 274 490 500
F : 62 274 494 500
#SheratonMustikaYogyakarta

Nomor : 684 /Q.AMPTA/II/2019
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Sheraton Mustika Resort & Spa
Yogyakarta

Yogyakarta, 27 Februari 2019

Dengan hormat
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di
Sheraton Mustika Yogyakarta selama 20 September 2019- 20 Maret 2020 bagi
mahasiswa kami :

Nama : Brian Andana T.W
Nim : 116109230
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Kab.Blora, 27 Mei 1997
Alamat : Gg.Alamanda 07,Catartunggal Yogyakarta
No.Telp : 081227510581
Nama orang Tua : Titik Aryanti

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
Kamu

Drs. Prihatno, MM

Cc:File

Certificate of Accomplishment

Awarded to

**BRIAN ANDANA TARUNA
WIJAYA**

IN RECOGNITION OF SUCCESSFUL COMPLETION OF
TRAINING PROGRAM AT

F&B Product Department

September 20th, 2018 – March 20th, 2019

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

April 8th, 2019


BUDI SANTOSO
HUMAN RESOURCES MANAGER




ASEP ROBBIER JAUHARI
GENERAL MANAGER

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	3.48
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.49
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.41
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapian)	3.52
5.	Motivation, Responsibility, and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	3.50
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.48
7.	Teamwork (kerjasama dengan rekan kerja)	3.48
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.50
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	3.45
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	3.09
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	3.21
12.	Courtesy and Communication (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.41
13.	Attendance (kehadiran mengenai kedisiplinan dan ketepatan waktu)	3.50
14.	Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.52
SCORE = TOTAL GRADE /14 = 48.04 / 14		3.43

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

Larder

Appetizer, Salads, Sandwiches & Soup

01 GADO-GADO \$10.00
 Salad dengan sayuran, tahu, tempe, kacang tanah, dan telur rebus. D dressing kacang tanah.

02 CHEF SALAD \$12.00
 Salad dengan sayuran, daging ayam, dan keju. D dressing spesial.

03 VEGETABLES SPRING ROLL \$4 \$15.00
 Roll dengan sayuran, daging ayam, dan tepung panir.

04 AYAM PELALAH \$12.00
 Ayam goreng dengan bumbu kacang dan tahu. D dressing kacang tanah.

05 TUNA TATAKI \$12.00
 Tuna bakar dengan bumbu asam manis dan sayuran.

06 CASSER SALAD \$4 \$12.00
 Salad dengan sayuran, daging ayam, dan keju. D dressing spesial.

07 SOTO AYAM \$10.00
 Soto ayam dengan bumbu kacang dan tahu. D dressing kacang tanah.

08 RENDANG SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan daging rendang, sayuran, dan keju.

09 CLUB SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan daging ayam, sayuran, dan keju.

10 SELAT SOLO \$12.00
 Salad dengan sayuran, daging ayam, dan keju.

11 VEGETARIAN SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan sayuran, tahu, dan keju.

12 TOM YAM GOONG \$12.00
 Tom yam goong dengan daging ayam dan sayuran.

13 SEAFOOD CHOWDER \$12.00
 Chowder dengan seafood, kentang, dan krim.

01 SOTO AYAM \$10.00
 Soto ayam dengan bumbu kacang dan tahu. D dressing kacang tanah.

02 RENDANG SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan daging rendang, sayuran, dan keju.

03 CLUB SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan daging ayam, sayuran, dan keju.

04 SELAT SOLO \$12.00
 Salad dengan sayuran, daging ayam, dan keju.

05 VEGETARIAN SANDWICH \$12.00
 Sandwich dengan sayuran, tahu, dan keju.

06 TOM YAM GOONG \$12.00
 Tom yam goong dengan daging ayam dan sayuran.

07 SEAFOOD CHOWDER \$12.00
 Chowder dengan seafood, kentang, dan krim.

Main Course

Western Dish, Pizza, Pasta & Burger

01 180 GRAM CHAM-ON-LU BEEF TENDERLOIN 200.000
 Beef tenderloin dengan bumbu spesial dan sayuran.

180 GRAM RB EYE STEAK 170.000
 Rib eye steak dengan bumbu spesial dan sayuran.

SEAFOOD MIXED GRILLED BBQ SAUCE 160.000
 Seafood bakar dengan bumbu BBQ dan sayuran.

100 GRAM PAN BEARED SALMON 160.000
 Salmon panggang dengan bumbu pan beared dan sayuran.

200 GRAM ROAST AUSTRALIAN RACK OF LAMB IN HERB CRUST 180.000
 Rack of lamb panggang dengan bumbu herb crust dan sayuran.

02 SUNTUT PALADO \$12.00
 Suntut panggang dengan bumbu palado dan sayuran.

03 MIK GORENG OR MIK GOONOR \$12.00
 Mie goreng dengan bumbu spesial dan sayuran.

04 SOP SUNTUT OR SUNTUT GORENG \$12.00
 Sop suntut dengan bumbu spesial dan sayuran.

05 AYAM CAHO SARI \$12.00
 Ayam caho sari dengan bumbu spesial dan sayuran.

06 BAWON IDA BAKAR \$12.00
 Bawon ida bakar dengan bumbu spesial dan sayuran.

07 SIKADO KOMPLIT \$12.00
 Sikado komplit dengan bumbu spesial dan sayuran.

08 NASI MINO PARANGKUSUMO \$12.00
 Nasi mino parangkusumo dengan bumbu spesial dan sayuran.

Main Course

Asian, Go Local



- 01 **BEEF BLACK PEPPER** ₪ 75,000
Beef fillet with black pepper, mushroom, onion, garlic, soybean oil.
- 02 **SATE CAMPUR** ₪ 100,000
Assorted satay with peanut sauce, rice, and vegetables.
- 03 **CHICKEN SUNG PAO** ₪ 95,000
Chicken fillet with mushroom, soybean oil, and vegetables.
- 04 **FRAMIN SALTY BOG** ₪ 70,000
Framin with salty bog, mushroom, and vegetables.
- 05 **SAPO BEAN CURD** ₪ 75,000
Sapo bean curd with eggplant, mushroom, onion, garlic, soybean oil.
- 06 **FISH VEGETABLES CURRY** ₪ 70,000
Fish fillet with vegetables, curry, and rice.
- 07 **NASI DORENG MADUWU** ₪ 95,000
Rice with chicken, mushroom, and vegetables.
- 08 **FRIED RICE WITH CHOICE OF FILLING: SEAFOOD OR SALTED FISH ORIENTAL STYLE** ₪ 65,000
Fried rice with choice of filling, mushroom, and vegetables.



- 09 **MEAT LOVELY PIZZA** ₪ 115,000
Meat pizza with mushrooms, onion, garlic, and tomato sauce.
- 10 **MANGARITA PIZZA** ₪ 115,000
Margarita pizza with mushrooms, onion, garlic, and tomato sauce.
- 11 **VEGETARIAN BURGER** ₪ 95,000
Vegetarian burger with mushrooms, onion, garlic, and tomato sauce.
- 12 **CHICKEN BURGER** ₪ 95,000
Chicken burger with mushrooms, onion, garlic, and tomato sauce.
- 13 **MUSTIKA BEEF BURGER** ₪ 115,000
Mustika beef burger with mushrooms, onion, garlic, and tomato sauce.
- 14 **CREATE YOUR OWN PASTA** ₪ 115,000
Create your own pasta with choice of filling, mushroom, and vegetables.

Breakfast Items, Side Dish & Dessert



- 01 **SURUR AYAM** ₪ 65,000
Surur ayam with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 02 **OSENG-OSENG** ₪ 65,000
Oseng-oseng with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 03 **TEMPE / TAHU MANIS** ₪ 45,000
Tempe / tahu manis with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 04 **SALTED BROCCOLI GARLIC** ₪ 65,000
Salted broccoli with garlic, mushroom, and vegetables.
- 05 **OMELETE** ₪ 75,000
Omelette with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 06 **KAILAN GARLIC** ₪ 65,000
Kailan with garlic, mushroom, and vegetables.
- 07 **CREAMY MASHED POTATO** ₪ 65,000
Creamy mashed potato with mushroom, onion, and vegetables.
- 08 **STEAM RICE** ₪ 65,000
Steamed rice with mushroom, onion, and vegetables.
- 09 **FASH BROWN / POM POM POTATO / FRENCH FRIES** ₪ 65,000
Fash brown / pom pom potato / french fries with mushroom, onion, and vegetables.



- 10 **DAHET CAKE** ₪ 65,000
Dahet cake with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 11 **TIRAMISU** ₪ 65,000
Tiramisu with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 12 **LUPIS** ₪ 65,000
Lupis with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 13 **BANANA SPLIT** ₪ 65,000
Banana split with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.
- 14 **BANANA SPRING ROLL** ₪ 65,000
Banana spring roll with mushroom, onion, garlic, and tomato sauce.



