

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata di Lemeridien Bali Jimbaran merupakan penerapan dari ilmu-ilmu yang didapat selama dikampus baik teori maupun praktek yang sangat berguna untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam mempersiapkan diri untuk terjun ke dunia industri.

Kesimpulan yang penulis dapatkan selama melaksanakan Praktek Kerja Nyata yaitu Penulis menemui kendala pada awal training, antara lain pengoperasian peralatan yang tidak pernah penulis temukan di kampus, peralatan yang berbeda dengan pada saat praktek di kampus, cara membuat makanan yang berbeda dengan pada saat praktek di kampus dan sistem kerja yang efisien juga menjadi kendala besar bagi penulis karena efisiensi kerja sangat diharapkan untuk mempermudah kinerja kerja di suatu outlet. Namun setelah beberapa bulan kendala yang penulis hadapi dapat dikurangi karena telah mempelajari sistem efisiensi kerja dari senior maupun manager. Tidak hanya kendala, penulis juga menemukan beberapa keberhasilan yang sudah dicapai selama Praktek Kerja Nyata seperti dalam hal pengetahuan, penulis sudah mulai menguasai beberapa menu di outlet juga pengoprasian peralatan yang sangat menunjang kelancaran suatu pelayanan seperti membuat makanan dengan standar yang ada di restaurant yang selalu menjadi tumpuan disetiap pesanan datang.

Selain itu Praktek Kerja Nyata yang berakhir pada tanggal 10 April 2019 adalah suatu keberhasilan yang sangat besar karena penulis dianggap mampu melewati masa-masa pengenalan industri.

Salah satu solusi yang penulis gunakan ketika menghadapi permasalahan adalah menanyakan semua hal yang penulis tidak ketahui kepada senior maupun manager saat bekerja. Komunikasi juga merupakan

hal yang sangat penting dalam hal ini untuk mendiskusikan suatu masalah yang ditemukan di outlet. Dan penulis juga menuntut diri untuk secepat mungkin menyesuaikan diri dengan lingkungan kerja guna mempermudah senior maupun manager pada saat meminta bantuan.

## **B. Saran - Saran**

Adapun saran-saran yang penulis berikan kepada pihak Hotel maupun Kampus, untuk meningkatkan program Praktek Kerja Nyata kedepannya yaitu :

### 1. Saran Untuk Hotel

- a. Agar setiap trainee lebih diarahkan dan dibimbing lebih banyak lagi agar mempunyai motivasi untuk belajar dan berusaha.
- b. Agar memberikan kesempatan kepada setiap trainee untuk mempraktekan teori yang telah didapat dikampus.
- c. Bagi karyawan hotel agar memperlihatkan ataupun memberikan contoh yang lebih baik lagi kepada trainee masalah cara kerja yang baik.

### 2. Saran Untuk Kampus

- a. Tetap menjalani kerja sama dengan pihak Hotel dalam proses pelaksanaan Praktek Kerja Nyata.
- b. Sebaiknya peralatan yang ada dikampus agar ditambah lagi dan bisa lebih lengkap dari sebelumnya.
- c. Bahan - bahan untuk praktek agar dilengkapi, supaya bisa dipelajari lebih banyak.
- d. Agar para instruktur dapat melatih kedisiplinan kerja dan waktu lebih baik agar nantinya jika mahasiswa terjun ke industri tidak merugikan hotel dan kampus.
- e. Lebih perbanyak praktek kerja di kampus agar mahasiswa lebih percaya diri dalam training di industri.

- f. Didalam praktek di kampus para instruktur harus selalu memperhatikan kekurangan mahasiswa dan harus segera memperbaiki agar mahasiswa dapat mengetahui kekurangannya.

## DAFTAR PUSTAKA

Sudarmaji, 2010. *Hotel Manegement*. Gramedi: Jakarta

Sri Larasati, 2015. *Pengertian dan Klarifikasi Hotel*. Erlangga: Jakarta

Sulatiingrum,B.A.2010. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Grasindo: Jakarta

Bardi,2011. *Striuktur Bisnis Hotel*. Erlangga: Jakarta

Soekresno,2015. *Garis Besar Food & Beverage*. Gramedia: Jakarta

Rahmat,2009. *Strategi Menjalankan Restaurant*. Gramedia: Jakarta

Suyoto Pringgodigdo, 2009. *Petunjuk Peraktek Bartender*. Erlangga: Jakarta

Nomor : 070/Q.AMPTA/IX/2018

Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 September 2018

Kepada Yth.

Human Resources Manager

Lemeridien Bali Jimbaran

Dengan hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Lemeridien Bali Jimbaran selama 10 Oktober 2018 – 10 April 2019 bagi mahasiswa kami :

<b>NO</b>	<b>NIM</b>	<b>NAMA</b>	<b>DEPT</b>
1.	116109237	Fajar Maulana	F&B Product
2.			
3.			

Daftar riwayat hidup, Pas Foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat Keterangan Dokter, Fotocopy Asuransi Kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa dan format Evaluasi Job Training akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terimakasih

ID	Name	Position	Hire Date	WEDDING DINNER 35 PAX							UNLOCK MIND 2018		UNLOCK MIND 2018		DP / PH												TTL
				5-Nov-18	6-Nov-18	7-Nov-18	8-Nov-18	9-Nov-18	10-Nov-18	11-Nov-18	AL	DP / PH	EO / PDO	Prev			New			Bal							
				Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun	Prev	New	Tkn	Bal	Prev	New	Tkn	Bal	Prev	New	Tkn	Bal					
0491	<b>Hendry febrledi</b>	EXCUTIVE CHEF	2 July 2018	8	OFF	8	8	8	8	8	8	8	4		4	4		4	3		3	11					
0456	<b>Ayu Oktaryanti</b>	FB ADMIN	01 September 2017	OFF	8	8	8	8	8	8	8	15		15	1		1	0		0	16						
0273	<b>I Putu Mertha Utama</b>	ASST. CHIFT STEWARD	28 January 2014	OFF	8	8	8	8	8	8	8	9		9	1		1	2		2	12						
0257	<b>Gede Arnawa</b>	SOUS CHEF BAMBOO CHIC	23 november 2013	OFF	11	11	OFF	11	11	11	11	8		8	0		0	0		0	8						
0387	<b>Gede Partamadana</b>	JUNIOR SOUS CHEF	1 January 2016	OFF	OFF	8	8	8	8	8	8	8		8	4		4	0		0	12						
<b>BAMBOO CHIC - ASIAN</b>																											
0091	<b>I Kadek Suardana</b>	COMMISS 1 EAST	15 October 2012	OFF	OFF	14	14	14	14	14	14	13		13	0		0	0		0	13						
0134	<b>I Gede Arya S.</b>	COMMISS 3	15 October 2012	5	5	OFF	5	5	5	5	5	8		8	0		0	0		0	8						
0406	<b>Putu Adi</b>	COMMISS 3	18 March 2016	OFF	5	5	5	5	5	5	5	10		10	0		0	0		0	10						
TRAINEE	<b>I Nengah Adi Putra Ariawan</b>	TRAINEE	08 October 2018	5	OFF	5	5	5	5	5	5																
TRAINEE	<b>I Putu Oky Suanana</b>	Trainee	04 June 2018	OFF	OFF	14	14	14	14	14	14																
TRAINEE	<b>Krisna Aditya Putra</b>	Trainee	24 September 2018	5	5	5	5	5	5	5	5																
<b>BAMBOO CHIC WESTERN</b>																											
0034	<b>NI Wayan Kerti</b>	CDP BAMBOO CHIC	10 September 2012	5	5	OFF	OFF	5	5	5	5	12		12	0		0	0		0	12						
0090	<b>I Wayan Sudiartha</b>	COMMISS 1 EAST	15 October 2012	14	14	OFF	OFF	14	14	14	14	14		14	0		0	0		0	14						
0303	<b>Caka Pradnyana</b>	COMMISS 3	29 September 2014	5	OFF	5	5	5	5	5	5	10		10	0		0	0		0	10						
TRAINEE	<b>Fajar Maulana</b>	Trainee Lunch	10 Oktober 2018	OFF	5	5	5	5	5	5	5																
<b>BAMBOO CHIC COLD KITCHEN</b>																											
0169	<b>NI Putu Eva K</b>	COMMISS 1	15 October 2012	OFF	OFF	ML	ML	ML	ML	ML	ML	1		1	0		0	0		0	1						
0410	<b>Ayu Tri Septianih</b>	COMMISS 3 COLD	01 April 2016	OFF	OFF	14	14	14	14	14	14	14		14	0		0	0		0	14						
DW	<b>Wahyuni Jember</b>	Daily Worker	09 May 2018	14	14	14	5	5	5	5	5																
TRAINEE	<b>Kadok Redita</b>	TRAINEE BREAKFAST	02 Juni 2018	5	5	OFF	OFF	5	5	5	5																
<b>BUTCHER</b>																											
0060	<b>I Wayan Sudiana A.</b>	DEMI CHEF	15 October 2012	8	8	OFF	8	8	8	8	8	6		6	0		0	0		0	6						
<b>NIGHT SHIFT</b>																											
0094	<b>I Wayan Sudarta</b>	DEMI CHEF	15 October 2012	OFF	22	22	OFF	14	14	14	14	10		10	0		0	0		0	10						
0411	<b>Aris Munandar</b>	COMMISS 3	01 April 2016	22	22	OFF	14	14	14	14	14	11		11	1		1	0		0	11						
0500	<b>Kadok Suartana Yasa</b>	COMMISS 3	17 September 2018	22	OFF	OFF	22	20	20	20	20	2		2	0		0	0		0	2						
<b>PASTRY</b>																											
0323	<b>Rai Bagus Gede S.</b>	COMMISS 1 PASTRY	6 November 2014	7	7	14	OFF	14	14	14	14	10		10	2		2	0		0	12						
0359	<b>Gede Putu Surya S.</b>	COMMISS 3 PASTRY	08 Juli 2015	14	14	OFF	OFF	7	7	7	7	9		9	2		1	1	0		10						
DW	<b>Krisna Yoga</b>	Daily Worker Pastry	06 March 2018	OFF	7	14	14	14	14	14	14																
DW	<b>Made Rinda Gayatri</b>	Daily Worker Pastry	06 August 2018	7	OFF	7	7	7	7	7	7																
TRAINEE	<b>Ida Ayu Kade Gita</b>	Trainee Pastry	02 Juni 2018	OFF	OFF	11	14	14	14	14	14																
TRAINEE	<b>Marisa</b>	Trainee Pastry	10 September 2018	14	14	OFF	OFF	7	7	7	7																
<b>BAKERY</b>																											
0240	<b>I Made Edi Suyanto</b>	DEMI CHEF BAKERY	02 September 2013	OFF	OFF	4	4	4	4	4	4	7		7			0	0		0	7						
DW	<b>Ardiansyah</b>	Daily Worker Bakery	08 august 2018	4	4	4	4	4	4	4	4																
TRAINEE	<b>Clarisa Muljono</b>	Trainee Bakery	10 September 2018	4	4	OFF	OFF	4	4	4	4																
<b>STEWARD</b>																											
0212	<b>I Ketut Kartana</b>	SENIOR STEWARD SPV	01 March 2013	OFF	OFF	14	14	14	14	14	14	6		6	0		0	2		2	8						
0285	<b>Nyoman Suananta</b>	STEWARD SPV	01 April 2014	7	OFF	OFF	14	7	7	7	7	7		7	0		0	2		2	9						
0309	<b>Wayan Merta</b>	STEWARD SPV	15 September 2014	22	22	OFF	OFF	7	7	7	7	10		10	0		0	3		3	13						
0388	<b>I Wayan Jovi Saputra</b>	STEWARD SHIFT LEADER	25 Januari 2016	OFF	14	7	7	7	7	7	7	4		4	0		0	0		0	4						
	<b>Kadok Kweradana</b>	STEWARD - BAMBOO CHIC	27 August 2018	14	OFF	22	22	OFF	7	7	7	0		0	0		0	0		0	0						
	<b>Richo Prasetyo</b>	STEWARD - BAMBOO CHIC	05 october 2018	7	7	OFF	22	22	22	22	22	0		0	0		0	0		0	0						
TOTAL PERSON IN CHARGE																											

AL- annual leave  
 EO - extra off (valid for a month from EO date)  
 DP - day of payment (working during public holiday will earn DP and valid for a month from DP date)  
 UP - unpaid leave - (will be deducted from the salary due to no leave. balance)  
 OFF  
 PH

Jimbaran, 26. Sep. 2018

Fajar Maulana  
Culinary  
STP AMPTA Yogyakarta

Dear Fajar Maulana

#### AGREEMENT LETTER

This agreement is between:

**PT. Tiara Raya Bali International** operating at Jl. Bukit Permai Jimbaran, trading as owner to Le Méridien Bali Jimbaran and **Fajar Maulana**, trainee of **STP AMPTA Yogyakarta**

#### POSITION

We have the pleasure in offering you a placement as **Trainee** at Le Méridien Bali Jimbaran, under the following terms and conditions:

#### PERIOD OF INTERNSHIP

The term of the internship shall commence on **10/10/2018** and will expire on **10-Apr-19**, and you will be attached to the **Culinary** during this period.

#### HOURS OF WORK

Your weekly off days and working hours shall be determined by individual departments. You will follow 5 working days and 2 day-off with 9 working hours daily (Including 1-hour break). You are expected to execute your training duties and responsibilities in a timely and efficient manner.

#### PUBLIC HOLIDAY

You shall be granted Public Holidays that coincide with your training period. The list of recognized Public Holidays is available at the Human Resources Department.

#### ALLOWANCE

There is no remuneration or compensation in cash during this internship.

#### DUTY MEALS

You are entitled to have one (1) meal in each shift at associate dining room.

#### MEDICAL PLAN

During your internship, you are responsible for your outpatient and inpatient treatments.

#### NAME TAGS AND UNIFORM

A nametag and uniform shall be loaned to you during your training. Upon the end of your internship, you shall return the items in good order, failure in which, you shall be held accountable for the damaged/lost item(s).

#### TERMINATION

The practical training program shall not be pre-terminated without justifiable cause, which shall be limited to the following acts/events:

1. Abandoning practical training before the completion of the program without the written consent of hotel;

JALAN BUKIT PERMAI, JIMBARAN, BALI, INDONESIA  
S 8° 78' E 115° 16'  
PO BOX 5018 BIS 80364

2. Inexcusable failure or refusal to attend the practical training as scheduled;
3. Becoming incapacitated by illness or injury from performing the tasks in the program;

#### EVALUATION

Upon successful completion of the practical training program, you shall be issued a Certificate of Completion or Testimonial. Your school will also be furnished an evaluation report on your performance upon request.

#### GENERAL CONDITIONS:

Whilst you are in the appointed position as a Trainee with the hotel, you are under obligation to comply with the Hotel's Rules and Regulations. The Management reserves the right to review the benefits as set above or discontinue any benefits at any time should it find it necessary to do so.

#### GOVERNING LAW AND VENUE

This Contract shall be governed by and construed in accordance with the laws of Indonesia, and all actions and controversies that may arise under, pursuant or in relation to this Agreement shall be brought, to the exclusion of all other courts before the proper court of Indonesia.

#### MODIFICATION

This Contract shall not be altered or modified except by written agreement duly signed by both parties.

#### SEVERABILITY

Any provision or stipulation hereunder which may be declared void or unenforceable by final judgment of a competent court shall not affect the validity or enforceability of the other provisions or stipulations not affected by such declaration.

Please sign the duplicate copy of this letter signifying your acceptance and your comprehension of the above and return it to us. Please do not hesitate to contact the Training Department should you have further enquiries.

Yours sincerely,



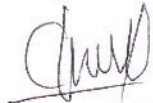
---

Angela Tasin Bentsulung  
Human Resources Manager

Le Méridien Bali Jimbaran  
For and on behalf of PT Tiara Raya Bali International

---

I, **Fajar Maulana** have read and understood the content of the offer letter and I hereby accept the offer and agree to abide by all the expressed and implied terms and conditions.



---

**Fajar Maulana**  
Signature

Jakarta, 28 September 2018

---

Date

JALAN BUKIT PERMAI, JIMBARAN, BALI, INDONESIA  
S 8° 78' E 115° 16'  
PO BOX 5018 BIS 80364





## Marriott International

takes great pleasure in awarding  
this certificate to

**Fajar Maulana**

in recognition of successful completion of

## **marriott**ternship

10<sup>th</sup> October 2018 – 10<sup>th</sup> April 2019



Adrian EE

General Manager

Angela Tasin Bentasulung

Human Resources Manager

Le Méridien Bali Jimbaran

16<sup>th</sup> July 2019