

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari uraian diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa:

1. *Pastry Section* di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa selalu berupaya meningkatkan kinerja untuk kualitas produk yang dihasilkan.
2. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *pastry cook* sudah sesuai dengan *Standard Operational Procedure* yang diterapkan walaupun dengan terbatasnya tenaga kerja juga peralatan yang ada.
3. *Pastry Section* selalu berupaya untuk memahami bahan-bahan dari produk yang baru dibuat sehingga memudahkan proses produksi.
4. *Hygiene & sanitasi* yang diterapkan dalam peraturan terlaksana dengan baik.

#### **B. Saran**

Saran yang dapat penulis berikan untuk Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa antara lain sebagai berikut:

1. Sebaiknya hotel mempertimbangkan pengadaan peralatan yang digunakan di *Pastry Section* untuk memudahkan proses pengerjaan produksi.

2. Perlunya penambahan tenaga kerja yang dibutuhkan *Pastry Section* agar memudahkan proses pengerjaan produksi sehingga tidak ada lagi hambatan dan kendala saat kondisi *high season*.
3. Komunikasi terhadap pekerja di *Pastry Section* dan *trainee* lebih ditingkatkan lagi agar tidak ada *miscommunication* atau permasalahan yang timbul belakangan.
4. Sepatu yang digunakan *trainee* maupun *staff* masih ada yang belum sesuai dengan peraturan yang ada seharusnya memakai *safety shoes*.
5. Produk di *Pastry Section* terlalu monoton, *staff pastry* harus berani mencoba membuat produk baru agar lebih bervariasi dan menambah wawasan.
6. Peralatan yang ada di *Pastry Section* kurang memadai, karena peralatannya ada yang rusak. Sebaiknya pihak hotel menyisihkan anggaran untuk kemajuan peralatan.

## 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 Ilmu
- 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

# 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 : 888/Q.AMPTA/IV/2019  
Hal : Pemberian Ijin Trainee

Yogyakarta, 04 April 2019

Yth. Bapak Budi Santoso  
Human Resources Manager  
Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa

Dengan hormat,

Menanggapi surat Bapak nomor: 54/HRD-SMY/IV-2019 tertanggal 02 April 2019 perihal permohonan magang, dengan ini kami merespons baik.

Dalam rangka program pemagangan APBN dari Dinas Tenaga Kerja DIY tersebut, kami mengirimkan 5 (lima) mahasiswa kami, sebagai berikut:

No	Nama Mahasiswa	NIM	Semester	Program Studi
1	Fannisa Fristy Tiara	117109326	IV (Empat)	Perhotelan
2	Linggga Budi Gautama	117109339	IV (Empat)	Perhotelan
3	Vani Arum Sari	117109301	IV (Empat)	Perhotelan
4	Miftakhul Seti R.	117109282	IV (Empat)	Perhotelan
5	Hafsyahdi Chairul Anan	117109275	IV (Empat)	Perhotelan

Demikian, atas segala perhatian Bapak demi meningkatnya kompetensi para lulusan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, kami mengucapkan terimakasih.

Hormat kami,  
Ketua,  
  
Drs. Prihatno, M.M.

Tembusan disampaikan kepada:

1. Kajur Perhotelan STP AMPTA,
2. Dosen Pembimbing Mahasiswa ybs,
3. Arsip

Catatan: Surat ini di fotocopy y Dosen Pengajar

11 April 19



Yogyakarta, 2 April 2019

No : 54/HRD-SMY/IV-2019

Hal : Permohonan Magang

Kepada  
Yth. Bapak Prihatno  
Ketua STP AMPTA Yogyakarta  
Di tempat

Dengan hormat,

Dalam rangka mengikuti program pemagangan APBN dari Dinas Tenaga Kerja DIY periode April 2019 – September 2019 (5 bulan) bersama ini kami Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa mengajukan permohonan partisipasi mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta dalam program pemagangan tersebut.

Adapun fasilitas yang diberikan antara lain uang saku senilai Rp 1.000.000 (satu juta rupiah) per peserta per bulan dipotong pajak, sertifikat pemagangan dari Dinas Tenaga Kerja DIY serta atribut pemagangan lainnya.

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan partisipasi Bapak kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,

  
  
Budi Santoso  
Human Resources  
Sheraton  
Mustika Yogyakarta  
Resort & Spa

*Prof. Pring*  
*ditany di J4*  
*kepada di kopyan*  
*Wade*  
*dy*

**Sheraton®**

SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA  
RESORT & SPA

Jl. Hertasila 10000, 50137  
Yogyakarta 55272 Indonesia  
P. 62274435366  
F. 62274439318  
sheraton.com/yogyakarta

Catatan: Surat ini difoto-copy y Dosen Pengajar

*11*  
11 Apr 19



Marriott International

takes great pleasure in awarding  
this certificate to

**Fannisa Fristy Tiara**

Food & Beverage Product Department

April 15, 2019 – October 18, 2019

in recognition of successful completion of

**marriotternship**



*Af Nurrobbie B. Jauhari*  
**Af Nurrobbie B. Jauhari**

*Budi Santoso*  
**General Manager**

**Budi Santoso**

Human Resources Leader

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa    08 October 2019

Hotel Name

Date



**SHERATON**  
Mustika Yogyakarta  
Resort & Spa

**TRAINING EVALUATION FORM**  
**SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA**  
**FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT**

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	3.28
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	3.50
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	3.35
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapihan)	3.10
5.	Motivation, Responsibility, And Loyalty (Motivasi, Tanggung jawab dan loyalitas)	3.48
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan Kreativitas dalam kerja)	3.15
7.	Teamwork (kerjasama dengan rekan kerja)	3.60
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	3.75
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	3.00
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	2.88
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	2.99
12.	Courtesy and Communication (kesopanan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	3.35
13.	Attendance (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	3.40
14.	Improvement Achieved (kemajuan yang dicapai trainee selama OJT)	3.28
SCORE = TOTAL GRADE /14 = 46.09/ 14		<b>3.29</b>

**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



*Twist Bread*



*Sweet Bread*



*Soft roll*



*Bread Décor*



*French bread*



*Set up breakfast at restaurant*



*Prepare set up breakfast for restaurant and club lounge*



*Refill breakfast*



*White Toast*



*Whole Wheat Toast*



*Brown Toast*



*Danish*



*Bajigur cake*



*Birthday cake (Cheese cake dan Double choco mouse)*



*Strawberry mouse*



*Chocolate mouse*



*Banana mouse*



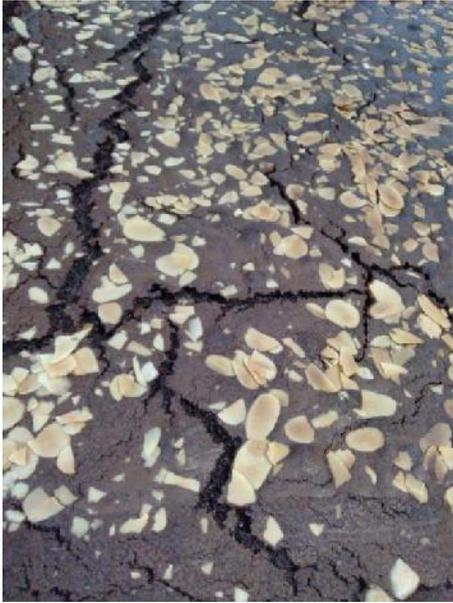
*Greentea cake*



*Honey cream brulle*



*Pink macaroon*



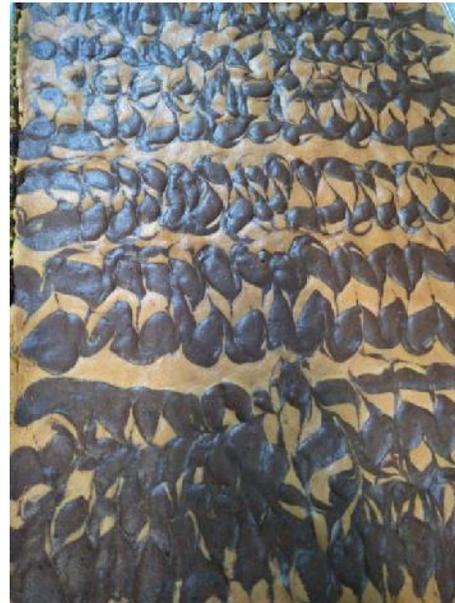
*Brownies*



*English cake*



*Chocolate praline*



*Marble cake*