BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Eastparc Hotel Yogyakarta bahwa:

- Pelaksanaan SOP saat praktek kerja lapangan di kitchen Eastparc hotel Yogyakarta sudah cukup baik dilakukan oleh kitchen Eastparc hotel Yogyakarta. Namun masih ada beberapa standar operasional prosedur yang masih belum dilakukan diantara:
 - a. Penggunaan *chef hat* (topi *chef*)
 - b. Penggunaan syal/necktie
- 2. Pelaksanaan hygiene dan sanitasi saat praktek kerja lapangan di kitchen Eastparc hotel Yogyakarta sudah cukup baik. Namun masih ada beberapa hygiene dan sanitasi yang masih belum dilakukan diantara, kebersihan chinese ware kurang terjaga dengan baik.
- 3. Kendala yang dihadapi didalam penerapan SOP dan *hygiene* dan sanitasi di *kitchen* Eastparc hotel Yogyakarta secara keseluruhan sudah dapat diatasi, namun perlu diperhatikan khusus oleh *Head Food and Beverage Department* dengan mengoordinasi kepala bagian yang membawahi *Staff*nya untuk lebih memperhatikan penggunaan *chef hat* (topi *chef*), chinese

ware supaya lebih terjaga. Dengan demikian peran dari Head Food and Beverage Department sangat mempengaruhi kegiatan di kitchen, sehingga tidak memungkinkan solusi apabila tidak ada kerjasama dari Head Food and Beverage Department.

B. Saran (Diperlukan)

- Sebaiknya karyawan/I yang ada dihotel tersebut, agar selalu setia dan berkomitmen melaksanakan peraturan maupun SOP yang telah ditetapkan oleh hotel.
- Sebaiknya keselamatan kerja harus lebih diutamakan di dalam bekerja dan juga harus lebih memenuhi serta mematuhi SOP yang telah di tetapkan di dalam sebuah hotel maupun department.
- 3. Tenaga kerja yang bekerja di bagian *Food and Beverage Product* perlu untuk menyadari bahwa kebersihan jasmani dan juga kesadaran individual berkaitan dengan *Hygiene* dan sanitasi sangatlah penting, Penulis mengharapkan dan menyebutkan supaya lebih meningkatkan *hygiene* dan sanitasi di dalam hotel. Mengingat *hygiene* dan sanitasi sangat penting dikarenakan *product* yang masuk kedalam tubuh manusia sangat mempengaruhi *metabolisme* di dalam tubuh manusia. Oleh karena itu *hygiene* dan sanitasi sudah seharusnya untuk menjadi prioritas di dalam industri perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

Atmodjo, M.W. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Yogyakarta.

Agus, Mertayasa, I Gede. 2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta.

Agus, Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*, Bandung.

Cousin, Foskett, Gillespie. 2002. Food and Beverage Managemen Second Edition. Prentice Hall.

Rachman, Arif, Abd. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran.

Pauli. 1979. Classical Cooking The Modern Way.

Wrangham, Richard. 2008. How Cooking Made Us Human.

_____, UU Kepariwisataan, 2009.

https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/food-and-beverage-product/



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA PRODI PERHOTELAN

Nomor

:91/TA./Hot.AMPTA/VIII/2018

Hal

: Pembimbing Tugas Akhir

Kepada Yth:

HENI SUSILOWATI, DRA., MM.

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA

Yogyakarta

Dengan Hormat,

Sehubungan telah selesainya mahasiswa/i melaksanakan Praktek Kerja,dan akan dimulainya penyusunan Tugas Akhir kami mohon bantuannya membimbing penyusunan Laporan Tugas Akhir untuk Mahasiswa:

Nama

:GIDEON SURYA WARDOYO

NIM

: 116109200

Jenjang Program

: D III

Prodi

: Perhotelan

Judul Proposal

TUGAS AKHIR DI KITCHEN HOTEL EASTPARC

YOGYAKARTA

Dosen Pembimbing

:HENI SUSILOWATI, DRA., MM.

Demikian permohonan kami atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 27 Agustus 2018

Hormat Kami

Ketua Jurusan Perhotelan

HERMAWAN ARASETYANTO, S.ST, M.M.

: 1830/Q.AMTA/VIII/2019

Hal

Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 27 Agustus 2018

Kepada Yth. Human Resources Manager Eastpare Hotel Yogyakarta

Dengan hormat,

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksahakan On The Job Training di

Eastpare Hotel Yogyakarta bagi mahasiswa kami :

No	NIM	NAMA	DEPT	DEDIGOR
1.	116109258	Gilang Setiawan	Kitchen	September 2018
2.	116109200	Gideon Surya Wardoyo	F & B Product	Maret 2019 September 2018
3. —	116109194	Caroline Geraldine Dessy Irawati	F & B Product	Maret 2019 September 2018 -
4. 	116109195	Diah Ayu Sekarwulan	F & B Product	Maret 2019 September 2018 – Maret 2019

Daftar riwayat hidup, Pas Foto, Surat Pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto Copy Surat Keterangan Dokter, Foto Copy Asuransi Kesehatan, Foto Copy Hasil Studi terakhir, Foto Copy 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 terima kasih.

Cc. File



HUMAN RESOURCES DEPARTMENT

Yogyakarta, 21 Agustus 2018

No : EPH/HRD/SKL/051/VII/2018

Hal : Surat Penyampaian Keputusan Hasil Seleksi OJT

Yth. Kepala Bidang Training

Sekolah Tinggi Pariwisata APMTA Yogyakarta

Di tempat

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama

: Riza M. Hamdi

Jabatan

: Human Resources Manager

Menyampaikan bahwa:

Nama

: Gideon Suryo W

Posisi yang dilamar

: Food & Beverage Product

Dinyatakan LOLOS dan dapat mengikuti proses On the Job Training di Eastparc Hotel terhitung dari tanggal 18 September 2018 hingga 17 Maret 2019.

Demikian informasi ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Rza M. Hamdi

Human Resources Manager



Pertificate

263/OJT/CRTFT-EPH/III-2019

This is to certify that



GIDEON SURYA WARDOYO

Has completed on the job training at Food and Beverage Product Department From September 19th, 2018 until March 18th, 2018

Yogyakarta, March 18th, 2018

Gatot Santoso

Executive Chef

Diza M. Hamdi

Human Resources Manager

Wahyudi Eko Sutore

General Manager

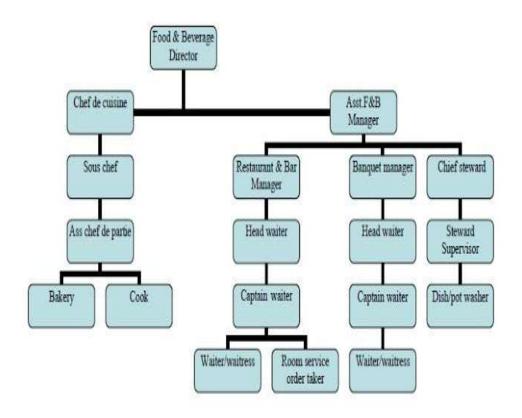
www.eastparchotel.com -

JL Laksda Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparchotel.com

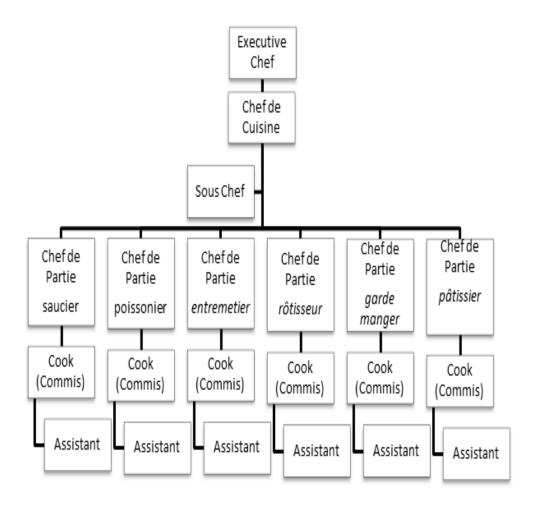
DAFTAR TABLE

(Struktur organisasi F&B Department)

STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT



(Struktur organisasi F&B Department)



DAFTAR GAMBAR

Workplace Employee Dining Room



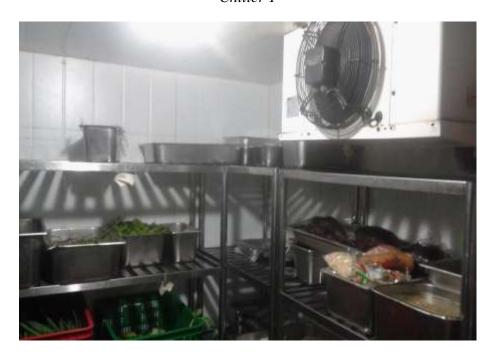
A'la Carte of Soto Ayam



Roasting Duck



Chiller 1



Workplace of Main Kitchen

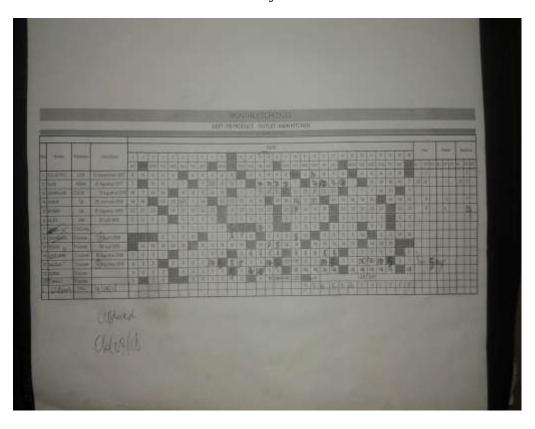


Male Locker



DAFTAR LAMPIRAN

Jadwal Kerja



MANTHUS SCHOOLS SOFT STREET STATE S

155	K	13		=	it	-	-	9	0	HIS		-	_	_		_	
VNEL	UNTUNG	STATE OF		1031		TITLE	_	_	WANG 9	KHIN S	4 00	2 5002	學	IIVCH I		ř.	=
	22	14	ď	Sec.	DIGHNON	200	NO3DS	STATE	1	EX.	SECTIONS	0	CALISTOS	30		Ties.	
Trunee	Trainer	WG		Tromes	Erappen	Trubbee	Transe	Trainee	MG	WC.	COOK	0000	-	900 to		Paution	
	(0) Agustus 2018			D2 ONtober 2018	ROZZON	02 Chrober 2018	The Sagtherton 200	1102 PP 16		11 TH THE TH	III Wartstrow Co.	21 Agustus 2017	16 Dynamon ZIII		- Individual of	Joen Date	
0	D	A		-	5	9	14		(DE	18	III 222	in it	X	101	B	-	
4	4	8		П	5		H	L/I	UM.		11	0	15	ún		Ħ	
10	25	4			61			5	1	E	22		d0	100	8		
2		A		Exact	4	Exom		M		22		B	Ŧ	QQ.	茶		
	9	-					H	01	(0)	22	K	*		.01	GIN	10	
31	100	4			9	1	36	U		22	Ti.		5	#	差	-	
0	-	-	П	H	24		N. P.		35	23	四	8		#	#		
1	48	-		8	0	-	14 1	15	UR.		22 22	0	*	Mr.	H	8	
0		-		,	E	=	1	5	400	14 22	23	H IN	0 1	5	HOH	8	
8	٠.	뎚	1	0	***				100	2 22	6	-		0	BUL	-	
ı,	3 5		1	20	ion		10	+		12	E	-	10	128	60	0	
н	2 2		1		3 33	믬		-	Ē	122	###	B	6	6	0.0	a.	
H		*	ONLINE	10	9 100		10	٠	8	12	200	認	~	-5	1		
Н	, 0	-	020	Г	E	E	E	10	M		22	14	0	OF	SAT	-	
1	3	E	chinese section	g	Œ	-	ä	12	9	222		H	G.				THE
Г	1	+	lon	1			L	0	0	22	E	-		25	NON	1	
l	٥Ü		1	1	10	18	16	5	L	2	-	·	E	01	374	4	
I	m s	2		100	1		-	200	E	•	· ca	-	-	65	100 m	-	a
1				8	*2	5	E	-	800	٠.	22 22	-		0	No Orti	25	
	2 5		1	Į.	ě	4	ю	310		10	100	ž				H	1
ľ	٥,	_	4	Œ	*		100	*	10	100	S area		8	E.			1
ı.	_	2	1	N ii	a Re		87	ï		72	110	2	E	9	нон	8	1
	- 1	7	4	II.			٤.	i	E	•	22	æ	-	100			H
	-		ч	II E	-	5	-	36	38	E		ž	=	2	903	×	ľ
18	4		d	ľ	-		i		. 2	- 0	10	To the		V	100	35	l
п	a.	벁	311	l	Z E	2 0	1			18	_	-	-8-		8	=	
ľ	۹,	탮	4		9	E	ı	1	J		-40	700	Ę	700	1000	3	ı
ĸ	-4	3			0 3		2	88-		8	-		ē	40	300		ı
1	4	5				Ta de	1		0 4	3	3 3		F	100	N IDIK	-	L
I	1	1					1	4	4	+	1	1 0	_	1	-	1	7

81111/ect print dr

Ш	囻	0		10	11	-0	6	100	-	Ti-	-	T	140	P	r	-	÷	-
100	SHOUNG	1990		TE SE	00	1771	-	SPACE :	75.00	AL ALL	-	1 300		1	+		1	
	200			34	SHWWCD III		NO306	100	34	Dr.	Centrating	0	OMERYNE	- Sera		ij	1	
t de	Time	Si-may		7	7	1.00	17	7	-	-	-	-		-	-	_	_	
ŧ	Ä.	4		Dorner	Trans.	Salarite,	Security .	Training	Diff	¥	C00X	ando	50%	NCD4		ì	1	ш
	412			10	N. St.	8	10.00		Г				8		H	-	-	
	STAQUARIA DOS			IS Februari 2018	Witnesday 200	STreamen 2018	If September 2016	ROSE STATE FOR		20	11.6	27 Aguetus 2017	S Desember 2017			1	i	
	8			8	8	8	8	B		BOX STYLES	8	1	8			Annual Section	ĺ	
	10.	u		100	90	2011	#				TEAQUETTI STITE	111	り					
4	à	B		OF		10	ĸ	(1)	61		12	16	4		N	1	T	
44	Ca.	+		40		an	X,	641		Ľ	ä	10	ķ\$	111	2	-	1	ш
	10-	-		61		0,01	Ľ	401	in	×	DI.	×	la.	ů.	H	1	1	ш
No.		+-		na.			×	i,n	00	122		K	4	101	H	ŀ	1	ш
	Ä					(31		A.E.	111	12	Ä	V	-	177	HON		1	
n	in			40		ia.	32	in		222	ĸ		H	10	五元	-	1	
4	A			da.		an	×.		ip	B	22	¥	-		ð	7	1	
ķ	5,8	4		ės.		en	¥	101	5	K	22		W	W	76	-	1	
4	9,0			in		an	*	101	in.	-	23	K		당	2		1	0
ű	H	ě.		on		B	X	10	171	#	23	E I		40	8		1	3
ğ	-	4		H		74	X	100	101	12	Ħ			0		4	1	250
i	64	A		15		0.0	1	104		12	包	=	-	ď	1233	N		REGERONALE MANY
L	-	B	chin	74		40	1		Ġ3		11	Z.	-	6	i i	16		日本
47	1A	4	chinese section	in		20	H	in.	9		11	哥	-			×		DEFT FILTHOOUST: OUTLET: MAIN KITCHEN
99	UA.	-	18	101		221	Z.	227	Ç8.	×	11	吊	-	10	130 00	1	NAME OF TAXABLE PARTY.	UST.
0	_	Е	ion	11			E.	in	01-	22	-	-	-	-+	-	*		NA DE
ğ	8	*					F.	917	101	22	-	щ,	mir.	-	Ę	11		3 6
44	-	-		40		10	E	in		10	-4	86	ĸL	J	Ą	*		HOT
AP.	-			4	-	ih.		9	45	11	-	-	-	۰,	81	•	H	2
4	*	3		7.	3	91	E.		40		-		2 4		P	9		
100	310	100		451	0 10	2	H	10	100	22	-	-			A C	u	1	
4	Ä	4		Ć#	-	10	2	10	10	226	-	5	٠.	-	**	m I		
H	-	4			1	101	16	10	-	\rightarrow	T.	w.	ì		-	ž.		
in the		-		5	M	in	X		B	-	-	8	30	7:	w	ш		
A	I	m		45	ein.	la la				۰,		-			i	Ŧ.		
i i	0	M			1,00			-	10		-	- 1	1			=		
ij	W	6			10		×	yr.	40	23	8	- 1		1	-	S.		
Į	E	茵		4	M	8	E.	10	yn.	10	g i	-	Ŀ			=		
Œ	10	6			14		E	r		H	1		1	-		=	1	
I	Г						1	1		-	1 1		+	. 3	4	7		
	-						-	1		1		+	1	11	1		-	
Í						H	1	-	-	-		-	+	R	1	£		
H	-					1	-	1	1	1	1	1	1	ļ,		-	-	
	t						1	-	-	+	1 0		1	10	1	I	1	
H	-	-						1		1		1	1	L	1		1	

7.9.	DAN	AND ONE STREET	
	Trumps	Poston CDR CDR CCOR CCOR OW DW Trainer Trainer	
48.8	01 Agamma 2018	Join Dose 15 Describer 2017 21 Agunus 2018 10 Agunus 2018 11 Agunu	
7			
3	4 4 4		
4	B = 2	0 E 0 E 0 E E 0	
2	4 12 12	5 1 1 5 5 5 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	
. 6	0 0 0	- N X - N N N N N N N N N N N N N N N N	
	800	in i	DEPTIF
	200		MONT NON
1951	4 4 5	Chinese section	DEPTIFE PHODUCT QUITET, MAIN KITCHEN
1000	10 40	1	HEDUL HEDUL
B 57-7	10 to 0		4 KITCHE
	0 0 0	医三甲基 医皮肤 医皮肤	
10 Mar.	0		
	XXX		
	XXX		
60 May			
	1		
	H		
Marie Contract	1	1 2 2 2 2 2	

Denah Eastparc hotel Yogyakarta



LOCATION



Address: Yogyakarta city on Jl. Laksda Adisucipto Km 6,5 Seturan Yk, Kode pos 55281

Phone:

+62 274 493 2000

Fax:

+62 274 493 2222

Emergency No:

777



Tampak depan Eastparc hotel Yogyakarta



Tampak dalam room Eastparc hotel Yogyakarta



Tampak dalam ballroom Eastparc hotel Yogyakarta



Swimming pool Eastparc hotel Yogyakarta

