

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktek Kerja Nyata (OJT) merupakan salah satu program pendidikan yang dilakukan oleh seluruh siswa – siswi SMK maupun mahasiswa/I perhotelan yang dilakukan di hotel atau perusahaan tertentu. Program pendidikan ini dilaksanakan guna untuk melengkapi serta melaksanakan program pendidikan secara keseluruhan yang lebih nyata. Program ini dapat dibilang nyata karena siswa – siswi atau mahasiswa melakukan pembeajaran langsung di suatu ruang lingkup yang memberikan pembelajaran lebih tentang dunia kerja yang sesungguhnya di perusahaan atau hotel.

Program praktek kerja industri ini banyak memberikan manfaat kepada siswa – siswi, diantaranya untuk mempraktekan berbagai ilmu pengetahuan yang telah diperoleh pada waktu kuliah dan mengetahui gambaran langsung tentang operasional kerja sesuai dengan jurusan yang diambilnya serta mahasiswa/I mendapat ilmu pengetahuan yang belum didapat di bangku kuliah.

Setelah melaksanakan OJT, penulis banyak mendapatkan pengalaman kerja yang sangat bermanfaat baik berupa teori baru maupun pengetahuan praktek mengenai bidang tugas sesuai dengan jurusan. Dan hal ini dapat dipakai sebagai bekal dan pegangan dalam menekuni profesi yang akan

digeluti saat berekerja nanti. Selain itu, dengan melaksanakan OJT, maka hal ini menunjukkan bahwa penulis telah menjalankan salah satu syarat dalam menyelesaikan syarat untuk menyelesaikan tugas akhir.

B. Saran

Pada akhir bagian dari laporan ini saya akan menyampaikan saran baik kepada pihak STP maupun pihak industry tentang pelaksanaan Praktek Kerja Industri.

1. Untuk perusahaan:
 - a. Diharapkan agar selalu terjadi kerjasama yang baik antara pihak industry (hotel) dengan STP sehingga dapat memingkatkan peluang untuk mahasiswa yang akan melakukan praktek kerja industry di hotel Novotel Yogyakarta.
 - b. Untuk karyawan lebih ditingkatkan lagi dalam kedisiplinan dalam bekerja sesuai dengan SOP yang berlaku di pada bekerja di hotel.
 - c. Hubungan karyawan atau staff dengan mahasiswa serta mahasiswi trainee diharapkan selalu terjaga dengan baik sehingga tercipta keharmonisan serta suasana yang nyaman saat bekerja.
2. Untuk Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 - a. Pemantauan untuk mahasiswa atau mahasiswi yang tengah melakukan trainee di indunstri agar lebih ditingkan lagi untuk meyakinkan pihak hotel atas kerjasama dalam hal praktek kerja

industry ini sehingga tercipta hubungan yang baik pula antara pihak sekolah dengan pihak industry.

- b. Dalam pembekalan materi secara fisik atau mental agar lebih ditingkatkan lagi terutama untuk pembinaan mahasiswa/i.
- c. Dosen diharapkan selalu memberi motivasi kepada mahasiswa dan mahasiswi , bimbingan, serta keringanan kepada mahasiswa/I yang tengah menjalani praktek kerja industri.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PH, SE., dan Ruffino EM, SE., 2013. Dasar Dasar Food Product, Yogyakarta
- Chris Ashton, 2013. Pengetahuan Praktis Istilah Food and Beverage Internasional, Yogyakarta
- William Chang, 2014. Metodologi Penulisan Ilmiah, Erlangga, Yogyakarta.

Nurmahani, 2009. Food and Beverage Berperan Penting Dalam Meningkatkan Pendapatan, Medan.

Wiyasha, 2010, Akuntansi Perhotelan, Andi, Yogyakarta

Sulastiyono, Agus, 2011. Managemen Penyelenggaraan Hotel. Seri Managemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta.

INTERNET:

<http://www.lomboksociety.web.id/2015/06/hotel-berdasarkan-bintangnya.html>

<http://channchan.blogspot.com/2010/03/pengertian-kitchen-hotel.html>
Chan Chan Weblog

<https://ilmuculinary.blogspot.com/2016/11/mengenal-fungsi-warna-dan-kegunaan-pada.html>

<https://www.traveloka.com/en/hotel/indonesia/novotel-yogyakarta-5543>

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/13799/09E01552.pdf;jsessionid=5A6A45E85B90C012445D7686A78FE008?sequence=1>

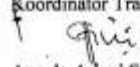
LAMPIRAN

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Liza Oktavia
NIM : 116109165
Jurusan : D-III PERHOTELAN

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 03 Agustus 2018 / 02 Maret 2019 di : Hotel Muncel Yogyakarta
b.di
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
.....di
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
.....di

Yogyakarta, 19-03-2019
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par

HOTEL: NOVOTEL YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : LIZA OKTAVIANI
Sex : FEMALE
Place & date of birth : BANTUL, 18 OKTOBER 1998
Name of institution : STP AMPITA YOGYAKARTA

Period

Starting from : 03 SEPTEMBER 2018
Until : 03 MARCH 2019
In Department/Outlet : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

With the following evaluation

	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor		E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor
Appearance	✓				Efficiency		✓		
Ambition		✓			General Attitude		✓		
Communication		✓			Guest Relations		✓		
Completion of Task	✓				Initiative	✓			
Courtesy		✓			Intelligence		✓		
Flexibility/Cooperation		✓			Receptiveness to Criticism		✓		
Enthusiasm	✓								

Overall Comments:

Evaluated by:



Gita Lirani

Date: 18 / 03 / 2019

Acknowledged by:



Gita Lirani

Date: 18 / 03 / 2019



SURAT KETERANGAN

No: 01/NY/TC/03/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Liza Oktaviani
Departemen : FB Product

adalah benar yang bersangkutan adalah *Trainee* bagian *Food and Beverage Product Department* di Hotel Novotel Yogyakarta, Jl. Jend. Sudirman No. 89 Yogyakarta 55223, terhitung sejak tanggal **3 September 2018** sampai dengan **2 Maret 2019**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 18 Maret 2019


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
Jl. Jend. Sudirman No. 89 Yogyakarta 55223
PH. +62 274 580990, FAKS. +62 274 521171
Stella Larasati
Talent and Culture Officer





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 : 1847/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 Agustus 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Novotel Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Novotel Yogyakarta selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109166	Liza Oktaviani	Kitchen
2.	116109177	Skolastika Sekar Arum Nugraha	F&B Product
3.	116109159	Farhan Fadlurahman Amari	Kitchen
4.	116109146	Agesta Viko Sulfian	Kitchen

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 terima kasih

Hormat kami,
Kepada,
Drs. Prihatno, MM

Cc.File


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Liza Oktaviani

*Has Undergone On the Job Training
in Novotel Yogyakarta at :*

Food & Beverage Product Department

Period : September 3rd, 2018 – March 2nd, 2019

With the Grade : **Very Good**


HOTELS & RESORTS
JL. JEND. SUDHOPATRA NO. 100 YOGYAKARTA 55131
PH. +62 274 8810000 FAX. +62 274 221177

Nur Arifin

Room Division Manager


NOVOTEL
 HOTELS & RESORTS
 YOGYAKARTA

Name : Liza Oktaviani
Department : Food and Beverage Product
Position : Trainee Kitchen
Periode : 3 September 2018 – 2 March 2019

TRANSCRIPT			
No	SUBJECT	GRADE	SCORE
1	Well organized and Implementation of Work	B	82
2	Communication and Cooperation	C	78
3	Implementation of learning technique and Working Method	C	79
4	Independent and responsibility	B	80
5	Attitude	B	82
6	Grooming	B	80
7	Time Disciplinary	B	85
	Average:	B	80,9

SCORE :
 90 – 100 = A (Excellent)
 80 – 89 = B (Very Good)
 70 – 79 = C (Good)
 60 – 69 = D (Average)
 50 – 59 = E (Poor)
 < 50 = F (Failed)

Approved by,


 (Iwan Darmawan)
 Executive Chef