BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan penulis pada bab sebelumnya dan setelah melakukan observasi secara langsung di banquet kitchen selama menjalankan praktek kerja lapangan di Hotel Neo Malioboro, maka penulis mengambil kesimpulan:

1. Dalam memuaskan tamu dengan masakan yang berkualitas terdiri dari beberapa faktor mulai dari hygine sanitasi, rasa, proses pembelian bahan makanan, sampai dengan cara memasak dan kemudian disajikan.
2. Dalam menghandel masakan sebaiknya kita harus cepat dan sesuai dengan standart recipe.
3. Kerjasama antar sesama sangat penting dalam tersajinya hidangan yang berkualitas.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan, penulis akan memberikan saran yang mungkin bermanfaat untuk dapat meningkatkan kinerja para staaf kitchen di Hotel Hotel Neo Malioboro, yaitu:

1. Dalam memulai atau mengakhiri pekerjaan sebaiknya di main kitchen diadakan breffing bersama dahulu, sehingga kita tahu pekerjaan apa yang kita kerjaan dan juga kita dapat memperoleh informasi dari shift sebelum kita.
2. Purchasing harus lebih cermat dalam penerimaan bahan makanan seperti brokoli yang sudah busuk dan lainnya.
3. Kerjasama kitchen team lebih ditingkatkan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Hikmawati Fenti, 2017. “Metodologi Penelitian”, Jawa Barat, Rajawali Press.

Ni Wayan Suwithi, Dkk, 2011. “Akomodasi Perhotelan Jilid 2”, Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Sri Larasati, 2016. “*Exellent Hotel Operation*”, Yogyakarta, Graha Ilmu.

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

Republik Indonesia. 2009. Undang-Undang No. 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan.

https://www.neohotels.com/id/hotel/view/59/hotel-neo-malioboro---yogyakarta

https://properti.kompas.com/read/2018/04/20/200138721/industri-pariwisata-tumbuh-pameran-hospitality-digelar-oktober-2018

LAMPIRAN

YAYASAN PENDIDIKAN KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 373/Q.AMPTA/IX/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 27September 2017

Kepada Yth
Human Resources Manager
Neo Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Kitchen Neo selama Oktober 2017-April 2018 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Lukman Nurhakim
Nim	: 114109008
Semester	: VII(Tujuh)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Lubuklinggau, 20 Februari 1995
Alamat	: Jl.Sorowajan Projotaman Sari Rt.12 Rw.11 Banguntapan Bantul
No.Telp	: 081272611983
Nama orang Tua	: Sudirman Marth Bone

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
Ketua

Drs.Prihatno,MM

Cc.File

Jl. Laksda Adisucipto Km. 6
(Tempel, Caturtunggal, Depok
Sleman) Yogyakarta 55281
Telp./ Fax. (0274) 485115 - 489514

Website: www.ampta.ac.id
e-mail:ampta@yahoo.co.id

HOTEL NEO
MALIOBORO - YOGYAKARTA
by ASTON

SURAT KETERANGAN
No : 086/S-KET/HR/I/2019

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama	:	Gabriella Bethsyeba
Jabatan	:	Human Resources Officer Hotel Neo Malioboro
Alamat	:	Jl. Pasar Kembang No. 21, Yogyakarta 55271

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama	:	Lukman Nurhakim
Pendidikan	:	AMPTA Yogyakarta
Posisi / Dept	:	Cook / Food & Beverage Product

Dengan ini menyatakan bahwa yang bersangkutan adalah benar merupakan Trainee di Neo Hotel Malioboro sejak tanggal 02 Oktober 2017 sampai 02 April 2018. Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 11 Januari 2019

Hormat kami,

HOTEL NEO MALIOBORO - YOGYAKARTA

Gabriella Bethsyeba
Human Resources Officer

Jl. Pasar Kembang No. 21 Yogyakarta, Indonesia t:+62-274 - 511 999 f:+62 274 - 515 666 e: MalioboroInfo@NeoHotels.com www.NeoHotels.com

HOTEL NEO
MALIOBORO - YOGYAKARTA
by ASTON

Awards this certificate to

Lukman Nurhakim

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta

has succesfully completed Practical Training
in Food & Beverage Product Department
from 02 Oktober 2017 – 02 April 2018

Yogyakarta, 02 April 2018

HOTEL NEO MALIOBORO - YOGYAKARTA

Ignasius Setiawan
Human Resources Manager

Maji Djamin
General Manager

ARCHIPELAGO INTERNATIONAL | favehotel NEO Quest Hotel HARPER ASTON The Alana Kamuela

HOTEL NEO MALIOBORO - YOGYAKARTA by ASTON

TRAINEE PERFORMANCE EVALUATION

Name	:	Lukman Nurhakim
Department	:	F & B Poduct
University/School	:	AMPTA
Training Period	:	2 October 2017 – 2 April 2018
Appraised by	:	Executive Chef Firmansyah

The aim of this assessment is to evaluate trainee's performance during On The Job Training. The scale of the score ranges from 1.00 to 4.00 as follow:

a. 3.51 – 4.00 : Very Good
b. 3.00 – 3.50 : Good Performance
c. 2.50 – 2.99 : Satisfactory Performance
d. 1.00 – 2.49 : Unsatisfactory Performance

No	Criteria & Justification	Score A	Score B	Score C	Score D	Comments
1.	**JOB KNOWLEDGE** ▪ Understand all the aspect of work given by outlet ▪Be familiar with facilities and equipment given in the outlet ▪Be capable in English		√			Already know all the SOP as trainee
2.	**QUANTITY OF WORK** ▪ The result of the work done ▪ Completion and performance in daily work		√			good
3.	**QUALITY OF WORK** ▪ Accuracy and attention to the working equipment and area ▪ As good as the work quality expected ▪ Stability, regularity and consistency of the result even in a busy time		√			Good preparation and finishing
4.	**CHARACTER** ▪ Work energetically and be responsible to get information and work standard. ▪ Expectation and effort to reach the aim of training / practice ▪ Be responsible		√			Energic and ready to work for team
5.	**PERSONALITY** ▪ Attitude (Including the aptness at the work), ability in getting along with other		√			polite

HOTEL NEO MALIOBORO - YOGYAKARTA by ASTON

TRAINEE PERFORMANCE EVALUATION

	people (Guest, Co-workers, Superiors)					
No	**Criteria & Justification**	**Score A**	**Score B**	**Score C**	**Score D**	**Comments**
6.	**COURTESY** ▪ Courteous, caring and respectful toward other people (Guest, Co-workers, Superiors)		√			Respect and helpful
7.	**PERSONAL APPEARANCE** ▪ Appearance and Grooming		√			Good performance and grooming
8.	**ATTENDANCE** ▪ Punctuality ▪ Absence of sickness (With doctor certificate) ▪ Permission due of school matter ▪ Permission due of personal matter ▪ Absence without notification		√			Good attendance

1. Review your rating and comment, then briefly outline what actions you will take or suggest to improve or to correct output of this students as an overall evaluation :
   Have a good motivation and give a good contribution for kitchen team.

2. Student's comments concerning the performance evaluation

   very happy and satisfied for a chance of OJT at kitchen Neo Malioboro hotel.

Date of appraisal: March 12th 2018

Student

Dept Head

HOTEL NEO MALIOBORO - YOGYAKARTA

Ignasius Setiawan
Human Resources Manager

Gambar 1 Sedang Melakukan Praktek Memasak Executive Chef

Gambar 2 Foto Bersama