BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Sebagai kesimpulan dari pembahasan yang telah penulis uraikan, dan penulis telah melakukan sejumlah analisa maka penulis dapat menyimpulkan dari hasil menjalankan praktek kerja lapangan ini antara lain:

1. Menjaga *Sanitasi Hygiene* dapur merupakan bagian dari pengelolaan dapur secara keseluruhan. Terdapat beberapa faktor yang menjadi fokus pihak hotel dalam pengelolaan dapur, yaitu : kebersihan, kesehatan, keamanan dan kenyamanan. Dengan terciptanya lingkungan kerja/area dapur yang bersih, sehat, aman dan nyaman dapat meningkatkan produktifitas kerja karyawan dapur. Pihak hotel terus berupaya untuk dapat menciptakan lingkungan kerja yang memungkinkan karyawan memiliki energi, semangat, kreativitas dan komitmen bekerjasama untuk mencapai hasil yang paling memuaskan.
2. Ada beberapa faktor yang menjadi permasalahan dalam menjaga hygiene sanitasi yang ada di dapur Hotel Phoenix, hygiene sanitasi harus berjaan dengan baik sesuai dengan SOP, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan lancar.
3. Penerapan *Sanitasi Hygiene* pembuatan salad di Hotel Phoenix yang memiliki keunikan atau ciri khas dari salad solo yang lainnya sudah

cukup bagus bagi hotel bintang lima. Selad solo yang merupakan *cold appetizer* di Hotel Phoenix ini sangat digemari para tamu yang menginap di Hotel terutama tamu mancanegara ditambah penerapan *Sanitasi Hygiene* yang tepat akan menambah kualitas yang sangat baik.

4. Pembuatan Selad Solo ini chef menekankan *sanitasi hygiene*, maka saat pengolahan bahan seperti saat mengenai:
   4) Penggunaan alat yang digunakan harus selalu bersih baik sebelum digunakan maupun setelah digunakan
   5) Penolahan bahan seperti saat menge-*blanch* sayuran harus memastikan sayuran sudah dalam keadaan bersih jangan sampai ada ulat
   6) Saat plating juga harus memperhatikan bahwa piring yang digunakan harus dalam keadaan bersih, mengunakan sendok yang bersih dan tangan menggunakan *hand glove* supaya meminimalisir kotoran menempel pada makanan tersebut

B. Saran

Berdasarkan dari pembahasan yang telah diuraikan, saran yang dapat penulis berikan supaya dapat menunjang operasional di Hotel Phoenix antara lain:

1. Perlu diperhatikan dalam melakukan pengawasan dan penerapan saat menjaga *Sanitasi Hygiene* dapur yang merupakan bagian dari pengelolaan dapur secara keseluruhan untuk mencapai hasil yang paling memuaskan.

2. Harus bisa meminimalisir beberapa faktor yang menjadi permasalahan dalam menjaga hygiene sanitasi yang ada di dapur dengan menjalankan sesuai dengan SOP, kendala dalam operasional kerja bukan menjadi halangan.
3. Penerapan sanitasi hygiene harus diperhatikan terutama pembuatan salad “selad solo” yang memiliki keunikan atau ciri khas karena memerlukan bahan *fresh* yang sangat rentan terkena bakteri merupakan *cold appetizer*, penerapan sanitasi hygiene yang tepat akan menambah kualitas yang sangat baik
4. Tidak hanya dalam pembuatan Selad Solo chef maupun selurubh karyawan yang menekankan *Sanitasi Hygiene* akan tetapi seluruh olahan masakan yang ada di Hotel Phoenix

DAFTAR PUSTAKA

UU, Keputusan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif No.PM.53/HM.001/ MPEK/2013Bab 1 pasal 1

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

I Gusti Bagus Rai Utama & Ni Made Eka Mahadewi, 2012, Metodologi Penelitian Pariwisata dan Perhotelan, Andi Offset, Yogyakarta

Marlina, Endy, 2008. Panduan Perancangan Bangungan Komersial, Yogykarta: Penerbit ANDI

Ni Wayan Suwithi, 2010, Pengelolaan Hotel Training, Rajawali Pers,Bandung

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

Wiyasha, 2010, Akuntansi Perhotelan, Andi, Yogyakarta

http://eprints.polsri.ac.id/634/3/Bab%20II.pdf Diakses pada tanggal 1 Februari 2018

https://situsbudaya.id/sejarah-the-phoenix-hotel-yogyakarta/ Diakses pada tanggal 1 Februar 2019

www.gudeg.net Diakses pada tanggal 1 Februari 2019

https://totosp.wordpress.com/2012/08/25/kembali-ke-jaman-kolonial-di-the-phoenix-hotel-yogyakarta/, Diakses pada tanggal 8 Januari 2018

https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/food-and-beverage-product/ , Diakses pada tanggal 1 Februari 2019

https://www.google.co.id/search?q=logo+the+phoenix+hotel+yogyakarta&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjVmvamuNDYAhXENI8KHWYRD8UQ_AUICigB&biw=1366&bih=669#imgrc=mHDmBErkBCExsM, diakses pada tanggal 1 Februari 2019

LAMPIRAN

Gambar 1.6 Commisary The Phoenix Hotel

Gambar 1.7 Butcher The Phoenix Hotel

Gambar 1.8 Dinner Buffet The Phoenix Hotel

Gambar 1.9 Breakfast Menu on Buffet The Phoenix Hotel

Gambar 1.10 Plating Menu A'la Carte The Phoenix Hotel

Gambar 1.11 Christmas and New Years Menu The Phoenix Hotel

Gambar 1.12 Christmas and New Years Menu The Phoenix Hotel

Gambar 1.13 Foto Penulis Bersama Staff The Phoenix Hotel Yogyakarta

DATA PRIBADI

NAMA : RADEN AJENG NURSIFA ROOSSADEWI

TEMPAT /TGL LAHIR : YOGYAKARTA, 22 OKTOBER 1997

STATUS PERKAWINAN : BELUM MENIKAH

NIM : 116109173

ALAMAT ASAL : JL. POLOWIJAN NO.4 KT III / 587

YOGYAKARTA

ASAL SLTA / TAHUN : SMK N 6 YOGYAKARTA

NO.TELP./HP AKTIF : 087745490776

EMAIL : ra.nursifa@gmail.com

NAMA ORANG TUA : DWI NURHAYATI

DOSEN PEMBIMBING

1. MATERI : Drs. PRIHATNO, M.M
2. PENULIS : Dra. SRI LARASATI, M.M
3. AKADEMIK / PA : Dra. ENNY MULYANTARI, M.M

JUDUL LAPORAN : LAPORAN TUGAS AKHIR DI THE PHOENIX

HOTEL YOGYAKARTA DEPARTEMEN *FOOD*

AND BEVERAGE PRODUCT

BIDANG KOMPETENSI: *FOOD AND BEVERAGE PRODUCT*

JUDUL UNIT :

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 : 1811/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta,20 Agustus 2018

Kepada Yth
Human Resources Manager
The Phoenix Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di The Phoenix selama Agustus 2018-Februari 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama	: Raden Ajeng Nursifa Roossadewi
Nim	: 116109173
Semester	: V(Lima)
Jurusan	: Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir	: Yogyakarta, 22 Oktober 1997
Alamat	: Jl.Polowijan No.4 KT III/587 Yogyakarta
No.Telp	: 087745490776
Nama orang Tua	: Dwi Nurhayati

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

Phoenix
CENTENNIAL JUBILEE
Jl. Jendral Sudirman No. 9
Yogyakarta 55223 - Indonesia
Tel. +62 (0)274 566 477 - Fax. +62 (0)274 566 456
info@thephoenixyogya.com
thephoenixyogya.com

SURAT KETERANGAN
No. 120/HR-TPHY/ IX / 2018

Manajemen **The Phoenix Hotel Yogyakarta – MGallery by Sofitel**, managed by Accorhotels, beralamat di Jalan Jendral Sudirman No. 9 Yogyakarta, dengan ini menerangkan bahwa, nama-nama tersebut di bawah ini :

NAMA	DEPT	PERIODE
1. Muhammad Naufal Priarsya	FO	27 Aug 18 – 26 Feb 19
2. Dion Nur Dinianta	HK	15 Aug 18 – 14 Feb 19
3. Raden Ajeng Nursifa R	FB Product	26 Aug 18 – 27 Feb 19

Pada saat ini sedang melaksanakan On The Job Training di **The Phoenix Hotel Yogyakaarta.**

Demikian Surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaiman mestinya.

Yogyakarta, 3 September 2018

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA

Charits Hidayat
HR Coordinator

GALLERY

The Phoenix Hotel
YOGYAKARTA

CERTIFICATE

THE MANAGEMENT OF THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

RADEN AJENG NURSIFA ROOSSADEWI

FOR THE SUCCESSFUL COMPLETION OF THE
FOOD AND BEVERAGE PRODUCT - TRAINEE
AUGUST 25TH 2018 - FEBRUARY 25TH 2019

AT THE PHOENIX HOTEL YOGYAKARTA

Ni Made Widyasari
Talent & Culture Manager

Marcel Jacquat
General Manager

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
Tempel Caturtunggal,Depok Sleman,Yogyakarta. 55281.
PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400
Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta @yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : Raden Ajeng Nursifa .R
Student Reg.No. : 116109173
Hotel/Company : The Phoenix Hotel
Department : F&B Product

Period : From August 2018 to February 2019

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	✓					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	✓					
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja	✓					
4. ATTENDANCE Kehadiran	✓					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	✓					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru		✓				
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan	✓					
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku	✓					
9 RESPONSIBILITY Tanggung jawab	✓					
10.MOTIVATION Motivasi	✓					
TOTAL SCORE	360	35				
OVERALL RESULT	395 : 10 = 39,5 (.....)					
ABSENCE	With permission : — days Without permission : — days Sick with Doctor's Certificate : — days					

Acknowledged by:
Evaluated by :
Department Head,

(Risman)

Approved by :
Personnel/Training Mgr.

(Anang Hidayat)

Supervisor,

(Yuni S.)

ACHIEVEMENT :

A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard
B. 28-35 Good : Expected Standard
C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard
D. 12-19 Poor : Bellow Standard
E. 08-11 Very Poor : Unacceptable

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA
YOGYAKARTA

TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Raden Ajeng Nursifa Roossadewi
NIM : 16109173
JURUSAN : Perhotelan
TEMPAT OJT : The Phoenix Hotel Yogyakarta
KOTA : Yogyakarta
PERIODE TRAINING : 25 Agustus 2018 - 25 Februari 2019

Yogyakarta, 03 - 03 - 2019
Kabag.OJT

Angela Ariani,SH,M.M.Par

Mohon untuk disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT,sebagai persyaratan ujian pendadaran.

SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Raden Ajeng Nursiga Roossadewi
NIM : 06109173
Jurusan : Perhotelan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
   a. 25 Agustus 2018 - 25 Februari 2019 di : The Phoenix Yogyakarta
   b. ..... di : .....
2. Telah menyelsaikan 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