

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Prosedur operasional di hotel Melia Purosani sudah berjalan dengan baik. Sesuai dengan standar manajemen dan standar hotel internasional. Dari system penjualan makanan dan minuman hingga persiapan makanan. Tingkat kebersihan dan cara menjaga kebersihan sudah dilakukan dengan cukup baik. Di Sisi lain manajemen waktu juga selalu di perhatikan agar setiap staff dapat bekerja dengan baik demi kelancaran operasional hotel. Menjaga kestabilan kerja sama antar individu juga sangat baik.

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di Melia Purosani dapat disimpulkan bahwa penulis juga merasakan berbagai manfaat dan pengalaman yang berharga diantaranya yaitu : kemampuan kerja, motivasi kerja, inisiatif, hasil kerja yang berkualitas, disiplin waktu dan kerajinan dalam bekerja, serta produktivitas kerja. Adapun kesimpulan mengenai tempat kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini adalah:

1. Melia Purosani Hotel Yogyakarta miliki banyak fasilitas untuk tamu.
2. Memiiliki prosedur pelayanan makanan dan minuman yang baik.

B. Saran

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan beberapa hal, yaitu :

1. Dalam industry perhotelan banyak masalah yang sering terjadi, maka seharusnya sebelum membangun hotel harus memperhatikan dampak dan sumber daya yang ada dilokasi pembangunan hotel.
2. Dengan adanya praktik kerja lapangan ini di harapkan terjadi hubungan kerja sama yang baik antara pihak STP AMPTA dengan perusahaan tempat pelaksanaan praktek kerja lapangan.
3. Meningkatkan sarana dan prasarana di hotel agar oprasional kerja dapat berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Chang, William, 2015, *Metodelogi Penulisan Ilmiah*, Erlangga, Jakarta

Ni Wayan Suwithi, 2010. *Pengelolaan Hotel Training Berdasarkan Prinsip Manajemen Hotel Berbintang*. Alfabeta. Bandung

Sri Larasari, 2016, *Excellent Hotel Operation*, EKUILIBRIA, Yogyakarta

H. Nandan limakrisna., MM., CQM dan Wilhelmus hary susilo., MM., IAI, 2012, *Manajemen Pemasaran Teori dan Aplikasi Balam Bisnis*, Mitra wacana media, Jakarta.

Richad Komar. 2014. *Hotel Management*. Jakarta : PT. Gramedia

<http://masaakhirkuliah.blogspot.co.id/2013/10/blog-post.html>)

LAMPIRAN

1. Area Kerja (Amarta Ballroom)



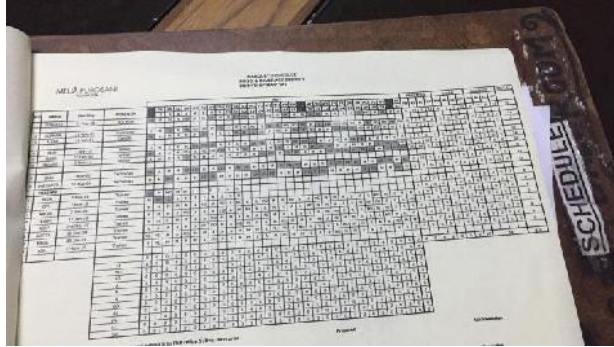
Sumber: Data Internal Human Resources Melia Purosani

2. Produk Coffe Break (Served)



Sumber: Data Internal Human Resources Melia Purosani

3. Jadwal Terakhir (Mei)



The image shows a printed schedule document for the month of May. The document is titled "MEJA PUSKASRI" and "JADWAL TERAKHIR". It contains a complex grid of text and numbers, likely representing a roster or schedule for a sports team. A vertical label "SCHEDULE" is visible on the right edge of the document.

Sumber: Data Internal Human Resources Melia Purosani

MELIÄ

PUROSANI

YOGYAKARTA

Trainee Performance Appraisal

Name : Reza Iskandar
 Department : Food and Beverage Service
 Periode : 6 November 2018 - 6 May 2019

No	CRITERIA AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					REMARKS
		1	2	3	4	5	
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan				4		
2	QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan			3			
3	EFFICIENCY OF WORK Efisiensi Kerja				4		
4	ATTENDANCE Kehadiran			3			
5	COMMUNICATION ABILITY Kemampuan komunikasi			3			
6	LEARNING ABILITY Kemampuan Belajar				4		
7	SERVICE ORIENTATION Orientasi terhadap pekerjaan			3			
<hr/>							
1	ATTITUDE Sikap dan tingkah laku			3			
2	RESPONSIBILITY Tanggung Jawab				4		
3	MOTIVATION Motivasi				4		
4	PERSISTENCE Ketekunan			3			
5	ADAPTIBILITY Kemampuan beradaptasi			3			
6	INITIATIVE Inisiatif			3			
TOTAL SCORE		44 : 13 = 3.4					Good
OVERALL RESULT : Hasil penilaian rata-rata		Willing to Learn, Good Motivation					

Yogyakarta, 6 May 2019

MELIÄ PUROSANI
 HUMAN RESOURCES DEPT.

Danang Tri Santoso
 Training Coordinator

MELIÄ

PUROSANI

YOGYAKARTA

SURAT KETERANGAN

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Danang Tri Santoso
Jabatan : Training Coordinator

Menerangkan bahwa

Nama : 1. Reza Iskandar
2. Pradiska Rizq Widyadana
3. Rizky Fernando

Asal Sekolah : AMPTA Yogyakarta

Priode September 2018 – Maret 2019 bergabung dengan Melia Purosani Hotel untuk melaksanakan Program On The Job Training.

Demikian surat keterangan ini kami buat, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan banyak terima kasih.

Hormat Kami,



MELIÄ PUROSANI
HUMAN RESOURCES DEPT.

Danang Tri Santoso
Training Coordinator

(A) 21/5/19

**TANDA TERIMA
LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : Rofa Iskandar
NIM : 116 109 212
JURUSAN : PERHOTELAN
TEMPAT OJT : MELIA PUROSANI
KOTA : YOGYAKARTA
PERIODE TRAINING : 7 NOVEMBER 2018 - 7 MEI 2019

Yogyakarta, 13-05-2019

Kabag.OJT

Angela Ariani

Angela Ariani,SH,M.M.Par

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

MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA
AWARD OF APPRECIATION

PRESENTED TO

REZA ISKANDAR

AS A TOKEN OF HIS COMPLETION OF ON THE JOB TRAINING
IN **FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT** OF MELIA PUROSANI HOTEL
FROM **NOVEMBER 6TH 2018 TO MAY 6TH 2019**

YOGYAKARTA, MAY 6TH 2019


JERONIMO MOLINA
GENERAL MANAGER

MELIÁ
PUROSANI
YOGYAKARTA

*Your Date
with the World*

Nomor : 069/Q.AMPTA/IX/2018

Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 September 2018

Kepada Yth.

Human Resources Manager

Melia Purosani Yogyakarta

Dengan hormat,

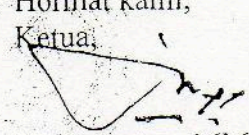
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Melia Purosani Yogyakarta selama November 2018 – Mei 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109212	Reza Iskandar	F&B Service
2.			
3.			

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 terimakasih

Hormat kami,
Ketua,


Drs. Prihatno, MM

Cc. File