

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian pada bab-bab terdahulu, begitu banyak jumlah pekerjaan yang harus diselesaikan setiap harinya dan setelah menganalisis keseluruhan data yang telah diperoleh, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahwa *pastry section* merupakan salah satu bagian yang terdapat pada suatu hotel yang mampu memberikan pendapatan yang cukup besar bagi hotel. Bagian ini berada dibawah naungan *F&B Main Kitchen Department*.
2. Bagian *pastry* memiliki peranan penting bagi kelancaran operasional hotel yang menyediakan kue dan roti untuk pesanan tamu-tamu yang berada dihotel tersebut. Menjaga kualitas produk yang dihasilkan adalah hal terpenting, mulai dari pemilihan bahan baku, persiapan sebelum pengolahan Produk, sampai cara penyimpanan produk yang sudah selesai dibuat menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, dan memberikan pelatihan kepada karyawan adalah usaha yang harus dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk *pastry section* dan harus lebih teliti dalam membuat takaran serta resep serta penggunaan suhu oven agar tidak terjadi kesalahan dalam pembuatan produk. Pergantian *dessert* setiap harinya harus dilakukan agar tamu yang menginap tidak merasa bosan dengan adanya variasi makanan seperti jajanan pasar, kue dan sebagainya.

3. Kualitas *pastry* sangat berperan penting dalam kelancaran operasional untuk mencapai tujuan perusahaan.

## **B. Saran**

Pada bagian ini penulis memberikan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi pihak hotel maupun *pastry section* adalah sebagai berikut:

1. Diharapkan kerja sama antar tim di kitchen *pastry* lebih dipererat untuk meningkatkan kualitas pelayanan. Dan juga harus selalu menjalin komunikasi yang baik antar department yang berhubungan agar tidak terjadi kesalahan informasi.
2. Pimpinan *pastry section* harus langsung bertindak apabila terjadi keterlambatan bahan baku utama yang akan digunakan untuk meningkatkan mutu produk yang dihasilkan. Dan bahan baku yang dipakai untuk mengolah *cake* harus tetap terjaga kualitasnya baik dari segi kebersihannya, penyimpanan sampai pengolahannya, agar cita rasa ataupun mutu olahan *pastry* di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta tetap terjaga.
3. Pergantian peralatan yang sudah rusak harus segera ditanggulangi untuk kelancaran operasional hotel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggarani, Asih dkk, 2006, *Mengasah Keterampilan Menulis Ilmiah di Perguruan Tinggi*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Anni Faridah, 2008, *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta
- Emmita Devi, 2017, *Pastry and Bakery*, DEEPUBLISH, Yogyakarta
- Husin Syarbani, 2016, *Referensi Komplit A-Z Bakery*, Metagraf, Solo
- Ni Wayan Suwithi, 2010, *PENGELOLAAN HOTEL TRAINING Berdasarkan Prinsip Manajemen Hotel Berbintang*. Alfabeta. Bandung
- Sri Larasari, 2016, *Excellent Hotel Operation*, EKUILIBRIA, Yogyakarta
- Subagjo, Adjab. 2007, *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Sri Larasati, 2018, *Manajemen Sumber Daya Manusia*

# **LAMPIRAN**



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 : 1700/Q.AMPTA/VII/2018  
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth  
Human Resources Manager  
Swiss-Bel Boutique Hotel  
Yogyakarta

Yogyakarta, 20 Juli 2018

Dengan hormat


Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Swiss-Bel Boutique selama 17 Agustus 2018-17 Februari 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama : Rizki Amalia  
Nim : 116109253  
Semester : V(Lima)  
Jurusan : Perhotelan  
Tempat/Tgl.Lahir : Jambak, 03 Agustus 1997  
Alamat : Bandarejo Lingsuang Kec.Pasaman  
No.Telp : 081364526738  
Nama orang Tua : Dasikin

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.

  
Drs. Prihatno, MM

Cc.File



## SURAT KETERANGAN KERJA

Yogyakarta, 16 Agustus 2018

Hal : Surat Keterangan Kerja

Yang bertanda tangan dibawah ini :

**Nama** : Riana Indraswati  
**Jabatan** : Human Resources Manager Swiss-Belboutique Yogyakarta  
**Alamat** : Jl. Jendral Sudirman No.69, Yogyakarta 55223

Dengan ini menerangkan bahwa :

**Nama** : Rizki Amalia  
**Dept** : Pastry / Food & Beverage Product

Adalah benar telah diterima untuk training di Swiss-Belboutique Yogyakarta mulai dari 17 Agustus 2018 sampai dengan 16 Februari 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan dengan semestinya, atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Hormat kami,

Riana Indraswati  
Human Resources Manager

## LAMPIRAN

### i. Gambar Peralatan di *Pastry Section*



*Oven*



*Ansul*



*Air conditioning*



*Wastafel*



*Ingredient Rack*



*Marble Table*



*Box bahan*



*Working Table*



*Stove*



*Dough Mixer*





*Chiller*



*Pipa Gas & APAR*



*Cooling Rack*



*Freezer*



*Dough Mixer*



*Scale*



*Proofing Cabinet*

**ii. Gambar Produk – Produk Pastry**



*Tiramisu*



*Swan Choux Pastry*



*Double Choco Cake*



*Lemon Tart*



Jajanan Pasar



*Schuimjes*

*iii. Gambar buffet*



*Buffet for Breakfast*



*Buffet for Lunch*



*Buffet for Dinner*



*Buffet for New Year Dinner*