

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Prosedur operasional di Hotel Melia Purosani sudah berjalan dengan baik. Sesuai dengan standar manajemen dan standar hotel internasional. Dari sistem 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 operasioanal hotel. Menjaga kestabilan kerja sama antar individu juga sangat baik.

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel 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.
3. Melatih mahasiswa terjun ke dunia kerja, agar terlatih dan tidak merasa rendah diri menghadapi dunia kerja.
4. Mendapatkan pengalaman secara nyata dan dapat melatih mahasiswa untuk disiplin, sopan, ramah dan bekerja secara profesional.

B. SARAN

Berdasarkan hasil Praktik 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.
4. Untuk menunjang kelancaran oprasional kerja di restoran diharapkan agar kelengkapan peralatan lebih di lengkapi.
5. Selalu menjaga suasana kekeluargaan saat bekerja.

DAFTAR PUSTAKA

Dokumentasi Hotel Melia Yogyakarta.

Damarjati, R.S. 1995. *Istilah-istilah Dunia Pariwisata*. Jakarta: PT. Pradnya Paramitha.

Soekresno, & Pendit. 1998. *Pramusaji Food and Beverage Service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Soekresno dan Pendit. 2010. *Petunjuk Praktek Food and Beverage Service. Buku Panduan Sekolah Pariwisata dan Perhotelan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Sujana, I Wayan. 2014. *Laporan Training Food and Beverage Service*.
<http://docplayer.info/front-office-housekeeping-engineering-f&b.html>,
Diakses tanggal 28 Juni 2019 jam 19.30 WIB.

<http://perhotelanword.blogspot.com/2017.04/food-beverage-product.html>,
Diakses tanggal 28 Juni 2019 jam 19.45 WIB.

LAMPIRAN



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 RESOURCE DEVELOPMENT
Danang Tri Santoso
Training Coordinator

MELIÄ

PUROSANI

YOGYAKARTA Trainee Performance Appraisal

Name : Rizky Fernando
 Department : Food and Beverage Service
 Periode : 13 September 2018 - 13 March 2019

No	CRITERIA AND JUSTIFICATION	RATING SCALE					REMARKS
		1	2	3	4	5	
1	JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan			3			
2	QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan			3			
3	EFFICIENCY OF WORK Efisiensi Kerja			3			
4	ATTENDANCE Kehadiran			3			
5	COMMUNICATION ABILITY Kemampuan komunikasi			3			
6	LEARNING ABILITY Kemampuan Belajar			3			
7	SERVICE ORIENTATION Orientasi terhadap pekerjaan			3			
1	ATTITUDE Sikap dan tingkah laku				4		
2	RESPONSIBILITY Tanggung jawab			3			
3	MOTIVATION Motivasi			3			
4	PERSISTENCE Ketekunan			3			
5	ADAPTIBILITY Kemampuan beradaptasi			3			
6	INITIATIVE Inisiatif			3			
TOTAL SCORE		40 : 13 = 3.					Good
OVERALL RESULT : Hasil penilaian rata-rata		Willing to Learn, Good Motivation					

Yogyakarta, 13 March 2019


 MELIÄ PUROSANI
 Danang Tri Santoso
 Training Coordinator

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : RIZKY FERNANDO
NIM : 116.109.214
Jurusan : PERHOTELAN

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
 - a. 13 SEPTEMBER - 13 OKTOBER 2019 di HOTEL MELIA PURabaya
 - b. di
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
..... di :
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
..... di :

Yogyakarta, 03-07-2019
Koordinator Training Stipar, AMPITA,

Angela Ar.Mu.SH.M.M.Par

MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA
AWARD OF APPRECIATION

PRESENTED TO

RIZKY FERNANDO

AS A TOKEN OF HIS COMPLETION OF ON THE JOB TRAINING
IN **FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT** OF MELIA PUROSANI HOTEL
FROM **SEPTEMBER 13TH 2018 TO MARCH 13TH 2019**

YOGYAKARTA, MARCH 13TH 2019


JERONIMO MORINA
GENERAL MANAGER

MELIÀ
PUROSANI
YOGYAKARTA

*Your Taste
outside the World*

