

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah mengamati dan menjalani Praktek Kerja Lapangan, Penulis dapat menyimpulkan beberapa hal antra lain:

1. Untuk prosedur pengolahan produk *pastry* di Hotel Novotel Jakarta Gajah Mada di perlukan faktor pendukung antara lain: bimbingan dari senior menggunakan bahan yang berkualitas, pembagian kerja, pembuatan produk sesuai dengan standar *recipe* serta fasilitas dan alat-alat yang memadai sehingga proses pengolahan makanan agar leih efektif dan efisien sesuai operasional yang telah di tentukan. Dengan demikian, hasil pengolahan dapat di capai dengan optimal.
2. Untuk faktor yang menyebabkan terjadinya kegagalan terhadap hasil akhir sebuah produk di *pastry* Novotel Jakarta Gajah Mada antara lain: bahan yang kurang baik karena pengeluarannya tidak sesuai *FIFO*, alat yang tidak memadai karena kurangnya perawatan dan perbaikan serta penggantian barang yang kurang layak, dan faktor internal yang sering keliru saat proses pembuatan produk karena tidak adanya standar *recipe* yang sesuai standar operasional. Penyebab lain dari setiap kegagalan sebuah produk dikarenakan tidak adanya *standar recipe* perusahaan yang tertulis secara terperinci mulai dari alat, bahan, cooking methode dan peralatan apa saja yang seharusnya di gunakan saat pembuatan produk.

B. SARAN

Berdasarkan pengamatan secara langsung pada kegiatan Praktek Kerja Lapangan yang dilakukan penulis pada 03 September 2018 s.d 05 Maret 2019, maka penulis memberikan beberapa saran guna meningkatkan kualitas dan perkembangan hotel, khususnya Pastry Bakery section, sebagai berikut:

1. Perlu adanya perawatan, perbaikan dan penggantian alat-alat yang sudah mulai tidak layak pakai secara berkala seperti mixer pastry, stove, dan oven yang sudah rusak. Mengingat Novotel merupakan Hotel bintang 4 dan dibawah oleh accor group. Maka di perlukan peralatan yang sesuai dengan standar.
2. Memeperhatikan bahan dan produk yang sudah tidak layak pakai. Serta pengeluaran bahan-bahan yang telah lama tersimpan sesuai dengan *FIFO*.
3. Perlunya *chocolate room* sebagai tempat tambahan di *pastry bakery section*, mengingat *pastry bakery* Novotel sering membuat sebuah karya yang bahan utamanya dari chocolate, sehingga memeberlancar operasional tersebut.
4. Kebersihan peralatan dan ruangan harus lebih di perhatikan lagi demi kenyamanan saat operasional berlangsung. Kebersihan penempatan peralatan memepermudah mencari barang yang diperlukan.
5. Pembagian tugas untuk setiap *trainee* dapat dilaksanakan dengan baik, kerjasama team tetap dijaga sehingga *trainee* dapat dengan mudah memahami tugas dan tanggung jawabnya dan lebih fokus dalam bekerja.

6. Untuk menghasilkan produk yang baik, tidak sering terjadinya kegagalan, *sstaff* dan *trainee* harus saling mengingatkan terhadap penyimpanan bahan. Agar tidak terjadiny kerusakan pada bahan.

DAFTAR PUSTAKA

Chang ,William. 2015. Metodologi Penulisan Ilmiah. Jakarta: Erlangga

Emmita Devi.2017. *Pastry&Bakery*.Yogyakarta: Deepublish.

Husin Syarbini. 2016. A-Z Bakery. Solo:Metagraf

HRD Hotel Novotel Jakarta Gajah Mada. 2016. *Sejarah Novotel*.

Ni Wayan Suwithi. 2010. *Pengelolaan Hotel Training*. Bandung: ALFABETA.

Sri Larasati. 2016. *Excellen Hotel Operation*. Yogyakarta: EQUILIBRIA.

Subagjo, Adjab.2007. *Majanemen Pengolahan Kue &Roti*. Yogyakarta:Graha Ilmu.

Sumber lain:

Denny Bagus. 2009. *Pengantar perhotelan definisi hotel*,
<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisihotel.html>, (diakses tanggal 11 Februari 2011, 10 : 20)

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 : 1472/Q.AMPTA/VI/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Hotel Novotel Gajah Mada
Jakarta

Yogyakarta, 6 Juni 2018

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Novotel Gajah Mada selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama : Rosna Tria Dewi
Nim : 116109255
Semester : IV(empat)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Ciamis, 25 Mei 1996
Alamat : Dusun Likohkol Rt.03/02 Ds.Sukasari Kec.Banjarsari
Kab.Ciamis
No.Telp : 085223908898
Nama orang Tua : Engkung Sakum

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
Kertira

Drs. Prihatno, MM

Cc.File



JAKARTA
GAJAH MADA

Jakarta, 6 June 2018

Kepada Yth,
Bapak/ibu
Sekolah Tinggi Parawisata AMPTA

Perihal : Pemberitahuan Siswa/i Trainee - NJGM

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan proses interview yang sudah dilaksanakan pada Rabu, 30 May 2018
Adapun untuk jadwal memulai kegiatan training dapat dilakukan mulai September 2018 –
Maret 2019.

No	Nama	Departement	Hasil	Keterangan
1	Rosna Tria Dewi	Pastry	LULUS	-

Diharapkan agar segera melakukan Medical Check Up (Biaya ditanggung oleh Trainee) dengan pemeriksaan meliputi :

1. Rontgen Thorax
2. Urine (Lengkap)
3. Hbs Ag
4. Darah Lengkap
5. Pemeriksaan Fisik
6. Rectal Swab

Hasil dari Medical Check Up tersebut wajib diberikan paling lambat satu minggu sebelum trainee memulai kegiatan on the job training.

Demikian pemberitahuan dari kami, terima kasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Hormat Kami,


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
JAKARTA
GAJAH MADA
TALENT & CULTURE
DEPARTMENT
Nuzulita Rachman
Talent & Culture Coordinator

LAMPIRAN

Gambar Peralatan Pastry Bakery



Pastry Mixer



Bakery Mixer



Oven



Stove



Bread Slicer



Dough Sheeter



Dough Divinder



Ice cream Machine



Rak penyimpanan bahan



Area kerja *pastry bakery*



Trolley



Trolley



Penyimpanan tepung dan Gula



Rak penyimpanan Barang

A'la Carte





