

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari uraian diatas maka penulis dapat mengambil suatu kesimpulan bahwa Hygiene dan Sanitasi penanganan bahan makanan sangat penting dan harus sangat diperhatikan agar produk yang dihasilkan sesuai standart hotel dan aman dikonsumsi oleh tamu. Apabila hal tersebut sudah dijalankan dengan baik maka dapat meminimaliskan kegagalan pembuatan produk pastry, kendala yang didapat juga sudah mendapatkan solusinya.

B. Saran

Berdasarkan fakta-fakta yang penulis dapatkan selama Praktek Kerja Lapangan di Hotel Novotel Yogyakarta maka, penulis memiliki beberapa saran sebagai berikut :

1. Perlu memperhatikan semua aspek dari hygiene sanitasi dan pada saat pembuatan produk agar produk aman untuk dikonsumsi tamu.
2. Lebih mengurangi left over dan memperhatikan occupancy agar tidak banyak produk yang terbuang.
3. Lebih memperhatikan penyimpanan produk yang benar agar tidak spoil.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulstiyono, 2011, **Manajemen Penelenggaraan Hotel**, Alfabeta, Bandung.
- Wiyasha, IBM., 2010, **Akuntansi Perhotelan, Penerapan Uniform System of Accounts for The Lodging Industry**, Andi, Samarinda.
- Mertayasa I Gede Agus. 2012, **Food and Beverage Service Operasional**. Andi, Yogyakarta.
- Riyadi Heru, at.al. 2015. **Pengetahuan Layanan Makan dan Minuman**. Alfabeta, Bandung.
- [Husin Syarbini, M](#) & [Cahyadi H. Prabowo](#), 2016, **Pastry Preneur**, tiga serangkai, solo.
- Chang, William. 2014. **Metodologi Penulisan Ilmiah**. Erlangga.

LAMPIRAN

LAMPIRAN FOTO

A. Gambar peralatan yang ada di *Pastry Section* Hotel Novotel Yogyakarta

1. *Mixer*

Memiliki 2 mixer besar dan 1 mixer kecil.



2. *Dough Sheeter*

Biasanya untuk meratakan dan memipihkan adonan *croissant, puff pastry, doughnut, dsb.*



3. *Oven ,stove,dan proofer*

Berada di baker room,memiliki *oven* 3 rak ,1 *stove*, dan 1 *proofer*.



4. *Toast cutter machine*



5. *Chiller,freezer, dan ice box*

Memiliki 2 chiller (4 pintu) dan 2 freezer (4 pintu).Dan memiliki 2 ice box yang ada di dalam dan luar ruangan.



6. *Sink*

Sink disini setiap hari harus dibersihkan sehingga terlihat selalu bersih dan rapi.



7. *Chocolate room*

Tempat untuk membuat *garnish chocolate, garnish cake, dsb*



B. Gambar produk yang dibuat

1. Produk *Cake shop*

Produk yang dibuat yaitu *whole cake, slice cake, toast bread, brown bread, sweet bread, doughnut, cookies, dan praline*



2. Produk *Breakfast dan Set Up* annya

Produk yang di set up : *assorted cake, assorted bread, pudding, jam, dsb*



3. *Set up lunch dan dinner*

Penataannya sesuai jumlah pax yang ada.



4. *Acara khusus*

Seperti : *christmast,new year,paskah,idul fitri,imlek,dsb*



Note:Christmast day





Note : New year day

5. Foto rutinitas di *pastry section*



Note : menggarnish cake untuk dijual di cake shop



Note : membuat dan membentuk donat




Note : membuat sweet bread

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Skolastika Setca Arum Nugraha
NIM : 116109113
Jurusan : Perhotelan (D III)

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 3 September 2018 - 2 Maret 2019 di : Hotel Novotel Yogyakarta
b.di
2. Telah menyelesaikan 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

SURAT KETERANGAN

No: 01/NY/TC/03/2019

Yang bertanda tangan di bawah ini menerangkan bahwa :

Nama : Skolastika Sekar
Departemen : FB Product

adalah benar yang bersangkutan adalah *Trainee* bagian *Food and Beverage Product Department* di Hotel Novotel Yogyakarta, Jl. Jend. Sudirman No. 89 Yogyakarta 55223, terhitung sejak tanggal **3 September 2018** sampai dengan **2 Maret 2019**.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 18 Maret 2019

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
Jl. JEND. SUDIRMAN NO. 89 YOGYAKARTA 55223
TEL +62 274 588300, FAX +62 274 521073
Stella Larasati
Talent and Culture Officer

HOTEL: NOVOTEL YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : Skelastika Sekar Arum Nugraha
Sex : Perempuan
Place & date of birth : Malang, 12 Februari 1997
Name of institution : STP AMPTA

Period

Starting from : 03 September 2018 - 02 Maret 2019
Until :
In Department/Outlet : Food and Beverage Produk (Pastry)

With the following evaluation

	E = Excellent	G = Good	F = Fair	P = Poor		E	G	F	P
Appearance		✓			Efficiency	✓			
Ambition		✓			General Attitude	✓			
Communication		✓			Guest Relations	✓			
Completion of Task		✓			Initiative	✓			
Courtesy		✓			Intelligence	✓			
Flexibility/Cooperation		✓			Receptiveness to Criticism	✓			
Enthusiasm	✓								

Overall Comments:

She has good Attitude, ~~and~~ Creativity, and Great Motivation.

Evaluated by:

FAJAR

Date: MARCH 15 2019.

Acknowledged by:

Stella Umah

Date: 18/03/2019



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 : 1847/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 Agustus 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Novotel Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Novotel Yogyakarta selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109166	Liza Oktaviani	Kitchen
2.	116109177	Skolastika Sekar Arum Nugraha	F&B Product
3.	116109159	Farhan Fadlurahman Amari	Kitchen
4.	116109146	Agesta Viko Sulfian	Kitchen

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 terima kasih



Cc.File


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
YOGYAKARTA

TO WHOM IT MAY CONCERN

This Is to Certify That

Skolastika Sekar

*Has Undergone On the Job Training
in Novotel Yogyakarta at :*

Food & Beverage Product Department

Period : September 3rd, 2018 – March 2nd, 2019

With the Grade : **Very Good**


NOVOTEL
HOTELS & RESORTS
Jl. Ring Road, Vukuhari Street, Yogyakarta 55222
PH. +62 274 381111 FAX. +62 274 52307

Nur Arifin

Room Division Manager



NOVOTEL
 HOTELS & RESORTS
 YOGYAKARTA

Name : Skolastika Sekar
Department : Food and Beverage Product
Position : Training Kitchen
Periode : 3 September 2018 – 2 March 2019

TRANSCRIPT			
No	SUBJECT	GRADE	SCORE
1	Well organized and Implementation of Work	B	80
2	Communication and Cooperation	C	78
3	Implementation of learning technique and Working Method	C	79
4	Independent and responsibility	B	80
5	Attitude	B	82
6	Grooming	C	78
7	Time Disciplinary	B	80
	Average:	B	79,6

SCORE :
90 – 100 = A (Excellent)
80 – 89 = B (Very Good)
70 – 79 = C (Good)
60 – 69 = D (Average)
50 – 59 = E (Poor)
< 50 = F (Failed)

Approved by,


 (**Iwan Darmawan**)
 Executive Chef