

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan sebelumnya, dan melakukan sejumlah analisa, maka kesimpulan dari praktek kerja lapangan ini antara lain;

1. Tugas dan tanggung jawab yang sudah menjadi acuan kinerja kerja sudah berjalan dengan sangat baik, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan dengan lancar.
2. Pelaksanaan kerja cukup baik, karena semua sudah memenuhi *standard* yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel, seperti penggunaan *hand gloves hair net*, serta peralatan memenuhi *standard*.
3. Kualitas makan sangat diperhatikan supaya tamu merasa puas dengan hasil suatu masakan yang disajikan.

B. Saran

Saran yang dapat penulis berikan supaya dapat menunjang operasional hotel antara lain:

1. Menjaga komunikasi antara departemen di hotel supaya terjadi keuntungan antara tamu dan karyawan.

2. Selalu menjaga komunikasi antara karyawan di *kitchen* supaya tidak terjadi kesalahan dalam setiap pekerjaan, baik saat ada *event* maupun saat *overhandle*.
3. Lebih menjaga segala peralatan yang di gunakan supaya mempermudah kelancaran operasional *kitchen*.

DAFTAR PUSTAKA

Sutrisno dan Ruswandi.2007. *Prosedur Keamanan, Keselamatan & Kesehatan Kerja*.Sukabumi: Yudhistira.

Agus Sulastyono, Hotel Management, Teknik Penulisan Laporan, SIC, Surabaya

Richard Sihite, 2011, Food Product (Dasar-Dasar *kitchen*), SIC, Surabaya

_____,2011, Hotel Management (Pengolahan Hotel), Sic, Surabaya

Damardjati I.B.M. 2010. F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran Yogyakarta : Andi Yogyakarta

Bartono, P.H & Ruffino E.M. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta : Andi

Sugiono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta, Bandung.

<http://safetynet.asia/pengertian-keselamatan-dan-kesehatan-kerja-k3/>

https://id.wikipedia.org/wiki/Sheraton_Mustika_Yogyakarta_Resort_%26_Spa

LAMPIRAN

TRAINING EVALUATION FORM
SHERATON MUSTIKA YOGYAKARTA RESORT & SPA

No.	Evaluation Criteria	Grade
1.	General Knowledge (Pengetahuan secara umum)	1.46
2.	Job Knowledge (Pengetahuan tentang bidang tugas)	1.51
3.	General Attitude (Sikap secara umum)	1.67
4.	Quality of Work (Kualitas kerja mengenai ketepatan & kerapian)	1.43
5.	Motivation, Responsibility and Loyalty (Motivasi, tanggung jawab dan loyalitas)	1.43
6.	Initiative and creativity (Inisiatif dan kreativitas dalam kerja)	1.55
7.	Teamwork (berjasama dengan rekan kerja)	1.48
8.	Resistance to Pressure (Daya tahan terhadap tekanan/permasalahan yang dihadapi)	1.47
9.	Work Speed (Kecepatan kerja)	1.45
10.	Mastery of English (Kemampuan berbahasa Inggris)	1.90
11.	Personal Appearance (Penampilan diri)	1.52
12.	Courtesy and Communication (keagungan, keramahan, dan kemampuan berkomunikasi)	1.61
13.	Attendance (kehadiran mengenai kerajinan dan ketepatan waktu)	1.56
14.	Improvement Achieved (Peningkatan yang dicapai trainee selama OJT)	1.67
SCORE = TOTAL GRADE / 14 = 48.47 / 14		3.46

SCORE	PREDICATE	SUMMARY OF POINT RESULT
3.60 - 4.00	Excellent	Performance beyond expect standard
3.00 - 3.59	Good	Performance above average standard
2.50 - 2.99	Fair	Normal result / meet standard
1.50 - 2.49	Poor	Performance below standard set for the job
1.00 - 1.49	Failed	Unacceptable / below standard

SURAT PETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan bahwa :

Nama : LIMPIU KUDU MANGMIPA LEWA
NIM : 13103090
Jurusan : D - III Perbukitan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 13 Desember 2018 di : 13 Mei 2019
b. di : Serakan Muga Yogyakarta
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
di :
1. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
di :

Yogyakarta, 02-07-2019
Koordinator Training Supar AMPTA,
Supar
Angela Arini, SH, M.K.P.P.



SURAT KETERANGAN

No : TR01/0016/SUKET-SMYRS/VII-2019

Dengan Hormat,

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rachma Mirawati
Alamat : Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
 : Jl. Laksa Adi Sucipto KM 8,7
Jabatan : Learning & Development Manager

Dengan ini menerangkan dengan sebenar - benarnya bahwa nama tersebut di bawah ini:

Nama : Umu Kudu Maramba Lewa
Tempat/Tgl Lahir : Prailu, 07 Juli 1998
Jurusan : Perhotelan
NIM : 116109180
Semester : VI
Department : Food & Beverage Product

Telah melaksanakan program On The Job Training di Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa pada periode 13 November 2018 sampai dengan 13 Mei 2019 pada Food & Beverage Product Department.

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenarnya dan untuk dipergunakan sebagai mestinya.

Yogyakarta, 13 Juli 2019



Rachma Mirawati
Learning & Development Manager

Sheraton Mustika Yogyakarta Resort & Spa
Jl. Laksa Adi Sucipto KM 8,7 Yogyakarta 55282, Indonesia
T 62 274 484 529 F 62 274 484 528
Marriott.com/0055



Nomor : 1824/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 24 Agustus 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Sheraton Mustika Resort & Spa Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT	PERIODE
1.	116109180	Umbu Kudu Maramba Lewa	F&B Product	1November 2018-1Mei 2019
2.	116109215	Sabdayagra Ahessa Yovanda	F&B Service	1September 2018- 1Februari 2019
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 terima kasih

Hormat kami,
Kerta,

Drs. Prihatno, MM

Cc:File