

BAB IV

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

1. Maka dapat disimpulkan bahwa masih terdapatnya peralatan *pastry* dan *bakery* di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann yang jumlahnya belum memadai. Khususnya peralatan *medium and heavy equipment* yang jumlahnya belum memadai yaitu, *cake mixer*.
2. Pelaksanaan perawatan dapur di *pastry* dan *bakery* Hotel Bidakara Grand Savoy Homann dapat disimpulkan masih termasuk dalam kategori kurang. Seharusnya karyawan/*trainee* lebih disiplin dalam menggunakan peralatan, membersihkan peralatan, menyimpan peralatan, melakukan pengawasan terhadap peralatan secara rutin serta segera melaporkan peralatan yang sudah rusak. Dengan demikian, hal tersebut dapat mencegah terjadinya kerusakan peralatan.

B. Saran

1. Sebaiknya peralatan yang jumlahnya yang belum memadai untuk segera dilengkapi agar tidak mengganggu waktu produksi.
2. Peralatan yang sudah lengkap dan jumlahnya sudah memadai sebaiknya peralatan tersebut dirawat dan dijaga dengan sebaik-baiknya agar tidak rusak karena peralatan merupakan aset yang sangat penting di dapur. Khususnya, *cake mixer* sangatlah penting disuatu dapur, mengingat bahwa semua produk membutuhkan *cake mixer* tersebut.

3. Peralatan yang ada di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann yang sudah dipakai, sebaiknya langsung dibersihkan dengan menggunakan detergen/lap/air panas. Kemudian simpan peralatan yang telah dipakai tersebut pada tempat yang seharusnya. Dengan demikian, pelaksanaan perawatan peralatan di dapur *pastry* dan *bakery* di Hotel Bidakara Grand Savoy Homann dapat berjalan dengan lancar dan dapat mengurangi resiko yang mengakibatkan peralatan menjadi cepat rusak.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono dan Ruffino. (2010). *Hotel Supervision*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Dilihatya. (2014). Pengertian Hotel Menurut Para Ahli. [Online]. Tersedia :
<http://dilihatya.com/1136/pengertian-hotel-menurut-para-ahli>. 16 Mei 2018
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundametal)*. Yogyakarta: Graha
- Tia, R. (2014). Sejarah Perkembangan *Pastry*. [Online] Tersedia :
<http://duniakueriana.blogspot.co.id/2014/04/sejarah-perkembangan-pastry.html> 16 Mei 2018
- Wiwoho, A. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.
- [Dilihatnya \(2019\) Fasilitas Usaha Hotel \[Online\]. Tersedia:](https://acillhotelier.wordpress.com/fasilitas-usaha-hotel/)
<https://acillhotelier.wordpress.com/fasilitas-usaha-hotel/>
- Agus Sulastyono, 2008, *Hotel Management*, SIC, Surabaya
- Enda Sri.2014. *Metologi Penelitian Dalam Bidang Pariwisata*. Gramedia
- Safari, A.S. (1996). *Peralatan Dapur dan Perawatannya*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
- Sutadi, T. , dkk. (2004). *TKP I Peralatan Patiseri*. Bandung: Sekolah Tinggi Pariwisata Bndung.
- www.savoyhomann-hotel.com
- Dra. Sri Larasati, M.M, 2016. *Excellent Hotel Operation*, Ekuilibria, Yogyakarta

LAMPIRAN





DOKUMENTASI







Nomor : 081/Q.AMPTA/IX/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Bidakara Grand Savory Homann
Bandung

Yogyakarta, 27 September 2018

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Bidakara Grand Savory Homann selama Oktober 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama : Yunita Nur Azizah Saputri
Nim : 116109223
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Cilacap, 22 Juni 1998
Alamat : Ds.Sedan Rt.06 Rw.34 No.118E Sariharjo Ngaglik Sleman
No.Telp : 082135281869
Nama orang Tua : Bibit Mugianto

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
Ketun

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

4073191



BADAN NASIONAL
SERTIFIKASI PROFESI
INDONESIAN PROFESSIONAL
CERTIFICATION AUTHORITY

SERTIFIKAT KOMPETENSI
CERTIFICATE OF COMPETENCE

No. 55100 5122 0008246 2018

Dengan ini menyatakan bahwa,
This is to certify that,

Yunita Nur Azizah S

No. Reg. PAR.068.00687 2018

Telah kompeten pada bidang:
Is competent in the area of:

Kitchen

Dengan Kualifikasi / Kompetensi :
With Qualification / Competency :

1. PAR.U301.001.01
2. PAR.HT02.074.01
3. PAR.HT02.058.01
4. PAR.HT02.070.01
5. PAR.HT02.063.01

Sertifikat ini berlaku untuk: 2 (dua) Tahun
This certificate is valid for: 2 (Two) Years

Yogyakarta, 10 Oktober 2018

Atas Nama (On Behalf) BNSP
Sertifikasi Profesi Pariwisata
Nusantara



Dr. Ir. Henny Welsa, SE., MM

Ketua
Chairman



Daftar Unit Kompetensi
List of Unit(s) of Competency

NO	Kode Unit Kompetensi <i>Code of Competency Unit</i>	Judul Unit Kompetensi <i>Title of Competency Unit</i>
1.	PAR.UJ01.001.01	Bekerjasama dengan kolega dan pelanggan <i>Work effectively with customers and colleagues</i>
2.	PAR.HT02.074.01	Melaksanakan prosedur keselamatan makanan <i>Implement food safety procedures</i>
3.	PAR.HT02.058.01	Mengorganisir dan menyiapkan makanan <i>Organize and prepare foods</i>
4.	PAR.HT02.070.01	Mengidentifikasi dan menyiapkan daging <i>Identify and prepare meat</i>
5.	PAR.HT02.063.01	Menyiapkan appetizer dan salad <i>Prepare appetizer and salad</i>

Yogyakarta, 10 Oktober 2018

Atas Nama (*On Behalf*) BNSP
Lembaga Sertifikasi Profesi Pariwisata
Wiyata Nusantara



Yunita Nur Azizah S
Tanda tangan pemilik
Signature of holder

Nonik Kusuma Ningrum, SE., M.Sc
Manajer Sertifikasi
Manager Certification

Hotel
SAVOY HOMANN

Jalan Asia Afrika No.112, Cikawao, Lengkong, Kota Bandung, Jawa Barat 40261
Phone : +62-22-4232344, 0811 249 2221 - Fax : +62-22-4236187
E-mail : info@savoyhomann-hotel.com / reservations@savoyhomann-hotel.com

Di Nomor : 03/HR-TR/TV/2019 Bandung, 15 April 2019
Lampiran : -
Perihal : Surat Pemberitahuan

Kepada Yth,
Direktur STP AMPTA Yogyakarta

Dengan Hormat,

Mengacu kepada Surat Permohonan On the Job Training no. 081/Q/AMPTA/IX/2018, bersama ini kami sampaikan bahwa mahasiswa dengan data sebagai berikut :



Nama : Yunita Nur Azizah Saputri
N I M : 1116109223
Jurusan : Perhotelan

Benar telah melaksanakan praktek kerja industri di Hotel Savoy Homann Bandung di departemen F&B Production untuk periode 15 Oktober 2018-15 April 2019.

Demikian Surat Pemberitahuan ini kami sampaikan. Atas perhatiannya diucapkan terima kasih.

Hormat Kami,

Aurora Darma Surya
Training Manager


Tembusan:
-Arsip 



CERTIFICATE OF COMPLETION

THIS IS TO CERTIFY THAT

Yunita Nur Azizah Saputri

HAS SUCCESSFULLY COMPLETED

On The Job Training at F & B Production Department
FOR A PERIOD OF

15 October 2018 - 15 April 2019

Bandung, 15 April 2019



M. Saiful Jumain
DIRECTOR

Hotel
SAVOY HOMANN

ON THE JOB TRAINING EVALUATION SHEET

NAMA : Yunita Nur Azizah P PERIODE : 15 Oktober 2018-15 April 2019
SEKOLAH : Sekolah Tinggi Perawatan AMPTA Yogja DEPARTEMEN FB PRODUCTION

No.	KOMPONEN PENILAIAN	NILAI
1	Kehadiran/ Attendance	85
2	Penampilan Pribadi/ Personal Appearance	90
3	Motivasi/ Motivation	90
4	Kesopanan/ Courtesy	85
5	Inisiatif & Kreatifitas/ Initiative & Creativity	90
6	Berkomunikasi/ Communication	90
7	Tanggung Jawab/ Responsibility	90
8	Kerjasama/ Team Work	90
9	Pegetahuan Kerja/ Job Knowledge	90
10	Kualitas Kerja/ Quality of Job	90
TOTAL NILAI		900

Informasi Nilai/Grading	NILAI AKHIR
- 91 - 100 : Excellent	90
- 81 - 90 : Very Good	
- 61 - 80 : Average	
- 31 - 60 : Poor	
- 0 - 30 : Very Poor	
	NILAI/GRADING Very Good

Komentar/ Saran Tambahan
*BANYAK BERLATIH LAGI SIAR RUSA
 LAGI KOMPETEN DI BIDANG PASTRY*

Dinilai oleh,

VANTO RIANTO
 CDP/ PASTRY BAKERY

Disetujui oleh,

Iman Rusnandar
 Head of Department

Diketahui oleh,

Aurora Dastha Surya
 Training manager