

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari beberapa bab diatas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan, antara lain:

1. Pastry bakery section merupakan salah satu bagian terpenting dalam meningkatkan pendapatan hotel karena section ini menyediakan segala bentuk dessert.
2. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan keahlian dari para staff, kebersihan area, kelengkapan peralatan dan juga peralatannya masih layak guna, serta kualitas dari bahan yang digunakan. Selain itu teknik penyimpanan dan tempat penyimpanannya harus selalu diperhatikan.
3. Pembuata jadwal shift masuk juga harus diperhatikan, agar pekerjaan dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan secara langsung pada kegiatan on the job training yang dilakukan penulis pada tanggal 14 November 2018 s/d 11 April 2019 maka penulis memberikan beberapa saran guna meningkatkan kualitas dan perkembangan hotel, khususnya *pastry bakery section*, sebagai berikut:

1. Perlunya chocolate room sebagai tempat tambahan di pastry bakery section, mengingat pastry bakery Grand Tjokro sering membuat sebuah karya dengan bahan utamanya adalah coklat.
2. Perlunya perluasan dan penataan tempat yang baru di pastry bakery area, supaya ruang gerak dalam bekerja lebih luas, nyaman dan proses produksi lebih lancar.
3. Kebersihan peralatan dan ruangan harus lebih diperhatikan lagi demi kenyamanan saat operasioal berlangsung

DAFTAR PUSTAKA

- Adjad Subagio, 2007, *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta
- Agus Sulastyono, 2011, *Managemen Penyelenggaraan Hotel*, Alfabeta, Bandung
- Bagyono, 2000, *Teori dan Praktek Hotel Front Office*, Equilibria Bandung
- Rumekso SE, 2002, *Houseeping Hotel*, Andi Yogyakarta, Yogyakarta
- Sukania et All, 2004, *Upaya Pastry Section Menjaga Kualitas Produk*, Alfabeta, Bandung
- Tam C., Fonny, 2008, *Panduan Perancangan Bangunan Komersial*, Graha Ilmu, Bandung
- Trizno Tarmoezi, 2008, *Professional Hotel Front Liner : Hotel Front Office*, Kesaint Blanc. Yogyakarta

LAMPIRAN

GRAND TJOKRO
YOGYAKARTA

To Whom it May Concern
This is To Certifi That

Yusuf Yuda Sarwana

Who has successfully completed on the job training
in Food & Beverage Product Department

Conducted in Grand Tjokro Yogyakarta Hotel

From November 14, 2018 Until April 15, 2019

Yogyakarta, April 30, 2019



Asteria I. Hesty

General Manager

Inspired by
KAGUM Hotels

www.kagum-hotel.com

GRAND TJOKRO YOGYAKARTA

Jl. Gejayan No. 37 Yogyakarta

P + 62.274 6429100 F + 62.274 6429111

E yogyakarta@grandtjokro.com

www.grandtjokro.com/yogyakarta

TRAINEE EVALUTION REPORT

NAME OF TRAINEE : YUSUF YUDA SARWANA
NAME OF INSTITUTION : SEKOLAH TINGGI PERHOTELAN AMPTA
DEPARTMENT/SECTION : FB PRODUCT PASTRY
TRAINING PERIOD : NOVEMBER 14, 2018 – APRIL 15, 2019


| No | JUSTIFICATION | GRADING | | | | COMMENTS |
|---------------------------------|--|---------|-------|--------------|-------------|----------|
| | | 40-56 | 57-74 | 75-89 | 90-100 | |
| | | Poor | Good | satisfactory | Outstanding | |
| 1 | PUNCTUALITY (ketepatan waktu datang bekerja) | | | | 95 | |
| 2 | ATTENDANCE (Catatan kehadiran) | | | | 100 | |
| 3 | KNOWLEDGE OF WORK (pengetahuan kerja) | | | | 95 | |
| 4 | RESPONSIBILITY (Tanggung jawab) | | | | 100 | |
| 5 | COOPERATION (kerja sama) | | | | 100 | |
| 6 | WILUNGNESS TO LEARN (keinginan untuk belajar) | | | | 100 | |
| 7 | INITIATIVE (inisiatif dalam bekerja) | | | | 100 | |
| 8 | COMMUNICATION SKILL (kemampuan berkomunikasi) | | | | 98 | |
| 9 | APPEARANCE (penampilan) | | | | 90 | |
| 10 | PERSONALITY (kepribadian) | | | | 100 | |
| ABSENCE | | | | | | |
| 1. Absence with permission | | 1 Days | | | | |
| 2. Absence without permission | | 2 Days | | | | |
| 3. Sick with doctor certificate | | 3 Days | | | | |

Evaluated by,



Kartubi
FB Product

Approved by,



Muhim
HR Manager

Acknowledged by,



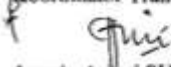
Asteria T. Hesty
General Manager

**SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING**

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : YUSUF XUDA SARWANA
NIM : 115 109 107
Jurusan : Pemeliharaan

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. 14 November - April 15 2019 di : Grand Jember
b. _____ di : _____
2. Telah menyelesaikan On The Job Training dan Penelitian periode :
_____ di : _____
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
_____ di : _____

Yogyakarta, 08-07-2019
Koordinator Training Stipar.AMPTA,

Angela Ariani,SH,M.M.Par