

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan system FIFO di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta telah terlaksana dengan baik. Prosedur yang digunakan di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta sudah memenuhi persyaratan dalam prosedur system FIFO.
2. Dalam menerapkan system FIFO di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta memberikan training terlebih dahulu kepada semua karyawan. Training akan dilakukan selama 3 bulan sekali untuk memberikan pembelajaran terhadap system FIFO. Excutive Sous Chef akan memberikan training tersebut apabila staff tidak mengikuti training akan dikenakan sanksi berupa SP I (Surat Peringat tingkat 1). Kesadaran staff terhadap prosedur system FIFO juga akan menunjang keberhasilan system FIFO tersebut.
3. Mengatasi hambatan dalam pelaksanaan system FIFO di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta sudah dapat dikatakan baik. Hambatan yang sering terjadi adalah minimnya peralatan yang tersedia di Swiss-Belboutique Hotel Yogyakarta membuat proses system FIFO tidak berjalan dengan baik, tetapi staff akan mengatasi

hambatan tersebut dengan menyimpan beberapa produk pastry yang masih dikonsumsi dan membuang produk pastry yang sudah tidak layak pakai. Dengan hal seperti akan mempermudah prosedur system FIFO berjalan secara baik.

B. Saran

1. Mengecek dan mengawasi setiap bahan atau barang/barang yang tersimpan di storage agar system FIFO lebih tercapai. Dengan menggunakan system FIFO prosedur pengecekan produk pastry akan lebih mudah.
2. Perhatian terhadap peralatan dan penyimpanan bahan makanan agar bahan makan selalu pada kondisi baik dan layak dimakan. Peralatan pastry tentunya harus diberihkan dan ditata dengan rapi.
3. Memberikan reward and punishment untuk setiap karyawan dan trainee agar semua terpacu untuk bekerja lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastyono, 2011, **Managemen Penyelenggaraan Hotel**, Alfabeta, Bandung
- E.Y. Djoko Subroto, 2009, **Food And Beverage And Table Setting**, Grasindo, Jakarta
- I Gede Agus Mertayasa, 2012, **Food And Beverage Service Operational**, Andi Publisher, Bali
- Ni Wayan Suwithi, 2010, **PENGELOLAN HOTEL TRAINING Berdasarkan Prinsip Manajemen Hotel Berbintang**, Alfabeta, Bandung
- Rumekso SE, 2008, **Houseeping Hotel**, Andi Yogyakarta, Yogyakarta
- Siti Hamidah, 2009, **Patiseri 1**, Kementrian Pendidikan Nasional, Yogyakarta
- Willian Chang, 2015, **Metodologi Penulisan Ilmiah**, Erlangga, Jakarta
- P.H, Bartono, SE, dan Ruffino E.M. SE, 2006, **Dasar – Dasar Food Product**, Andi Yogyakarta, Yogyakarta

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 : 1788/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Swiss-Bel Boutique Hotel
Yogyakarta

Yogyakarta, 13 Agustus 2018

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di Swiss-Bel Boutique selama Agustus 2018-Februari 2019 bagi mahasiswa kami :

Nama : Nurul Aini
Nim : 116109249
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Bantul, 26 Februari 1998
Alamat : Jl.KH.M.Mansyur No.15 Bantul Yogyakarta
No.Telp : 087722068108
Nama orang Tua : Widadi Wahyono

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
Ketua

Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Training Certificate

In confirmation that

NURUL AINI

Food & Beverage Product Department

was a member of successful Training Staff on
17 August 2018 - 28 February 2019

Yogyakarta, 28 February 2019


Ahmad Hadi Aşhari
Executive Chef

Ahmad Hadi Aşhari
Executive Chef


Rian& Indraswati
Human Resources Manager

Rian& Indraswati
Human Resources Manager

Erny Kusmastuti
General Manager

SURAT KETERANGAN KERJA

Yogyakarta, 16 Agustus 2018

Hal : Surat Keterangan Kerja

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Riana Indraswati
Jabatan : Human Resources Manager Swiss-Belboutique Yogyakarta
Alamat : Jl. Jendral Sudirman No.69, Yogyakarta 55223

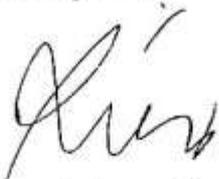
Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Nurul Aini
Dept : Pastry / Food & Beverage Product

Adalah benar telah diterima untuk training di Swiss-Belboutique Yogyakarta mulai dari 17 Agustus 2018 sampai dengan 16 Februari 2019.

Demikian surat keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan dengan semestinya, atas perhatiannya saya ucapkan terimakasih.

Hormat kami,



Riana Indraswati
Human Resources Manager

HOTEL: Swiss - BeBoulique Yogyakarta

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : NURUL AINI
Sex : Female
Place & date of birth : Bantul, 26 FEBRUARY 1998
Name of institution :

Period

Starting from : 17 August 2018
Until : 28 FEBRUARY 2019
In Department/Outlet : Food & Beverage Product Department

With the following evaluation

E = Excellent

G = Good

F = Fair

P = Poor

	E	G	F	P
Appearance		✓		
Ambition		✓		
Communication		✓		
Completion of Task		✓		
Courtesy		✓		
Flexibility/Cooperation		✓		
Enthusiasm		✓		

	E	G	F	P
Efficiency		✓		
General Attitude		✓		
Guest Relations		✓		
Initiative			✓	
Intelligence			✓	
Receptiveness to Criticism		✓		

Overall Comments:

Nurul Aini have a good attitude, and good standar during on the job traine but he have to more : → . Increase OF initiative, -

Evaluated by:

Eto Widianto

Date: Eto Widianto
4-3-2019

Acknowledged by:

Amad Haddi Atoki

Date: Amad Haddi Atoki
4-3-2019

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA
 Tempel Caturtunggal, Depok Sleman, Yogyakarta. 55281.
 PO.BOX.162/SPP. Yogyakarta 55400

Phone / Fax. (0274)485115. Website : www.ampta.ac.id. e-mail : ampta@yahoo.ac.id

JOB TRAINING EVALUATION FORM

Name of trainee : MURUL AINI Hotel/Company : Leviat - Belbournique
 Student Reg.No. : 116109249 Department : Perstry
 Period : From 1 Agustus 2018 to 28 Februari 2019

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan		✓				
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan			✓			
3. EFFICIENTCY OF WORK Efisiensi kerja		✓				
4. ATTENDANCE Kehadiran			✓			
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi		✓				
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS kemampuan belajar prosedur & tugas baru		✓				
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		✓				
8. ATTITUDE Sikap & tingkah laku		✓				
9. RESPONSIBILITY Tanggung jawab		✓				
10. MOTIVATION Motivasi		✓				
TOTAL SCORE		280	54			
OVERALL RESULT	334 : 10 = 33,4 (.....)					
ABSENCE	With permission : days Without permission : days Sick with Doctor's Certificate : <u>3 < tiga ></u> days					

Acknowledged by:
 Evaluated by :
 Department Head:

[Signature]
 (.....)
 Edo widiyanto

Approved by :
 Personnel/Training Mgr.

[Signature]
 (.....)
 Elisabeth Yulia

Supervisor,

[Signature]
 (.....)
 Edo widiyanto

ACHIEVEMENT :

- A. 36-40 Outstanding : Beyond Standard
- B. 28-35 Good : Expected Standard
- C. 20-27 Satisfactory : Normal / Meet Standard
- D. 12-19 Poor : Bellow Standard
- E. 08-11 Very Poor : Unacceptable

