

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa dapur memang memegang peranan yang besar dalam kelancaran operasional hotel. Yang berfungsi tempat pengolahan bahan makanan dan minuman serta melayani bagi tamu yang menginap di hotel atau datang hanya untuk menikmati makanan yang disediakan pihak hotel. Teknik pengolahan makanan harus menggunakan teknik yang benar dalam mengutamakan hygiene dan sanitasi dan menggunakan bahan makanan yang mempunyai kualitas tinggi sehingga tamu merasakan kepuasan terhadap pelayanan yang diberikan.

Disisi lain manajemen waktu juga selalu diperhatikan dalam kelancaran operational hotel. Maka dari itu executive chef membagi tugas dan tanggung jawab yang diberikan kepada staff, DW, dan Trainee yang ada di Hotel, dan menjaga kestabilan kerja sama antar individu dengan baik.

B. SARAN

Berdasarkan fakta-fakta selama penulis melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Mercure Bali Nusa Dua, penulis memiliki beberapa saran untuk pihak hotel, yaitu :

1. Perlunya penambahan alat yang berada di hot kitchen diantaranya Pisau, cutting board, dan countainer.
2. Perlu adanya peningkatan dalam penyimpanan bahan makanan agar hygiene sanitasi tetap terjaga dengan baik.
3. Lebih memperhatikan penyimpanan produk bahan makanan terutama bahan sayuran agar tidak mudah rusak.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel.

Bandung: Alfabeta

Bagyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. Alfabeta. Bandung

Bagus Putu Sudiara, BA dan I Nyoman Sukana S, (2013) “Hygiene dan Sanitasi”

Jakarta: Depdikbud

Bartono dan Ruffino. (2010). Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi

HRD Hotel Mercure Bali Nusa Dua Resort & Spa.2018.Struktur Organisasi

Mertayasa, Gede I. 2012. Food and Beverage Service. Cv Andi Offset

Purnawijayanti. 2009. Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang

Bisnis). Kanisius, Yogyakarta. 91 hlm.

Richad Komar. 2014. Hotel Management. Jakarta : PT. Gramedia

Rusdin Rauf.2013..Sanitasi Pangan & HACCP. Jakarta. Graha Ilmu

Sri Larasati. 2015. *Excelent Hotel Operation*. Ekuilibria, Yogyakarta

Sri Endar.2014. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Pariwisata*.Gramedia

Pustaka Utama, Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi



Nama	Divisi/Job	01-01-2024											
		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
1. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
2. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
3. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
4. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
5. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
6. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
7. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
8. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
9. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
10. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
11. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
12. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
13. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
14. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
15. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
16. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
17. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
18. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
19. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
20. ALYANZA	Manajemen	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12



Lampiran 2
Surat Permohonan OJT



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 : 1849/Q.AMPTA/VIII/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 30 Agustus 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Mercure Nusa Dua Hotel
Bali

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Mercure Nusa Dua Bali selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109156	Dionysius Pamungkas M	F&B Product
2.	116109184	Yusran Bin Yunus	F&B Service
3.			
4.			

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,
Ketua
Drs. Prihatno, MM

Cc.File

Lampiran 3
Surat Balasan Dari Hotel



CONFIRMATION LETTER

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kadek Yulie Sanolini
Jabatan : Assitant Talent & Culture Manager

Dengan ini menerangkan bahwa, yang tersebut dibawah ini :

No.	Name	Department	University
1	Dionysius Pamungkas Mustionugroho	FB Product Trainee	STP AMPTA
2	Yusran Bin Yunus	FB Service Trainee	STP AMPTA

Memang benar nama - nama diatas akan mengikuti Program On The Job Training di hotel Mercure Bali Nusa Dua selama 6 Bulan mulai dari 04 September 2018 - 03 Maret 2019.

Demikian surat keterangan ini di buat dengan benar, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Terima Kasih.

Nusa Dua, 29 Agustus 2018



Kadek Yulie Sanolini
Assistant Talent & Culture Manager

Lampiran 4
Sertifikat Hotel

ACCOR HOTELS
Part of Accor


Mercure
HOTELS

BALI NUSA DUA

Jl. Nusa Dua Selatan Lot SW 03, 80363 Nusa Dua, Bali - Indonesia
Tel. : + 62 (0) 361 846 7000 - Fax. : + 62 (0) 361 846 7001
<http://www.mercurebalinusadua.com>

THIS IS TO CERTIFY THAT

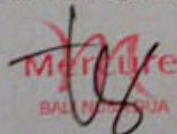
Dionysius Pamungkas M

Has successfully completed on the job training program

FOOD & BEVERAGE PRODUCT

September 5, 2018 - Maret 7, 2019

Acknowledged by,


Mercure
BALI NUSA DUA

Tjessi Iswandani
Executive Assistant Manager

Lampiran 5
Lembar Penilaian Hotel

JOB TRAINING EVALUATION

PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : **DIONYSIUS PAMUNGKAS M**
Nama Peserta Pelatihan

Name of School : **STP AMPTA YOGYAKARTA**
Nama Sekolah

Training Period : **5 SEPTEMBER 2018 - 7 MARET 2019**
Periode Pelatihan

Department/Section : **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**
Bagian/areal

WITH THE FOLLOWING EVALUATION
DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	E	G	F	P
General Attitude - Kepribadian Umum	90			
Appearance - Penampilan	90			
Courtesy - Sopan Santun	95			
Guest Relation - Hubungan dengan Tamu		85		
Job Enthusiasm - Keantusiasan Kerja	90			
Accept Training - Kemampuan Penerimaan Pelatihan	90			
Initiative - Inisiatif		85		
Completion of Task - Kemampuan Menyelesaikan Tugas		88		
Accuracy of Work - Keakuratan Kerja	93			
Attendance - Kehadiran	90			

E = Excellent
Sempurna (90-100)

G = Good
Bagus (80-89)

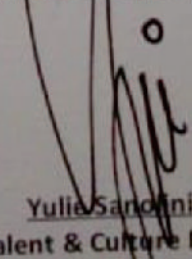
F = Fair
Sedang (60-79)

P = Poor
Kurang (below 60)

Evaluated by,


Ketut Ariawan
Executive Chef

Acknowledge by,


Yulia Sandhini
Asst. Talent & Culture Manager