

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari analisis yang dilakukan penulis terhadap pengaruh penyimpanan bahan makanan terhadap kualitas produk makanan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta sebagai berikut:

1. Penyimpanan bahan makanan sangatlah berpengaruh dalam kualitas masakan yang dihidangkan, dikarenakan penyimpanan merupakan awal dari kualitas barang diketahui, jika cara penyimpanan buruk maka kualitas bahan pun akan buruk, dikarenakan bahan akan rusak sebelum mengalami pengolahan.
2. Hal hal yang menyebabkan rusaknya bahan makanan sebelum di lakukan pengolahan adalah tata cara penyimpanan yang baik tidak diterapkan dan kurangnya kontroling dari atasan terhadap sistem penyimpanan bahan maknan, serta ada beberapa kesalahan teknis seperti suhu dari *chiller* kurang terjaga karena peralatan yang rusak/sudah tua yang tentunya menurunkan kinerja dari *chiller*.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan penulis di Hyatt Regency Yogyakarta, penulis memberikan saran-saran untuk meningkatkan kualitas masakan mulai dari penyimpanan sebagai berikut:

1. Meningkatkan kesadaran setiap *staff* dan *trainee kitchen* agar lebih memperhatikan cara penyimpanan bahan masakan agar terjaganya kualitas bahan makanan sebelum diolah serta agar bahan masak tidak terbuang sia sia.
2. Pihak hotel perlu melakukan perbaikan menyeluruh terhadap *equipment,utensil*,serta tempat penyimpanan bahan makanan terutama pada *chiller* dan *dry store* agar *staff/trainee* mampu melakukan penyimpanan barang dengan maksimal.
3. Atasan seperti *executive chef* dan *sous chef* melakukan pengawasan yang lebih teliti terhadap cara penyimpanan bahan masakan di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.
4. Pihak hotel perlu membuang barang barang yang kurang efektif dalam penggunaannya agar tempat penyimpanan agak luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Armawa, I. M. (2015). *Rangkuman Materi Tata Hidang*. Bali: STP Bali.
- Bagus, I. (2014). *Pengantar Industri Pariwisata*. Yogyakarta: Deepublish.
- Bagyono. (2014). *Pariwisata Dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Bakrie, Iniyati, & Indartika. (2018). *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM.
- Bartono, & Sulton. (2013). *Penyimpanan Bahan Makanan*. Bandung: STIEPAR Bandung.
- Citra, & widianto, t. (2018). *Penerapan Hazard Analisis and Critical point*. Jakarta: Khasanah Ilmu.
- Hasbiana, N. (2022). *Dasar Dasar kuliner* . jakarta:Kementrian Pendidikan
- Hasdun. (2014). *Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Jayakarta*. Lombok: Univesitas Pembangunan .
- Larasati, S. (2016). *Ekuilibra*. Retrieved from Exellent Hotel Operation.
- Minantyo. (2013). *Dasar Dasar Pengolahan makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Putri, E. D. (2016). *pengantar akomodasi dan restoran*. Yogyakarta: Deepublish.
- Subagyo, A. (2009). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Sugiono. (2013, maret 10). *Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran*. Retrieved from lipipress: lipipress.lipi.go.id
- Sukresno, & Pendit, N. (2011). *Managemen Food and Beverage*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sulastiyono, A. (2011). *Management penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, i., Sudibyoy, & Waspodo, p. (2016). *Pengantar Keamanan Makanan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

LAMPIRAN**SURAT IJIN TUGAS PRAKTIK KERJA****LAPANGAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kabag PKL STP AMPTA Yogyakarta, memberi tugas kepada mahasiswa dan dosen yang Namanya tersebut dibawah ini :

NO.	NAMA	NO.Mhs	Pembimbing	Program studi
1	Atah lindhoil	120109680	Setyo Prasiyono N,S.ST,M.Sc	D111 Perhotelan

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta.

Alamat: Jl. Palagan Tentara Pelajar, Panggung sari, Sariharjo, Kec.Ngaglik,Sleman, Yogyakarta

Selama 6 (enam) bulan, mulai tanggal 3 Agustus 2022 sampai 3 Februari 2023 dengan ketentuan:

- 1. Menaati peraturan/disiplin kerja di industry/perusahaan**
- 2. Dilaksanakan sesuai jadwal/di diluar perkuliahan.**

Surat ijin/tugas PKI ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan ndengan sebaik-baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperlunya.

LAMPIRAN II
SERTIFIKAT ON THE JOB TRAINING



LAMPIRAN III

MENU KEMANGI BISTRO



