

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa karyawan sudah melakukan upaya penerapan hygiene sanitasi di dapur menurut SOP yang telah ditetapkan. Namun masih seringkali ada beberapa yang lalai menerapkannya arena kurangnya kesadaran dari masing-masing individu. Upaya yang telah dilakukan oleh pihak Royal Ambarrukmo Hotel adalah dengan menerapkan:

1. Hygiene sanitasi lingkungan kitchen

Melakukan pemisahan tempat sampah organik dan an organik serta pemisahan tempat pencucian bahan dan alat.

2. Hygiene sanitasi peralatan

Sudah memiliki tempat pencucian alat tersendiri, tidak digabung lagi dengan pencucian bahan. Serta selalu melakukan soaking terhadap alat-alat ynag digunakan

3. Hygiene sanitasi ketenagaan

Karyawan sudah mulai mengurangi kebiasaan buruk seperti berbicara terlalu banyak di area pengolahan. Rambut yang biasanya hanya dijepit sudah di ikat dengan rapi serta menggunakan hairne dan sudah melakukan upaya perlindungan kontak langsung dengan menggunakan penjepit atau handglove saat mengambil makanan.

Dapat disimpulkan bahwa hygiene sanitasi staff kitchen sudah diterapkan.

4. Hygiene sanitasi makanan

Karyawan mengupayakan kebersihan area kerja, dan menjauhkan makanan dari zat berbahaya yang mungkin saja dapat mencemari makanan baik fisik, kimia maupun bakteri

**B. Saran**

Beberapa saran yang dapat penulis berikan guna terlaksananya penerapan hygiene sanitasi di dapur dengan baik, yaitu:

1. Memberikan pelatihan tentang standar hygiene dan sanitasi di dapur kepada semua karyawan dapur
2. Memperbaiki bangunan dan fasilitas penunjang pelaksanaan penerapan hygiene sanitasi sesuai dengan peraturan yang ditetapkan.
3. Untuk menjaga hygiene dan sanitasi perlu ditempatkan satu orang yang bertugas untuk mengontrol pelaksanaan upaya hygiene sanitasi di dapur.
4. Untuk melanjutkan penerapan hygiene sanitasi yang belum terlaksana sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastiyono, 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Arif, Rachman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*, Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Bartono PH, SE. dsm Ruffino E.M, 2005. *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*. Jakarta: Kencana.
- Endang Indriani, 2017. *Homemade Baking*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Faridah, Ani, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dikdasmen. Department Pendidikan Nasional.
- Gamal, Suwanto. 1997. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Andi : Yogyakarta.
- Hadinoto, Kusudianto. 1996. *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*. Jakarta : UI Press.
- Indriani, Endang. 2017. *Home Made Baking*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Khodyat, H. *Sejarah Pariwisata dan Perkembangan di Indonesia*. Jakarta.
- Soekresno, 2000. *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Subagjo, Adjab, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Cetakan Pertama.
- Sulastiyono, Agus. 2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung. Alfabeta.

# **LAMPIRAN**

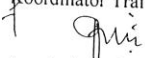
## Lampiran 1 Surat Bebas OJT

### SURAT KETERANGAN BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : CHATARINA ETA CHINTIA  
NIM : 119100655  
Jurusan : PERHOTELAN D

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
  - a. ....di .....
  - b. ....di .....
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :  
.....di .....
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :  
.....di .....

Yogyakarta, 20 Juli 2022  
Koordinator Training Stipar. AMPTA,  
  
Angela Ariani, SH, M.M. Par

## Lampiran 2 Form Penilaian OJT



### FORM PENILAIAN ON THE JOB TRAINING

**NAME** : CHATARINA ETA CHINTIA  
**SCHOOL** : STP AMPTA  
**DEPT/SECTION** : FOOD & BEVERAGE PRODUCT  
**PERIOD** : 23 AGUSTUS 2021 - 19 FEBRUARI 2022

photo

NO	EVALUATION CRITERIA	GRADE
<b>ATTITUDE</b>		
1	<b>GROOMING &amp; HOSPITALITY</b> Ketaatan pada Standard Grooming, menunjukkan perilaku yang mengacu pada Value Perusahaan.	3.60
2	<b>MOTIVATION</b> Menunjukkan semangat dan kemauan untuk belajar.	3.60
3	<b>RESPONSIBILITY</b> Bekerja secara tuntas sesuai ketentuan yang berlaku.	3.60
4	<b>COOPERATIVENESS</b> Menunjukkan perilaku kerjasama dalam tim.	3.70
5	<b>ATTENDANCE</b> Tingkat kehadiran dan ketepatan waktu	3.70
<b>KNOWLEDGE &amp; SKILL</b>		
6	<b>JOB KNOWLEDGE</b> Pengetahuan tentang bidang tugas.	3.70
7	<b>QUALITY OF WORK</b> Kualitas kerja, termasuk ketepatan dan kerapihan	3.70
8	<b>JOB SPEED</b> Dapat mengikuti ritme kerja sesuai ketentuan.	3.70
9	<b>INITIATIVE</b> Menunjukkan inisiatif dalam melaksanakan tugas.	3.70
10	<b>IMPROVEMENT ACHIEVED</b> Kemajuan yang dicapai selama On the Job Training	3.70

**TOTAL SCORE** : 36,70  
**GRADE** : 3.67 (TOTAL SCORE / 10)  
**RATING** : Excellent

Yogyakarta, 16 February 2022

**Eko Purjiono**  
 Executive Sous Chef

**Vincent Rudy Ardita**  
 Asst. Training Manager

Scoring antara 1 - 4, dengan rating berikut ini:	3,50-4,00	: Excellent
	3,00-3,49	: Good
	2,50-2,99	: Fair
	1,50-2,49	: Below Average
	0,00-1,49	: Poor



Jalan Laksda Adisucipto No. 81  
 Yogyakarta 55281 - INDONESIA  
 P. + 62-274 488 488  
 F. + 62-274 488 789  
 info@royalambarrukmo.com

www.royalambarrukmo.com

