

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Penulis Praktek Kerja Lapangan di Hotel Eastparc Yogyakarta dan membuat laporan tentang “Metode Penyimpanan Bahan Baku *Food Beverage Product Departement Eastparc Hotel Yogyakarta*” Pada akhirnya penulis dapat mengambil kesimpulan:

1. Pada dasarnya *Food And Beverage Departement* merupakan bagian yang terpenting dalam suatu hotel, karena merupakan sumber keuntungan kedua setelah kamar bagi pendapatan suatu hotel
2. Dengan mengetahui cara penanganan dan penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar, kualitas dan mutu bahan tetap terjaga, cost yang tidak terlalu banyak dan juga berkurangnya jumlah *leftover* di kitchen Eastparc Yogyakarta

#### **B. Saran**

Saran yang ingin penulis sampaikan kepada Hotel Eastparc Yogyakarta, food and beverage department yaitu sebagai berikut :

1. Dengan pengaruh penanganan dan penyimpanan bahan makanan yang di peroleh, maka perlunya ketelitian dan kecermatan saat penanganan bahan makanan, baik saat penyimpanan maupun pengolahannya, sehingga dapat menghemat pengeluaran cost di hotel.

2. Saling menjaga komunikasi antar Departemen agar operasional berjalan dengan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Mertayasa, I Gede. (2012). *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta: Andi.
- Bagyono. (2012). *Teori dan Praktik: Hotel Front Office*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Hana, Yomi . (2018). *Penyebab Makanan Kadaluarsa atau belum*. Bandung: Gramedia.
- Hari, Minantyo. (2011). *Dasar-Dasar pengolahan makanan* Surabaya: Graha Ilmu.
- Hermawan, Budi. (2017). *Penyimpanan Persediaan*. Yogyakarta: PT. CV Citra Aditya Bakti
- Irawan, D. W. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Larasati, Sri. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Muchtadi, T.R.(2013). *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta  
*Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. Tentang Penyimpanan Makanan di Freezer*
- Pujirahardjo. (2013). *Metode Inventaris Makanan dan Minuman*. Dalam Pujirahardjo. Jakarta: Gramedia .
- Rusdianana. (2014) . *Penyimpanan Bahan Makanan (Food Hygiene)*. Jakarta: PT. CV Citra Aditya Bakti
- Sulastiyono, Agus. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Wiyasha, Ida. (2010). *Akuntansi Perhotelan (Penerapan Uniform System of Accounts for the Lodging Industry)*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Windanaputra, (2009). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bogor : Alfabeta.
- Sari, N. A. (2022, Juni 21). *Media Indonesia*. Diambil kembali dari Jangan Pernah Taruh Makanan Panas di Kulkas, Ini Alasannya: <https://mediaindonesia.com/weekend/500786/jangan-pernah-taruh-makanan-panas-di-kulkas-ini-alasannya>

**LAMPIRAN**

**Lampiran 1. Sertifikat**



Halaman Depan Sertifikat

### TRAINEE APPRAISAL REPORT

NO	POINT TO CHECK	SCORE
1	<b>Willing to Learn</b> <i>Kemauan untuk Belajar</i>	7.00
2	<b>Job Knowledge</b> <i>Pengetahuan Kerja</i>	7.00
3	<b>Quality of Work</b> <i>Kualitas Kerja</i>	7.00
4	<b>Dependability</b> <i>Keandalan</i>	6.00
5	<b>Attendance</b> <i>Kehadiran</i>	7.00
6	<b>Performance</b> <i>Kinerja</i>	6.80
7	<b>Communication</b> <i>Komunikasi</i>	7.00
8	<b>Relation with Others</b> <i>Hubungan dengan Rekan Kerja</i>	7.00
9	<b>Motivation</b> <i>Motivasi</i>	6.60
<b>GRADE</b> <i>( Total score : 9 )</i>		6.80

Remark:

9-10	Outstanding
7-8	Good
5-6	Fair
3-4	Poor
1-2	Failed