

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Sistem penyimpanan buah dan sayur di *cold kitchen* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta menggunakan sebuah metode dengan memperhatikan beberapa hal. Adapun metode yang digunakan dan beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam hal penyimpanan yaitu:

1. Menerapkan metode FIFO (*First in First Out*) barang yang pertama kali masuk/disimpan di *chiller* juga terlebih dahulu digunakan.
2. Kestabilan suhu ruangan penyimpanan (*chiller*) berada pada 4°C-5°C.
3. Kebersihan ruangan penyimpanan bahan baku (*chiller*).

Manfaat dari sistem penyimpanan bahan baku buah dan sayur terhadap kualitas produk makanan *cold kitchen* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yaitu,

1. Kualitas rasa dan warna makanan akan tetap bagus.
2. Jangka waktu penyimpanan produk makanan yang sudah siap diolah lebih lama.
3. Produk makanan yang dihasilkan lebih bervariasi.
4. Terjaganya tekstur sayuran dan buah yang akan di pakai

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang dipaparkan diatas, maka dengan ini terdapat beberapa saran yang perlu diperhatikan untuk dapat meningkatkan kualitas sayuran dan buah di Hotel Hyatt Regency Yogyakarta yaitu :

1. *Sous chef* sebagai pihak yang melakukan pengorderan barang dan *cross check* pengadaan barang untuk *kitchen* lebih memperhatikan kualitas bahan baku sayur dan buah saat diterima dari pemasok juga kesesuaian jumlah bahan baku yang digunakan untuk operasional setiap harinya dengan jumlah barang yang diterima dari pemasok.
2. Pimpinan maupun *staff cold kitchen* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta lebih memperhatikan persediaan *container* (penampung) tiap jenis bahan baku berbeda yang tersedia di *chiller*, sehingga lebih mempermudah pekerjaan saat pengambilan maupun penyimpanan bahan baku dari *chiller*.
3. Para karyawan dan juga termasuk anak *training* lebih memperhatikan tentang kebersihan dan kerapihan di dalam *walk in chiller*, sehingga terlihat rapih dan juga bersih.

DAFTAR PUSTAKA

Arief Rahman A. 2002. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta:Gramedia Pustaka Utama.

Novary, Widayati, *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar* (Jakarta: PenebarSwadaya, 1999).

Sugiarto Endar, Sulartiningrum, *Pengantar Akomodasi dan Restoran*, Jakarta, PTGramedia Pusaka Utama, 1996.

Sulastiyono.2006. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Sumber *Food and Beverage Department* dan *Human Resource Department* Hotel Hyatt Regency Yogyakarta

Sumber Internet

<https://tastetheloveinfood.wordpress.com/2012/05/08/penasaran- bedanya-hot-cold-kitchen/> , diakses pada tanggal 21 Desember 2021.

<https://www.royalambarrukmo.com/facilities> , diakses pada tanggal 22 Desember 2021.

LAMPIRAN

Dokumentasi



Menu Choco Lava Cake
Sumber: Dok Pribadi



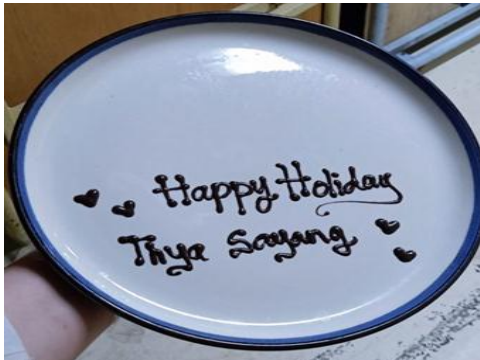
Menu Salmon Panini Sandwich
Sumber: Dok Pribadi



Menu Smoke Salmon Salad
Sumber: Dok Pribadi



Menu Tira misu
Sumber: Dok Pribadi



Wording Complimentary Birthday
Sumber: Dok Pribadi



Rabbit Prawn Canape Regency Club Lounge
Sumber: Dok Pribadi



Chinesse Grill Hoisin Chicken
Sumber: Dok Pribadi



Bugs Canape Regency Club Lounge
Sumber: Dok Pribadi



Tuna Canape salad Regency Club Longe
Sumber: Dok Pribadi



Salad Portion Regency Club Lounge
Sumber: Dok Pribadi



Training New Menu Nastar Crumble Cake
Sumber: Dok Pribadi



Menu Avocado Cheese Cake
Sumber: Dok Pribadi



Fresh Slice Fruit
Sumber: Dok Pribadi

Surat Bebas OJT

SURAT KETERANGAN BEBAS ON THE JOB TRAINING

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : RESTI TRI PUJI LESTARI
N I M : 120109708
Jurusan : D III PERHOTELAN

1. Telah menyerahkan Laporan On The Job Training periode :
 - a. 2022 / 2023 Di : HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
 - b. Di :
2. Telah menyelesaikan On Job Training periode :
 - a. 2022 / 2023 Di : HOTEL HYATT REGENCY YOGYAKARTA
3. Telah menyelesaikan periode :
 - a. Di :

Yogyakarta, 29 Mei, 2023

Tutor Training Stipar AMPTA

f



Angela Ariani, SH, M.M. Par.

Lampiran Sertifikat On The Job Training

CERTIFICATE

This is to certify that

Resti Tri Puji Lestari

has successfully completed On the Job Training
in FB Kitchen Department
from 9 August 2022 to 8 February 2023

Yogyakarta, 8 February 2023



REZA SEPTIANA
Human Resources Manager



WILIS PUNTO PRASTOWO
General Manager



Lembar Bimbingan

LEMBAR BIMBINGAN



NAMA MAHASISWA: Rosi Tri Puji Lestari
 NO. MAHASISWA : 120109708
 JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING :

NAMA PEMBIMBING I: Ani Dwi Saputra, S.Si, M.M.

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PADA
	17/5/23	Bab I: parabola-konika	A
		Bab II: -pembacaan -pembacaan	A
	19/5/23	Bab III: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab IV: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab V: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab VI: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab VII: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab VIII: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab IX: -pembacaan -pembacaan	A
		Bab X: -pembacaan -pembacaan	A