

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diteliti mengenai “Standar Operasional Prosedur Dalam Penyimpanan Bahan *Perishable* Di *Cold Kitchen Section* Di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta”, maka peneliti dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Untuk menjawab rumusan masalah penelitian yang pertama mengenai Standar Operasional Prosedur yang digunakan dalam penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, peneliti dapat menjelaskan bahwa sistem penyimpanan bahan *perishable* terbilang cukup baik. Akan tetapi perlu diperhatikan lagi, karena ada beberapa hal yang dilakukan tidak sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang ada. Contohnya:
 - a. Standar Operasional Prosedur di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Yogyakarta dalam penyimpanan bahan *perishable* adalah dengan menempatkan bahan tersebut dengan memberi wadah atau diberi *plastic wrap*. Akan tetapi, masih ada *staff* karyawan maupun *trainee* yang masih lalai dalam melakukan hal tersebut, sehingga bahan tersebut menjadi rusak atau busuk.
 - b. Standar Operasional Prosedur di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Yogyakarta dalam penyimpanan bahan *perishable*

adalah memberi *food labelling* pada setiap bahan *perishable* yang akan disimpan. Akan tetapi masih sering juga terjadi ada beberapa bahan yang tidak diberikan *food labeling* sehingga ketika *staff* atau *trainee* lain akan menggunakan bahan tersebut, menjadi tidak tahu, bahan tersebut masih layak dipakai atau tidak.

- c. Standar Operasional Prosedur di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Yogyakarta dalam penyimpanan bahan *perishable* adalah mengecek setiap bahan *perishable* yang akan diolah menjadi sajian untuk tamu. Akan tetapi masih ada yang asal dalam mengecek, sehingga sering terjadi, bahan menjadi rusak dan sia-sia.
 - d. Standar Operasional Prosedur di *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Yogyakarta dalam penyimpanan bahan *perishable* adalah system FIFO (*first in first out*). Akan tetapi masih ada karyawan atau *trainee* yang lalai menerapkan *system* ini dan menggunakan bahan yang baru, sehingga bahan yang lama akan menjadi tidak terpakai, dan terjadi peningkatan *cost*.
2. Untuk menjawab rumusan masalah penelitian yang kedua mengenai bahan *perishable* yang dikelola *Cold Kitchen Section* di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta, yaitu:
- a *Fresh Vegetables (White Cabbage, Red Cabbage, Curly Lettuce, Romaine Lettuce, Red Bell Pepper, Green Bell Pepper, Tomat,*

- Buncis, Taoge, Timun, Tomat Cherry dan lain lain) disimpan pada *chiller* dengan suhu 4° sampai 10°C.
- b *Meats (Chicken Breast Fillet dan Beef) Frozen Foods (Frozen Corn Kernels, Frozen Peas, Frozen French Fries, dan Frozen Smoked Beef, Frozen Chiken Lyoner dan lain lain)* disimpan di *freezer* dengan suhu -4° sampai -18°C.
 - c *Fish Fillet (Barramundi fish, Salmon dan Prawn)* disimpan di *freezer* dengan suhu -4° sampai -18°C.
 - d *Salad dressings (Tar – tar Sauce, Honey Mustard, French Dressing, Balsamic Dressing, Thousand Island, Sesame Dressing, Caesar Dressing dan lain lain)* disimpan di *chiller* dengan suhu 4° sampai 10°C.
 - e Telur, Susu, Mayonaise, keju *Cheedar*, keju Parmesan, Yogurt, *Chilli Sauce* dan juga *Tomato Sauce, Soy Suce, Thai Chilli Sauce* dan lain lain 4° sampai 10°C.

B. Saran

Berdasarkan hasil temuan, maka peneliti mencoba mengemukakan saran terkait sistem penyimpanan bahan *perishable* di *Cold Kitchen Section* Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta kepada pihak manajemen sebagai berikut:

1. Pihak Royal Ambarrukmo Hotel sebaiknya lebih memperhatikan penerapan sistem penyimpanan bahan *perishable* agar bahan tersebut lebih bertahan lama, mengingat bahan *perishable* sendiri ialah bahan

yang mudah rusak. Meskipun beberapa *staff* sudah melakukan SOP penyimpanan namun tidak sedikit juga tata cara penyimpanan yang masih kurang baik atau kurang diperhatikan.

2. Sebaiknya lebih memperbanyak fasilitas penyimpanan bahan *perishable* karena ada beberapa bahan yang disimpan tidak pada tempat nya dikarenakan masih kurangnya fasilitas penyimpanan bahan *perishable*.
3. Selalu rutin mengecek suhu setiap *chiller* dan *freezer* yang ada di *Cold Kitchen Section* Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
4. Memperhatikan *system* FIFO (*first in first out*) agar tidak terjadi bahan yang terbuang sia-sia.
5. Selalu memberi *food labelling* pada bahan *perishable* dan mengecek bahan *perishable* yang akan disimpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Yasti. 2020. *Sistem Penyimpanan Bahan di Travelodge Hotel Batam*. Universitas Riau: JOM FISIP Vol. 7 No. 2 Edisi Juli-Desember 2020.
- DEPKES, RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta.
- DEPKES, RI. 2007. *Pedoman Pengelolaan Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta.
- Dittmer, Paul R dan Gerald G Griffin. 1980. *Principle of Food and baverage, and Labour Cost Control for Hotel and Restaurant. Fourth Edition*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum, 1996, *Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Fuaddah. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Bahan Perishable Terhadap Kualitas Produk di Cold kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra Medan*. Universitas Sumatera Utara.
- Larasati, Sri, 2016. *Excellent Hotel Operation*, ekuilibria, Yogyakarta.
- Pratama, Yudha Arif, 2022, *Sistem Penyimpanan Bahan Perishable di Cold kitchen Section Novotel Pekanbaru*. Universitas Riau.
- Rachman, arif abd. (2010). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soekresno. *Manajemen Food and Beverage*. 2010 Edisi ke II. Jakarta PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Soenarno, Adi, 2009. *Front Office Management*. Jakarta: Andfi Offset.
- Subagjo, Adjab, 2009. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Sulastiyono Agus, 2006, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri manajemen usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi*(ed 7&. Bandung, Alfabeta.

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 di bawah ini :

No.	Nama	No. Mhs.	Pembimbing	Program Studi
1	Ribka Sehiana H	120109709	Dra. Heni Susilawati, M.M	D III PERHOTELAN

Untuk melaksanakan dan membimbing PKL di Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
Alamat : Jl. Laksda Adisucipto No.81, Ambarukmo, Caturtunggal, Kec. Depok,
Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281 selama 6 (enam) bulan, mulai
tanggal 02 Agustus 2022. sampai dengan
01 Februari 2023 dengan ketentuan:

- 1. Mentaati peraturan/disiplin kerja diindustri/perusahaan.**
- 2. Dilaksanakan sesuai jadwal/di luar perkuliahan.**

Surat Ijin/Tugas PKL ini diberikan untuk dipergunakan dan dilaksanakan dengan
sebaik-baiknya. Setelah selesai agar melaporkan hasilnya. Kepada yang
berkepentingan kiranya maklum dan berkenan memberikan bantuan seperlunya.



Certificate of Completion

This is to certify that

RIBKA SEPHIANA HANDAYANI

completed the "On-the Job Training" program successfully
in **Food and Beverage Product Department**
from August 02, 2022 to February 01, 2023

IGNATIUS HERDITANTO
Human Resources Manager

HERMAN COURBOIS
General Manager





C I R I I I I I C A I I I

OF APPRECIATION

PROUDLY AWARDED TO:

RIBKA SEPHIANA HANDAYANI

For participating in The Royal Wedding of
Kaesang Pangarep & Erina Sofia Gudono
on 8 - 10 December 2022
at Royal Ambarukmo Yogyakarta as
Trainee
Yogyakarta, 10 December 2022.

HERMAN COURBOIS
GENERAL MANAGER

