

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah di uraikan maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. *Hygiene* dan sanitasi yang terdapat di Hotel Java Heritage sebagian besar belum sesuai sebagaimana semestinya
2. Penerapan *hygiene* dan sanitasi pada masakan di Hotel Java Heritage sudah sesuai dengan semestinya.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang dibahas, penulis dapat memberikan saran berikut:

1. *Executive chef* harus turun tangan untuk mengawasi dan menyesuaikan *hygiene* dan Sanitasi bahan makanan, minuman, dapur dan peralatan yang digunakan agar sesuai dengan SOP yang semestinya .
2. *Executive chef* harus selalu mengawasi setiap pekerjaan yang dilakukan oleh bawahannya dan memberi pengarahan agar bisa melaksanakan sanitasi hotel secaa maksimal
3. Kepala kitchen harus lebih mengawasi setiap pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan dan trainee untuk memastikan kesesuaian *hygiene* dan sanitasi yang di terapkan dan dilakukan sebaik mungkin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alristina, Arie Dwi. 2021. *Ilmu Gizi Dasar Buku Pembelajaran*. Puwodadi: CV Sarnu
- Anonim, 2003” *Hygiene Sanitasi Jasa Boga*” Nomor 715/MENKES.SK/V/2003. Jakarta
- “BAB II DESKRIPSI OBYEK PENELITIAN”. 16 September 2020.  
<http://ejournal.uajy.ac.id/4277/3/2KOM03831.pdf>
- “BAGAN ORGANISASI HOTEL”. Academia. 2020. 28 oktober 2020.  
[https://www.academia.edu/13176172/BAGAN\\_ORGANISASI\\_HOTEL](https://www.academia.edu/13176172/BAGAN_ORGANISASI_HOTEL)
- Dirjen PPL dan PM. Jakarta “DIVISI AND SEcKSI OPERASIONAL FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT HOTEL”. Catatan Kampus Enki. 11 Maret 2014. 17 November 2020. <http://binderengki.blogspot.com/2014/03/01fungsi-divisi-seksi-f-dept-tata-boga.html>
- “Bagan Organisasi”. Google. -. 21 November 2020.  
[https://www.google.com/imgres?imgurl=http%3A%2F%2F3.bp.blogspot.com%2F-E1qDcqYfi9E%2FVmeYmVZmBoI%2FAAAAAAAAAAJHg%2F9vLgkZ\\_c-CQ%2Fs1600%2FSTRUKTUR%252BF%252526B%252BSERVICE.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Ftatagrahasmk.blogspot.com%2F2015%2F12%2Ff-service-departem.html&tbnid=hhkLlfHdxI253M&vet=12ahUKEwjx\\_\\_zhvKrtAhWIFXIKHRiVDQ0QMygFegUIARCuAQ..i&docid=Bh1AO8nM2otUYM&w=1600&h=978&q=bagan%20struktur%20organisasi%20food%20and%20beverage%20department&safe=strict&ved=2ahUKEwjx\\_\\_zhvKrtAhWIFXIKHRiVDQ0QMygFegUIARCuAQ](https://www.google.com/imgres?imgurl=http%3A%2F%2F3.bp.blogspot.com%2F-E1qDcqYfi9E%2FVmeYmVZmBoI%2FAAAAAAAAAAJHg%2F9vLgkZ_c-CQ%2Fs1600%2FSTRUKTUR%252BF%252526B%252BSERVICE.jpg&imgrefurl=http%3A%2F%2Ftatagrahasmk.blogspot.com%2F2015%2F12%2Ff-service-departem.html&tbnid=hhkLlfHdxI253M&vet=12ahUKEwjx__zhvKrtAhWIFXIKHRiVDQ0QMygFegUIARCuAQ..i&docid=Bh1AO8nM2otUYM&w=1600&h=978&q=bagan%20struktur%20organisasi%20food%20and%20beverage%20department&safe=strict&ved=2ahUKEwjx__zhvKrtAhWIFXIKHRiVDQ0QMygFegUIARCuAQ)
- “Food and Beverage Product”. BOGA DUNIA SAYA. -. 21 November 2020.  
<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/food-and-beverage-product/>
- “PENERAPAN STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PADA FOOD & BEVERAGE PRODUCT KHUSUSNYA DI SECTION BREAKFAST DI HOTEL SHERATON SENGIGI BEACH RESORT  
 “. -. -. 21 November 2020. <http://eprints.unram.ac.id/8039/1/KTI%20FIX.pdf>
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- “Jam Kerja Karyawan Hotel – Ketahui Sebelum Melamar Kerja di Hotel”. KITA PUNYA. NET. 18 Juni 2020. 21 November 2020. <https://www.kitapunya.net/jam-kerja-karawan-hotel/>
- “BAB I PENDAHULUAN. Food and Beverage Product Department adalah salah satu departemen”. DOC PLAYER. 2020. 28 Novenmber 2020.  
<https://docplayer.info/39975863-Bab-i-pendahuluan-food-and-beverage-product-department-adalah-salah-satu-departemen.html>
- “PENGERTIAN HOTEL: Fungsi, Jenis, Sejarah & Klasifikasi Hotel”. SALAMADIAN. Februari 5, 2020. 12 Desember 2020. <https://salamadian.com/pengertian-hotel/>

“Manfaat Praktek Kerja Lapangan untuk Siswa, Sekolah dan Perusahaan”. *Elmu.web.id*. April 8, 2020. 12 Desember 2020. <https://www.elmu.web.id/manfaat-praktek-kerja-lapangan/>

Hiasinta A. Purnawijayanti. 2015. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius

“Manfaat Prakerin Bagi Siswa, Sekolah, dan Perusahaan”. SMK TEXMACO KARAWANG. 2018. 12 Desember 2020. <http://smktexmacokarawang.sch.id/kegiatan/view/manfaat-prakerin-bagi-siswa-sekolah-dan-perusahaan>

# LAMPIRAN

UNIVERSITAS ANGGLO AMERTA YOGYAKARTA  
 Jl. Laksda Adisucipto Km 6, Tempel, Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281  
 Telp/Fax: (0274) 485115 Website : [www.ampta.ac.id](http://www.ampta.ac.id) E-mail : [ampta@yahoo.co.id](mailto:ampta@yahoo.co.id)

## ACKNOWLEDGMENT LETTER

I herewith :

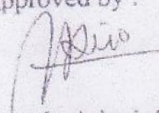
Name : ROHIM HIDAYATI  
 Reg. Student no. : 118 109 435  
 Study Program : D3 Perhotelan  
 Semester : 10  
 Address : DESA ADISANA RT01 RW05 KEC Kebasen  
 Kab. Panyumas Kode POS 53172  
 Telephone no. :

I promise to:


1. Be well-groomed.
2. Follow the house rules.
3. Be on time.
4. Be a good trainee.
5. Accept the punishment from the Institution and STP.AMPTA if uncompleted On The Job Training.

Yogyakarta, 17-01-2023  
 Student,

Approved by :

  
 Angela Ariani, S.H.; M.M.  
 Training Coordinator



  
 Rohim Hidayati



## **SURAT KETERANGAN**

No. JH/HRD/2023/VI/82

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : **B. Deddy Wijaya S**  
Jabatan : Human Resources Manager  
Alamat : Java Heritage Hotel Purwokerto  
Jl. Dr. Angka No. 71 Purwokerto


Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : **ROHIM HODAYAT**  
NIM : **1118109435**  
Lembaga Pendidikan : **SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA**  
Departemen Magang : **FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTEMENT**

Telah menjalani Magang/ On Job Training di Java Heritage Hotel Purwokerto yang rencananya dimulai pada tanggal Januari - Juni 2023.

Demikian surat keterangan ini dibuat, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Purwokerto, Juni 2023

  
**B. Deddy Wijaya S**  
Human Resources Manager

Jl. dr Angka No. 71 Purwokerto - Central Java - Indonesia  
P : +62281 634 321 | F : +62281 631 328 | E : info@javaheritagehotel.com  
www. .com

## LAMPIRAN



Gb. 1 Ruang *Cold Kitchen*



Gb. 2 Ruang *Cold Kitchen*



Gb. 3 Ruang *Cold Kitchen*



Gb. 4 Ruang *Hot Kitchen*





Gb. 5 Ruang *Hot Kitchen*



Gb. 6 Ruang *Hot Kitchen*



Gb. 7 Ruang *Hot Kitchen*