

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis yang sudah dicantumkan pada Bab sebelumnya, penulis mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Kondisi fasilitas penyimpanan bahan makanan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel dapat dikatakan dalam kategori kurang baik. Hal tersebut berdasarkan kepada beberapa aspek hasil penelitian penulis yaitu suhu fasilitas penyimpanan, jenis fasilitas penyimpanan, penggunaan *container* sebagai wadah penyimpanan, jumlah fasilitas penyimpanan, kebersihan fasilitas penyimpanan, serta penataan dari bahan makanan *perishable* yang akan disimpan itu sendiri. Secara keseluruhan fasilitas penyimpanan tersebut adalah dalam kondisi kurang baik.
2. Prosedur penyimpanan bahan makanan *perishable* di Gallery Prawirotaman Hotel juga dinilai masih kurang. Hal ini didasari oleh tidak mencantumkan label atau *food tagging* pada bahan makanan yang akan disimpan yang berisikan informasi-informasi secara lengkap dan jelas terkait bahan makanan tersebut sangat kurang, hanya ada label nama bahan makanan saja, tanpa mencantumkan tanggal pembuatan, berat bahan makanan serta batas maksimal lamanya penyimpanan. Banyak bahan makanan yang baru yang

menumpuk bahan makanan yang sudah terlebih dahulu tersimpan. Karyawan cenderung memprioritaskan bahan makanan yang lebih mudah untuk diraih, sehingga bahan makanan *perishable* yang sudah disimpan terlebih dulu menjadi terlalu lama disimpan yang kemudian menjadi rusak.

## **B. Saran**

Dari kesimpulan di atas, penulis mencoba untuk memberikan gagasan gagasan berupa saran yang apabila diterapkan dalam kegiatan produksinya diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak Gallery Prawirotaman Hotel. Saran yang penulis berikan adalah sebagai berikut.

1. Berdasarkan kondisi fasilitas penyimpanan bahan makanan *perishable*.
  - a. Menyesuaikan suhu fasilitas penyimpanan bahan makanan terutama *chiller* dengan standar suhu untuk penyimpanan bahan makanan *perishable*. Kemudian secara rutin melaksanakan kegiatan pengecekan terhadap suhu *refrigerator* agar tetap berada dalam kisaran suhu yang seharusnya. Pihak Gallery Prawirotaman Hotel juga diharapkan agar melaksanakan perbaikan bagi *Chiller* serta *freezer* yang kondisinya sudah kurang bagus.
  - b. Mencantumkan tabel atau poster yang berfungsi sebagai pedoman bagi pihak dapur dalam hal penyesuaian suhu bagi setiap bahan makanan *perishable* agar membantu memudahkan kegiatan pengecekan dan penyesuaian suhu *chiller* dan *freezer*.

- c. Memaksimalkan dengan lebih baik lagi terkait penggunaan *container* agar sesuai dengan kebutuhan dengan berdasarkan kepada jumlah *container* yang tersedia di dapur.
  - d. Melarang penggunaan plastik sebagai media penyimpanan bahan makanan.
  - e. Mengatur posisi sekaligus melakukan penataan bahan makanan yang akan disimpan dengan rapi.
  - f. Merancang prosedur khusus terkait masalah pembersihan fasilitas penyimpanan bahan makanan *perishable* baik *chiller* maupun *freezer*.
2. Berdasarkan prosedur penyimpanan bahan makanan *perishable*.
- a. Memberikan label yang berisikan informasi-informasi mengenai bahan makanan yang akan disimpan secara lengkap dan jelas pada semua bahan makanan *perishable* sebelum menyimpannya, serta membuat laporan apabila menemukan kerusakan yang terjadi pada bahan makanan, agar semua informasi mengenai bahan makanan dapat tercatat secara jelas.
  - b. Menerapkan penggunaan *bin card* dalam melaksanakan kegiatan pengecekan dan pengawasan bahan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

[www.galleryprawirotamanhotel.com](http://www.galleryprawirotamanhotel.com)

Bartono & Ruffini. 2005. Food Product Management. Yogyakarta: C.V.

ANDI OFFSET.

<https://accurate.id/marketing-manajemen/kualitas-produk-adalah/>

[Penyimpanan bahan makanan | Sharing and Lounge LOL \(movtif.blogspot.com\)](http://Penyimpanan%20bahan%20makanan%20|%20Sharing%20and%20Lounge%20LOL%20(movtif.blogspot.com))

<https://kudo.tips/edoc/bab-ii-uraian-teoritis-a-5941268.htm>

<https://www.kajianpustaka.com/2020/02/kualitas-produk-pengertian-manfaat-dimensi-perspektif-dan-tingkatan.html>

<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department/food-and-beverage-product/>

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN 1 DOKUMENTASI



Kondisi penyimpanan bahan *perishable* di *chiller* Gallery Prawirotaman Hotel

(sumber : penulis)



Kondisi *freezer* Gallery Prawirotaman Hotel

(sumber : penulis)



Penyimpanan buah di Gallery Prawirotaman Hotel

( Sumber : penulis)



Suhu terbaca di *chiller* dan *freezer* Gallery Prawirotaman Hotel

( Sumber : penulis)

## LAMPIRAN 2 PERMOHONAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN

Nomor : 1274/Q.AMPTA/VIII/2021  
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta, 26 Agustus 2021


Kepada Yth.  
Ibu Hana  
Human Resources Department  
Galery Prawirotaman Hotel  
Yogyakarta

Dengan hormat,  
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Galery Prawirotaman Hotel Yogyakarta periode September 2021-Februari 2022 bagi mahasiswa kami :

DAFTAR NAMA MAHASISWA : TERLAMPIR

Daftar riwayat hidup, Pasfoto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Fotocopy Surat keterangan dokter, Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir, Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training, akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan, pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,  
Ketua  
  
Drs. Prihatno, MM

Cc.File



Daftar Mahasiswa OJT Galery Prawirotaman Yogyakarta

<b>NO</b>	<b>NIM</b>	<b>NAMA</b>	<b>DEPARTEMEN</b>
1.	119109559	Diah Aisyah	F&B Service
2.	119109585	Armeyta Arianti	Front Office
3.	119109597	Jati Kusumaningtyas	Front Office
4.	119109609	Rio Aji Wijaya	Kitchen
5.	119109608	Ramdha Archi Rimubdhi	Kitchen
6.	119109613	Advent Tito Krisnawan	Pastry
7.	119109615	Ajeng Sonya Citra Prasasti	Pastry
8.	119109616	Alisia Melvita Zomers	Front Office
9.	119109618	Dona Erike Mayang Putri	Pastry
10.	119109624	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service
11.	119109633	Lukman Prasajo	Kitchen
12.	119109632	Lisa Andrian	Pastry
13.	119109641	Tarlin Tashya	Pastry
14.	119109649	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
15.	119109664	Lusiana Damayanti	F&B Product
16.	119109645	Albertus Adrian Krisma Nova	F&B Product
17.	119109652	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
18.	119109592	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product

## LAMPIRAN 3 TANDA TERIMA DARI PERUSAHAAN



Jl. Prawirotaman II / Jl. Gerilya No. 8398,  
Yogyakarta - Indonesia  
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 46/56  
Fax : 0274 458 0009  
www.galleryprawirotamanhotel.com  
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

### SURAT KETERANGAN No: 0004/HR-GPH/II/2022

Dengan hormat,

Dengan ini Manajemen Gallery Prawirotaman Hotel menerangkan bahwa nama tersebut di bawah ini adalah benar sudah menjalankan Training di Gallery Prawirotaman Hotel Yogyakarta (PT. Sarana Wisata Persada) yang dimulai sejak Agustus 2021 dan berakhir pada Februari 2022, adapun datanya adalah sebagai berikut :

No.	Nama	Bagian
1	Farisna Ayuning Tyas	F&B Product
2	Dona Erike Mayang Putri	F&B Product
3	Tarlin Tashya Meiseffi Anarki Putri Insan	F&B Product
4	Bilqisti Ambar Agustin	F&B Product
5	Advent Tito Krisnawan	F&B Product
6	Ramdha Archi Rimubdhi	F&B Product
7	Asri Anggraini Gusminarti	F&B Product
8	Lukman Prasajo	F&B Product
9	Alisia Melvita Zomers	Front Office
10	Ganendra Figo Adam Laksono	F&B Service

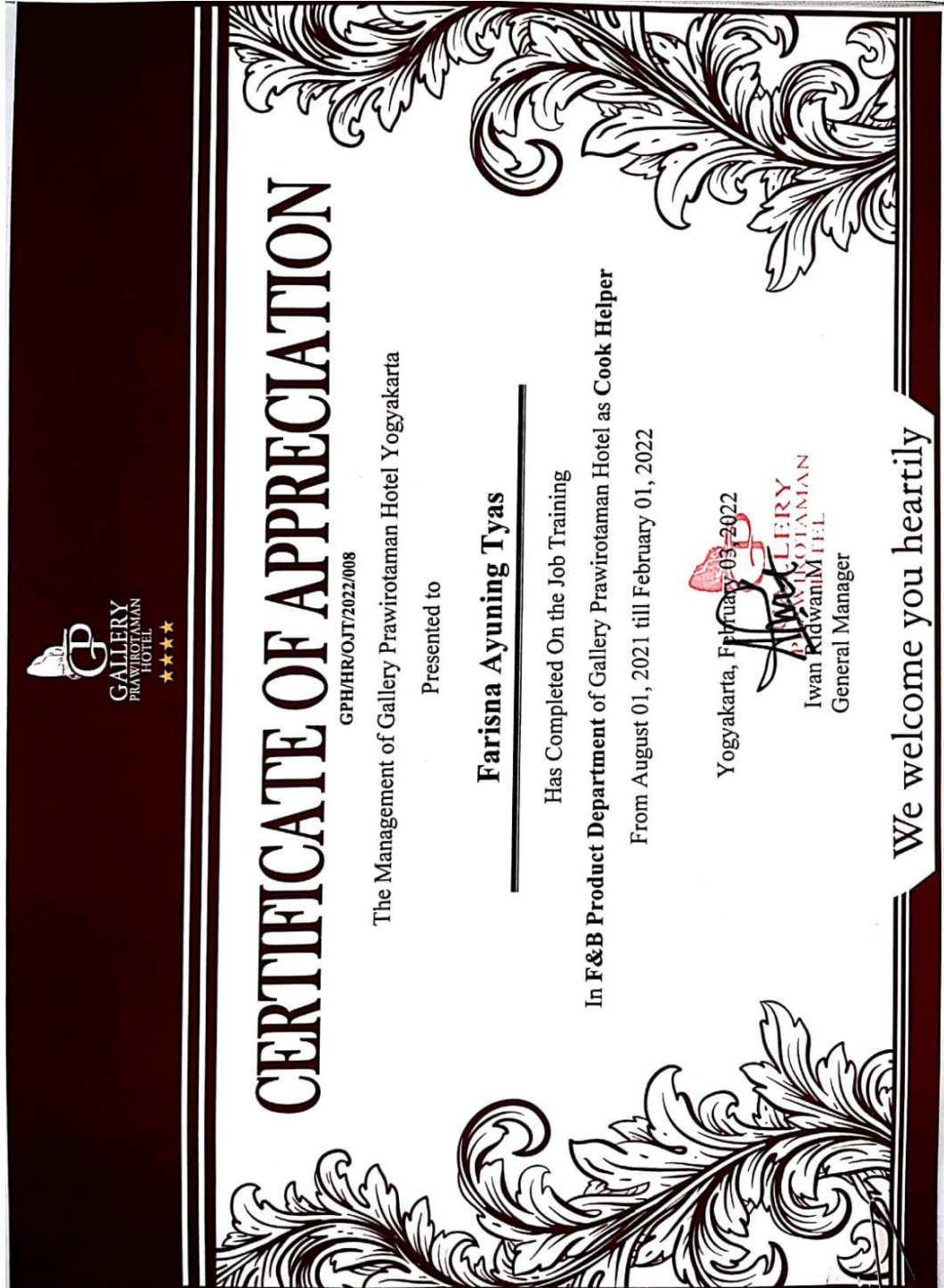
Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 16 Februari 2022

  
**Hana Annisa**  
HR Coordinator



LAMPIRAN 4 SERTIFIKAT PRAKTEK KERJA LAPANGAN



## LAMPIRAN 5 NILAI PRAKTEK KERJA LAPANGAN



Jl. Prawirotaman II / Jl. Getiyya No. 839B,  
Yogyakarta - Indonesia  
Direct Booking : 0274 458 0008, 0815 757 422 46/56  
Fax : 0274 458 0009  
www.galleryprawirotamanhotel.com  
sales.marketing@galleryprawirotamanhotel.com

### TRAINEE PERFORMANCE APPRAISAL FORM

Name : Farisna Ayuning Tyas      Position : Cook Helper Main Kitchen.  
 Department : FBP      to : 01/02/2022  
 Period : From 01/08/2021

CRITERION	SCORE					COMMENT
	A	B	C	D	E	
	36-40	28-35	20-27	12-19	08-11	
1. JOB KNOWLEDGE Pengetahuan tentang pekerjaan	39					
2. QUALITY OF WORK Kualitas pekerjaan	40					
3. EFFICIENCY OF WORK Efisiensi Kerja		35				
4. ATTENDANCE Kehadiran	40					
5. COMMUNICATION Kemampuan berkomunikasi	39					
6. LEARNING NEW PROCEDURES & TASKS Kemampuan belajar prosedur & tugas baru	39					
7. SERVICE ORIENTED Berorientasi terhadap pelayanan		35				
8. ATTITUDE Sikap dan tingkah laku	39					
9. RESPONSIBILITY Tanggung Jawab	40					
10. MOTIVATION Motivasi		35				
<b>TOTAL SCORE</b>	<b>276</b>	<b>105</b>				
OVERALL RESULT	.....381 : 10 = .....38,1..... ( A )					
ABSENCE						

Be Review  
 By Department Head,  
  
 (.....) **GALLERY PRAWIROTAMAN HOTEL**

**ACHIEVEMENT:**  
 A. 36 – 40 Outstanding: Beyond Standard      D. 12 – 19 Poor      : Bellow Standard  
 B. 28 – 35 Good      : Expected Standard      E. 08 – 11 Very Poor      : Unacceptable  
 C. 20 – 27 Satisfactory : Normal / Meet Standard

