

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Sistem penyimpanan buah dan sayur di *cold kitchen* Royal Ambarrukmo 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* Royal Ambarrukmo Yogyakarta yaitu,

- a. Kualitas rasa dan warna makanan akan tetap bagus.
- b. Jangka waktu penyimpanan produk makanan yang sudah siap diolah lebih lama.
- c. Produk makanan yang dihasilkan lebih bervariasi.
- d. Terjaganya tekstur sayuran dan buah yang akan di pakai

## B. Saran

Berdasarkan kesimpulan yang di paparkan diatas, maka dengan ini terdapat beberapa saran yang perlu diperhatikan untuk dapat meningkatkan kualitas sayuran dan buah di Hotel Royal Ambarrukmo 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 Royal Ambarrukmo 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* Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

### **Sumber Internet**

<https://tastetheloveinfood.wordpress.com/2012/05/08/penasaran->

[bedanya-hot-cold-kitchen/](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



Lampiran 1 Menu Caesar Salad

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 2 Memotong Aneka Macam Buah untuk tamu *VIP*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 3 Membuat Aneka Macam Sushi Untuk *Event Christmas Dinner 2021*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 4 Incharge Dinner Dengan Menu Selada Padang dan Pasta Penne Salad

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 5 Incharge *Event Set Menu*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 6 *Membuat Event Set Menu “Japanese Crispy Chicken Salad with Egg Tofu and Sesame Dressing”*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 7 *Membuat a la carte “Salad Jantung Pisang”*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 8 Melakukan *Set Up* untuk Punika Deli

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 9 Melakukan *Checking* dan *Refilling* bahan untuk *a la carte*

Sumber: Dok Pribadi





Lampiran 10 Kebersamaan Antar *Trainee* Di *Cold Kitchen* Royal Ambarukmo  
Yogyakarta

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 11 Incharge Bersama Dalam Acara *Christmas Dinner* 2021

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 12 Foto Bersama Dengan Trainee Lainnya Di acara *Trainee Graduation*

Sumber: Dok Pribadi



Lampiran 13 Penulis Menerima Sertifikat Selesai Magang Yang Di Berikan

Langsung Oleh *General Manager* Hotel Royal Ambarrukmo

Sumber: Dok Pribadi