

BAB IV

PENUTUPAN

A. Kesimpulan

Selama pelaksanaan kegiatan PKL di Grand Mercure Yogyakarta , penulis dapat mengambil beberapa kesimpulan :

1. Penerapan SOP pada lingkungan kerja di Grand Mercure Yogyakarta khususnya di *Banquet kitchen* dapat dibilang sudah cukup baik, seperti penggunaan seragam, pemakaian topi, *hairnet* dan *hand gloves*. Begitu juga dengan pembersihan berkala pada tempat penyimpanan seperti *dry store*, *walk-in chiller*, *walk-in freezer*, *table chiller*, dan *freezer box*. Proses penyimpanan bahan mentah juga dilakukan dengan baik, sebagai contoh suhu *chiller* untuk penyimpanan sayuran segar adalah dibawah 6 derajat *celcius*. Dan *freezer* untuk menyimpan daging mentah adalah -10 derajat *celcius* yang mana DZT (danger zone temprture) selalu di cek secara berkala.
2. Kendala yang ada di Grand Mercure Yogyakarta khususnya di *Banquet kitchen*, sebagian besar mengenai alat-alat yang tidak dapat berfungsi dengan baik. Seperti, *table chiller* yang kadang rusak dan tidak bisa digunakan, kompor gas yang tidak bisa menyala, *sink table* yang kadang-kadang tersumbat, dan *wastafel* yang tidak bisa berfungsi. Selain itu, *miss communication* juga

sering terjadi. Untuk menghindari beberapa kendala tersebut, *overhandle* penting untuk dilakukan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka penulis akan memberikan saran untuk perbaikan yang dapat dilakukan dan bermanfaat di Hotel Grand Mercure Yogyakarta. Adapun saran yang dapat diberikan penulis antara lain:

1. *Staff* diharapkan dapat lebih tegas dalam memberikan arahan tentang penerapan SOP, sehingga operasional di dapur dapat berjalan dengan lancar tanpa ada gangguan apapun termasuk *miss communication*.
2. Sesegera mungkin melaporkan ke departemen *engineering* jika ada kendala peralatan yang rusak atau tidak berfungsi dengan baik, supaya proses pengolahan makanan di dapur tidak terhambat dengan adanya kerusakan tersebut.
3. Saran untuk kampus STP AMPTA agar memperhatikan mahasiswanya yang sedang PKL di hotel agar mahasiswa juga bisa ada tempat *vurhata* dan berbicara tentang kendala-kendala yang di hadapi di hotel tersebut
4. Untuk mahasiswa AMPTA dan *next trainee* harap belajar sungguh –sungguh karena apa yang di ajarkan oleh kampus akan sangat terpakai di dunia hotel nanti siapkan mental serta fisik karena kerja di hotel pasti akan benar- benar berat.

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, Kadek. 2018. *Struktur Hotel Sederhana, Medium, & Lengkap*. <https://perhotelanxph7.wordpress.com/2018/10/09/struktur-hotel-sederhana-medium-lengkap/>. (9 Oktober 2018)
- Akbar, Muhammad Izanul. 2020. Resep Standar Pengolahan Chocolate Ganache Donut di La Petite Cake Shop Shangri La Hotel Surabaya [Laporan Akhir]. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Arikunto, S. 2018. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: RIneka Cipta.
- Dr.Riyadi, Heru, Dr. Masatip, Anwari, dkk. 2020. *Pengetahuan Menu*. Bandung. Alfabeta.
- Hastono, Susanto Priyo. 2006. *Analisis Data Fakultas Kesehatan Masyarakat*. Jakarta. (ID) Universitas Indonesia.
- Islami, Amaydha. 2020. Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di Garde Manger Section Sheraton Surabaya Hotel & Tower [Laporan Akhir]. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Isnaeni, Ria. 2018. 15 Tipe Chef dan Tugasnya Yang Belum Kamu kenali. <https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-belum-kamu-kenali>. (5 Maret 2018)
- Kusumaningrum, Dian. (2009). *Persepsi Pengunjung Nusantara Terhadap Daya Tarik Wisata Di Kota Palembang* [Tesis PS. Magister Kajian Pariwisata].
- Nasution, Masnidar Leni. 2017. *Statistik Deskriptif* [Jurnal Hikmah]. Serdang Lubuk Pakam. (ID): Sekolah Tinggi Agama Islam.
- Risalah, Fitria Amaliatur. 2018. Penerapan paperless office pada proses in room check in oleh Guest Relation Officer pada Hotel Shangri-la Surabaya [Laporan Akhir]. Jember (ID): Universitas Muhammadiyah Jember.
- Simanjuntak, Angelia Permatasari. 2019. *Pengawasan dan Penyimpanan Bahan Baku Pada Pastry Kitchen di Hotel J.W Marriot Medan* [Kertas Karya]. Medan (ID) : Universitas Sumatera Utara
- Sugiarto. 2017. *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta.

Sun Motor (sunmotor.com). “Hotel Grand Mercure Yogyakarta”.
<https://www.sunmotor.com/groups/hotel-grand-mercure-yogyakarta/>.
(diakses 21 May 2021).

Vita, Anggrita. 2013. *Dunia Boga: Struktur Organisasi Dapur*.
<http://anggritavita.blogspot.com/2013/10/dunia-boga-struktur-organisasi-dapur.html>. (29 Oktober 2013)