

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian yang penulis uraikan pada bab-bab sebelumnya, dapat ditarik beberapa kesimpulan, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *staff kitchen* yang sesuai *standart operasional procedure (SOP)* dapat dikatakan sudah sangat baik, terbukti dengan tercapainya produk-produk yang dihasilkan sangat baik dan memuaskan.
2. *HACCP* yang menjadi *standart* yang diterapkan oleh hotel untuk mendapatkan kepercayaan konsumen untuk membuktikan bahwa Hyatt Regency Yogyakarta berkomitmen memberikan product yang baik, *staff kitchen* telah melaksanakan dengan baik tugas-tugas mereka untuk menjaga kualitas produknya.
3. Dengan adanya sistem kerja yang baik yang dimiliki oleh Hyatt Regency Yogyakarta sangat membantu proses *HACCP* terlaksana dengan sangat baik dan terkendali.

#### **B. Saran**

Berdasarkan uraian dan keterangan yang telah penulis sampaikan, maka beberapa saran yang akan penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Bekerja sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing, agar tercipta suasana kerja yang dinamis dan kooperatif.

2. Tetap menjaga komunikasi yang baik dengan *department* lainnya, demi berjalanya kelancaran operasional hotel.
3. Gunakanlah cara kerja yang efisien dan jangan bekerja dengan cara sesuka hati.

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku :**

Pendit, Nyoman S. 2011. *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Pradnya Paramita

Soekresno. Manajemen Food and Beverage. 2010 Edisi ke II. Jakarta:  
PT.Gramedia Pustaka Utama

Adly Ranggana. 2011. *Pengetahuan Tentang Dapur*. Bandung: Alfabeta

Bagyono. 2017. *Pariwisata dan Hotel*. Bandung: Alfabet.

Se. Bartono. Em Ruffino. 2015. Dasar-dasar food product. Yogyakarta : Andi  
Yogyakarta

### **Internet :**

Sri Larasati. 2016. Excellen Hotel Operation. Yogyakarta: Ekuilibria

<http://restorankitchen.blogspot.com/2012/03/hotel-food-and-beveragedepartment.html>

<https://www.hyatt.com/en-US/hotel/indonesia/hyatt-regency-yogyakarta/yogya?>

<http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/21254/BAB%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y>

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN 1

### JADWAL KERJA

ID #	Name	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat	Sun
		3-May	4-May	5-May	6-May	7-May	8-May	9-May
<b>EVENT KITCHEN</b>								
725	Dian Arfendie	12 BP	12 BP	X	U	12 BP	12 BP	12 BP
646	Catur Arief	7 KK	X	7 BF	7 BF	12 BP	U	12 PRE
797	Debita Nendrianto	12 BP	X	12 BP	12 BP	U	12 PRE	12 BP
1178	Danu Prasetyo	12 PRE	12 PRE	X	12 PRE	12 PRE	U	12 BP
Trainee								
1	Alif	12 BP	12 BP	X	12 BP	12 BP	12 BP	12 BP
2	Enrico	12 BP	12 BP	12 BP	12 BP	X	12 BP	12 BP
3	Attaia	12 E	15 DN	X	15 DN	12 BP	6 BF	6 BF
4	Aldimas	X	6 BF	12 BP	12 KK	12 PRE	12 BP	6 BF
5	Eugene	12 BP	12 BP	12 BP	12 BP	X	12 PRE	12 BP
6	Akmali	12 PRE	12 PRE	12 PRE	X	12 BP	12 BP	12 PRE
7	Sandy							
Casual								
1	Amel	12 E						

**LAMPIRAN 2**  
**DOKUMENTASI**



