

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada Hotel Royal Ambarrukmo dapat ditarik kesimpulan, yaitu :

1. SOP departemen Pastry di Hotel Royal Ambarukmo Yogyakarta menurut penulis sudah bagus, tetapi masih harus dilaksanakan dengan disiplin oleh para *staff* maupun *trainee* agar pekerjaan menjadi lebih efektif dan efisien lagi.
2. Bagian pastry memiliki tugas dan tanggung jawab untuk menyiapkan:
  - a. Khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue.
  - b. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french pastry fritter dan lain sebagainya.
  - c. Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan.
  - d. Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja buffet.
  - e. Membuat ice cream dan hidangan yang dibuat dari ice cream seperti banana split, coupe st. Jacques, coupe denmark, osatta napolitaine, baked alaska, sundae dan lain-lain.

3. Cara Hotel Royal Ambarukmo dalam penjualan produk pastry nya, yaitu melalui beberapa cara seperti :
  - a. Pemasaran melalui Media Sosial
  - b. Penjualan Melalui *Coffee Shop* dan Restoran

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil kegiatan Praktek Kerja Lapangan pada Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta, maka saran yang sekiranya bermanfaat untuk Hotel Royal Ambarrukmo antara lain:

1. Peralatan-peralatan yang rusak menjadi kendala dalam proses pembuatan hidangan penutup yang harus segera diperbaiki. Serta peralatan memasak untuk *pastry* ditambah lagi, untuk mempercepat dalam hal pekerjaan supaya dengan tepat waktu.
2. Penambahan jumlah staf, karena jika salah satu staff tidak masuk kerja, kerjaan di *pastry* menjadi kurang efektif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko, Tjipto. 2012. Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah. Jakarta: Skripsi Unpad.
- Darsono, A. 1992. Kantor Depan Hotel (Front Office). Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Laksmi, Fuad dan Budiantoro. 2008. Manajemen Perkantoran Modern. Jakarta: Pernaka.
- Manguwerdoyo, S. 1999. Pengantar Industri Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Moekijat. 2008. Adminitrasi Perkantoran. Bandung: Mandar Maju.
- Mulyana, Deddy. 2004. Metodologi Penelitian Kualitatif Paradigma Baru Ilmu
- Rachman, Abdul Arief, 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran. Jakarta: Graha Mulya.
- Sihite, Richard. 2000. Food Product (Dasar-dasar Tata Boga). Surabaya: SIC

LAMPIRAN



