

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari uraian diatas maka penulis dapat mengambil suatu kesimpulan bahwa setiap *section* yang ada di *food and beverage product department* memegang peran penting dalam kelancaran operasional pada sebuah usaha hotel. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab oleh seluruh *staff* di *food and beverage department* sudah terbilang baik karna prosedur penyimpanannya sudah sesuai SOP. Dan dari cara penyimpanan yang diterapkan dengan cara FIFO (*First In First Out*) sehingga kecil kemungkinannya untuk terbuangnya sayuran dan bahan-bahan lainnya yang akan menimbulkan kerugian bagi hotel.

B. Saran

Operasional di *food and beverage product* hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta sudah sangat baik terorganisasi dan terstruktur sehingga kinerja *staff* dan *trainee* hotel dapat berjalan secara optimal karna tugas dan tanggung jawab nya sudah dipahami dan diketahui apa saja yang harus dikerjakan. Hanya saja ada beberapa *trainee* yang memiliki rasa malas untuk melakukan *procedural* penyimpanan sayur dan bahan lain nya secara benar dimana *trainee* tidak mau mencuci membungkus, mengecek bahan yang akan habis, dan memisahkan sayuran, buah dari yang lama dengan yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

Andrikus, A., & Rymberthus, A. (2000). Pelaksanaan Standard Operation Procedure Di Departement Food and Beverage.

JenisHotel.info. (2014,). Fungsi Hotel Dan Peranan Hotel Dalam Industri Pariwisata. Retrieved Februari 18, 2016

(2015, November 12). Sop Penyimpanan Baham Makanan - Documents.

Retrieved Maret 2016, 5, [http://dokumen.tips/documents/sop-penyimpanan-bahan makanan.html](http://dokumen.tips/documents/sop-penyimpanan-bahan-makanan.html), diakses pada 19 September 2021.

History Royal Ambarrukmo, <https://royalambarrukmo.com>, diakses pada 19 September 2021.

Senyawa Februari 2021, 22,

<https://www.tugasdantanggungjawabkitchen.html>, diakses pada 09

Oktober 2021.