

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya, dan setelah melakukan sejumlah analisa terhadap data, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil praktek kerja lapangan ini :

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab di main kitchen sudah dilaksanakan dengan baik.
2. Upaya meningkatkan kualitas pengolahan makanan agar menghasilkan produk makanan yang berkualitas sudah baik, karena makanan yang dihasilkan sudah memiliki review baik oleh para tamu.

B. Saran

Dari apa yang penulis paparkan, ada beberapa saran yang akan penulis berikan

1. Sebaiknya karyawan menjaga komunikasi yang baik dengan department yang lain, untuk berjalannya operasional kerja.
2. Sebaiknya hotel menambah staff yang incass untuk setiap shift dalam kitchen department supaya saat banyak orderan bisa saling membantu.

DAFTAR PUSTAKA

BUKU

Endar, Sugiarto dan Sri Sulartiningrum. 1996. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Hamidah, Siti. 2016. Resep & Menu. Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Manguwerdoyo, Sudiarto. 2000. Pengantar Industri Akomodasi & Restoran. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Rachman, Arief. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran. Yogyakarta: Graha Ilmu

Sejarah Sahid Raya Hotel Yogyakarta

Suwithi, Ni Wayan. 2013. Industri Perhotelan Jilid I untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan SMK.

Trizno, Tarmoezi. 2000. Hotel Front Office. Jakarta: Kesaint Blanc.

INTERNET

https://www.kompasiana.com/ronie85/.tugas-dan-tanggung-jawab-organisasi-kitchen_54f35acc745513a42b6c70fc

<https://wonderfuljogja98097665.wordpress.com/2018/09/06/definisi-kitchen-department/>

<https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/170/bagian-bagian-kitchen-dan-tugasnya-di-sebuah-dapur-hotel>