

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan, dapat di simpulkan beberapa hal yaitu:

1. Proses persediaan bahan baku masih mengalami keterhambatan
2. Persediaan bahan baku mempunyai keterhubungan dalam rangka meningkatkan kualitas produk. Karena jika bahan baku baik dan sistem produksi baik akan menghasilkan produk yang berkualitas sedangkan jika bahan baku tidak baik dan proses produksi berjalan baik tetap akan menghasilkan produk yang tidak berkualitas walau karyawan mampu mengemas dengan baik dan menarik.

B. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan diatas, maka merekomendasikan beberapa saran yaitu:

1. Lebih meningkatkan proses produksi dengan menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan terhambatnya produksi
2. Lebih teliti lagi dalam memilih bahan baku berkualitas sesuai standar yang ada di hotel agar produk yang disediakan sesuai harapan.

DAFTAR PUSTAKA

A. BUKU

Arikunto, S. 2018. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta

Dewanti, R dan Hariyadi. 2011. *Food Safety Issues In South East Asia. Department of Food Science and Technology*.

Direktorat Gizi Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.

Dr.Riyadi, Heru, Dr. Masatip, Anwari, dkk. 2020. *Pengetahuan Menu*. Bandung. Alfabeta.

B. WEBSITE

<https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/84436/Ma%E2%80%99rifatul%20Hasanah%20%23.pdf?sequence=1>

https://eprints.uns.ac.id/39055/1/C9414046_pendahuluan.pdf

LAMPIRAN

