

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Di akhir bab ini penulis menyimpulkan hasil dari laporan penelitian tugas akhir di *main kitchen* The Phoenix Hotel Yogyakarta. Adapun kesimpulannya sebagai berikut :

1. Prosedur pengolahan bahan makanan yang baik di The Phoenix Hotel Yogyakarta dimulai dari pembersihan bahan makanan, penyimpanan bahan, hingga proses pengolahan bahan sudah cukup baik dan memenuhi SOP, tetapi masih ada beberapa hal yang harus ditingkatkan lagi demi menciptakan kepuasan pelanggan di The Phoenix Hotel Yogyakarta.
2. Masih ada beberapa kendala yang ditemukan pada saat melakukan prosedur pengolahan bahan makanan di The Phoenix Hotel Yogyakarta, diantaranya sarana prasarana seperti *chiller, freezer*, wadah penyimpanan yang kurang memadai, bagian receiving yang kurang teliti dalam proses penerimaan bahan makanan, serta kurangnya kesadaran dari *staff kitchen* The Phoenix Hotel Yogyakarta untuk melakukan prosedur pengolahan bahan makanan dengan SOP yang baik dan benar.
3. Solusi yang tepat diharapkan dapat menangani kendala-kendala yang terjadi dalam prosedur pengolahan bahan makanan yang baik serta meningkatkan kualitas hidangan yang akan di sajikan kepada pelanggan The Phoenix Hotel Yogyakarta, diantaranya adalah menambah sarana

prasarana kitchen The Phoenix Hotel Yogyakarta sosialisasi kepada receiving department, serta *Executive Chef* The Phoenix Hotel Yogyakarta lebih sering memberikan *training* kepada seluruh staff kitchen agar bekerja sesuai dengan SOP.

## **B. Saran**

Saran yang disampaikan penulis bersifat membangun yang ditujukan kepada manajemen The Phoenix Hotel Yogyakarta khususnya Food and Beverage Department dengan harapan agar bisa menjadi hotel yang lebih baik lagi. Adapun saran yang dapat disampaikan adalah :

1. Semua *staff* di *Food and Beverage Product Department* The Phoenix Hotel Yogyakarta diharapkan untuk menjalankan tugas dan tanggung jawabnya dengan baik. Sehingga operasional dapat berjalan dengan lancar.
2. Perlu diadakan pelatihan dan pengetahuan menu kepada karyawan dan *training*. Sehingga karyawan dan *training* bekerja dengan standar operasional hotel yang berlaku.
3. Semua staff kitchen The Phoenix Hotel Yogyakarta diwajibkan untuk menjalankan SOP dengan sebaik-baiknya sehingga berdampak bagus pada kualitas produk makanan yang di hasilkan.
4. Ada baiknya mentor, supervisor, atau training manager mengadakan evaluasi tiap bulannya kepada *trainee* sehingga *trainee* belajar dengan disiplin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sulastiyono, Agus. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Manajemen Hotel. Bandung, Alfabeta.
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-dasar Pengolahan Makanan (*Food Product Fundamental*). Surabaya: Graha Ilmu.
- Darsono, Agustinus. 2011. Housekeeping Hotel. Jakarta: Grasindo. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. Food and Beverage Service Operational Job Preparation. Denpasar. Andi

# LAMPIRAN

## LAMPIRAN-LAMPIRAN

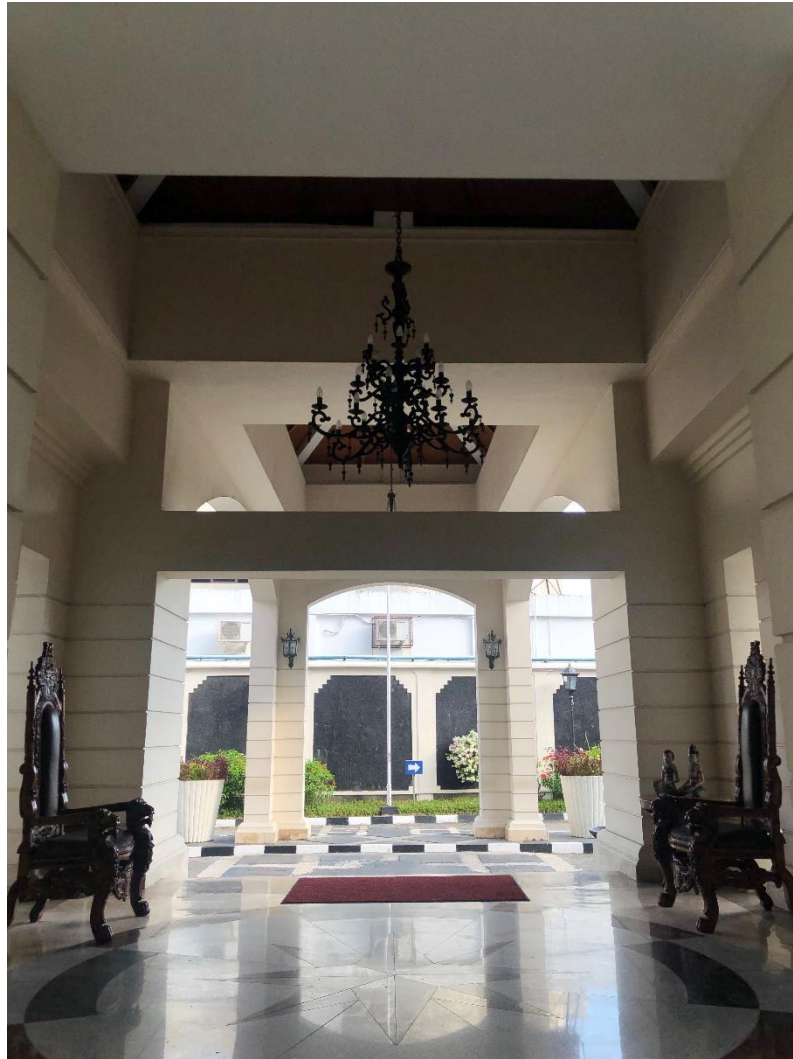
### Lampiran A.1. The Phoenix Hotel Yogyakarta



Lampiran A.2. *Lobby The Phoenix Hotel*



Lampiran A.3. Koridor Hotel





Lampiran A.4. Swimming Pool Hotel





Lampiran A.5. *Museum Lobby Hotel*



Lampiran B.1. *Suite Room*



Lampiran B.2. *Twin Room*



Lampiran B.3. Single Bed





Lampiran B.4. *Pandawa Ballroom*



Lampiran B.5. Phoenix Ballroom





Lampiran C.1. Paprika *Restaurant*



Lampiran C.2. *Terace Lounge*



Lampiran C.3. Vino Bar



Lampiran D.1. Kitchen Asean





Lampiran D.2. *Chocolate Room*



Lampiran D.3. *Garde Manger*





Lampiran D.4. Area *Steward*



Lampiran D.5. Gudeg dan Dimsum



Lampiran D.6. Toast and Bread



Lampiran D.7. Donut



Lampiran D.8. Bubur Ayam dan Bubur Tradisional





Lampiran D.9. Foto Bersama *Staff Kitchen*

