

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah penulis melaksanakan PKL di banquet kitchen Hotel Royal Ambarukmo tentang pengaruh event mendadak terhadap kualitas makanan, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Event mendadak dapat mempengaruhi kualitas makanan dari tekstur, tampilan, rasa, warna dan kebersihan pada makanan. Pengaruh event mendadak terhadap kualitas makanan dapat diatasi dengan sangat baik oleh banquet kitchen sehingga makanan yang disajikan dalam event mendadak tetap terjamin kualitasnya.
2. Faktor penyebab kualitas makanan dalam event mendadak dapat disebabkan oleh faktor-faktor seperti jumlah pax, ketersediaan bahan, jenis hidangan/makanan, keterbatasan waktu untuk memasak dan proses penyajian. Tetapi faktor tersebut dapat diatasi dengan beberapa cara, sehingga makanan yang disajikan tidak kurang meski dalam jumlah banyak, rasa dan tekstur makanan tetap berkualitas serta kebersihan dan kerapian makanan tetap diutamakan walaupun waktu proses pengolahan hingga penyajian sangat terbatas.
3. Proses memasak yang baik dilakukan sesuai dengan standar cooking method, penerapan cooking method di banquet kitchen sudah diterapkan sesuai dengan prosedur yang berlaku, tetapi tidak menutup

kemungkinan staff melakukan kesalahan dalam proses memasak sehingga makanan yang dihasilkan tidak dapat dihidangkan kepada tamu.

4. Solusi yang dilakukan oleh banquet kitchen ialah dengan beberapa cara supaya event mendadak tidak berpengaruh terhadap kualitas makanan dengan tujuan agar kualitasnya tetap terjaga/terpenuhi, upaya yang dilakukan staff dalam menangani event mendadak sudah sangat baik sehingga dapat meminimalisir kesalahan dalam menangani event mendadak dan menghindari komplain dari tamu.

## **B. Saran**

Saran penulis untuk banquet kitchen Royal Ambarrukmo tentang Pengaruh Event Mendadak Terhadap Kualitas Makanan, maka penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Harus ada pembagian tugas yang jelas saat ada permintaan event mendadak dan pada saat yang bersamaan ada beberapa event lain yang sedang berlangsung sehingga semua event dapat ditangani dengan baik.
2. Menerapkan cooking method yang baik dan benar, karena masih ada staff yang tidak melakukan cooking method dengan benar, yang dapat berpengaruh terhadap kualitas makanan dan berakibat fatal sehingga makanan tidak bisa disajikan kepada tamu karena over cook atau gosong.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono.2011. Management Penyelenggaraan Hotel. Bandung:  
Alfabeta.
- Bartono dan Ruffino.2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: C.V Andi Offset.
- Keputusan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata No.KM.3/HK.001/MXP.02.1990.  
Penggolongan Kelas Hotel.
- Mertayasa, I Gede.2012. *Food and Beverage Service Operational*. Yogyakarta:  
Andi.
- Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia  
Nomor PM.53/HM.01/MPEK 2013. Standar Usaha Hotel.
- Rachman, Arif Abd. 2005. Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran.Yogyakarta:  
Graha Ilmu.
- Sri, Larasatu.2017. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

# LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

*Handle Weding Event Food Sytall*



*Handle Event Teens Indonesia*



*Handle Ramadhan 2021*



*Event Last Day With Staff Banquet Kitchen Team Hotel Royal Ambarrukmo 2021*

