

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan praktek kerja lapangan selama 6 (enam) bulan di *Grand Mercure Hotel Yogyakarta Adisucipto*, penulis dapat menarik kesimpulan untuk kinerja operasional di *Main kitchen Grand Mercure Hotel Yogyakarta*, sebagai berikut :

1. Didalam proses penyimpanan bahan baku, *staff kitchen* telah melaksanakan sesuai dengan Standar Operasional Prosedur yang ada namun masih ada beberapa bagian dalam proses penyimpanan bahan makanan yang tidak memenuhi atau tidak menerapkan standar yang ada sehingga bahan-bahan tersebut harus selalu diperhatikan agar bahan – bahan tersebut lebih dapat bertahan lama didalam tempat penyimpanannya. Hal tersebut dikarenakan banyaknya pekerjaan dan *event* yang harus di *handle* oleh *Main kitchen* sehingga terkadang ada kelalaian.
2. Kelengkapan *equipment* yang tersedia juga menunjang terpenuhinya penyimpanan yang sesuai dengan Standar Operasional Prosedur. Dan kebutuhan *equipment* disesuaikan dengan jenis bahan makanan yang ada dengan melakukan perawatan secara berkala. *Equipment* yang tersedia di *main kitchen Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto* selalu di *upgrade* apabila ada *equipment* terbaru dengan teknologi yang lebih canggih, sehingga membantu dalam proses operasional.

3. Kendala yang beberapa kali terjadi pada saat penulis melakukan praktek kerja lapangan memang cukup mengganggu operasional yang ada di banquet kitchen Grand Mercure, yang penulis perhatikan kerja sama antar department kitchen dan department lain nya kurang serasi, dan penulis menganggap hal ini wajar karena penyesuaian lagi setelah lama di terjang pandemi, mengakibatkan sedikit memudahkan kekompakan yang ada di dalam hotel Grand Mercure Adisucipto Yogyakarta. Dan untuk *equipment* seperti *frezzer*, *chiller* dan *stove wok* juga bisa rusak, karena terlalu lama tidak terpakai, sehingga diperlukan nya pengecekan terhadap mesin tersebut.

B. Saran

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis menuliskan beberapa saran yang dapat digunakan sebagai masukan yang bersifat positif dan membangun bagi *Main Kitchen* Grand Mercure Yogyakarta Adisucipto yaitu sebagai berikut:

1. Sebaiknya melakukan pembersihan area chiller setiap hari, supaya daun- daun sayuran yang jatuh kelantai chiller tidak membusuk oleh karena kelembaban suhu di dalam chiller. Lantai chiller harus disapu dan di mopping, juga mengelap rack yang ada di dalam chiller.
2. Pengecekan barang secara berkala, misalnya bahan makanan yang ternyata sudah tidak mungkin digunakan lagi untuk diolah sebaiknya segera dibuang. Karena barang yang rusak dan tidak dapat dipakai, akan mempengaruhi food cost.

3. Melakukan koordinasi antara *kitchen department* dan *purchasing department* agar kembali menjadi tim dalam sebuah perusahaan agar operasional dapat berjalan lancar sebagaimana mestinya, dan melakukan pengecekan secara berkala untuk *equipment* peralatan memasak seperti *stove wok, stove, oven dan equipment* lainnya. Juga melakukan koordinasi terhadap *engineering department* untuk selalu mengecek kelancaran sistem *equipment* agar selalu berfungsi dengan normal.

DAFTAR PUSTAKA

Jurnal

- Islami, Amaydha. (2020). “Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam penyimpanan bahan Makanan di Gerde Menger Section Sheraton Surabaya Hotel & Tower (Laporan Akhir) “ Jember (ID) : Universitas Muhammadiyah Jember.
- Natalia, Yogia, S. (2020). Pelaksanaan SOP Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Banquet Kitchen Hotel Santika Premiere Dyandra. Bidang Keahlian Perhotelan. Vol.1, Hal 36 – 50.

Website Profesional

- All Accor Live Limitless.(2019) “Grand Mercure Yogyakarta Adi Sucipto *****”, diakses pada 8 Desember 2021, dari <https://all.accor.com/hotel/9608/index.id.shtml>,
- JDlines.com. (2015) “Sejarah Pengertian Hotel”, diakses pada 30 Oktober 2021, dari (<http://www.jdlines.com/2015/03/sejarah-pengertian-hotel.html>)
- Portal Informasi Indonesia, (2019) . “Wisata Indonesia di Mata Dunia”, Jakarta: Portal Informasi Indonesia. diakses 21 September 2021. Dari (<https://indonesia.go.id/ragam/pariwisata/pariwisata/wisata-indonesia-di-mata-dunia>),
- Sun Motor (sunmotor.com), (2021) “Hotel Grand Mercure Yogyakarta”. diakses 28 September 2021. Dari (<https://www.sunmotor.com/groups/hotel-grand-mercure-yogyakarta/>)
- SWA-Listed Articles. (2018). “Accor Group Akan Tambah 95 Hotel Baru di Indonesia”. diakses pada 07 Oktober 2021. Dari (<https://swa.co.id/swa/listed-articles/accor-group-akan-tambah-95-hotel-baru-di-indonesia>)

LAMPIRAN

Lampiran 1

Sertifikat Praktek Kerja Lapangan *Grand Mercure* Hotel Yogyakarta



CERTIFICATE OF COMPLETION

PRESENTED TO

KHAIRUL WIDIASNA

Has successfully completed on the job training program at Grand Mercure & ibis Yogyakarta Adisucipto

Department : **KITCHEN**
Period : **17 MARCH 2021 - 16 SEPTEMBER 2021**
Achieved score : **31 FROM 40**
Performance : Fair Good Excellant

Yogyakarta, 17 September 2021



Benjamin Castel
General Manager



An ACCOR HOTELS brand



J. Laksda Adh Sucipto No. 80
Yogyakarta 55281 Indonesia
T. +62 274 292 4000 F. +62 274 292 4400
www.grandmercure.com www.ibis.com

Lampiran 2

Surat Keterangan *On The Job Training* di Grand Mercure Hotel Yogyakarta

Adisucipto



SURAT KETERANGAN 32/GMIY/TC/3/2021

Dengan ini, saya yang bertanda tangan di bawah ini, selaku bagian dari Talent & Culture (HR) Departemen menerangkan bahwa nama dibawah ini:

Nama	Departemen	Sekolah
Rizal Putra Pradana	Front Office	STP AMPTA Yogyakarta
Latifah Nur Sulistyani	Food & Beverage Product	
Sanna Martina Sinaga		
Anas Tri Hamtoro		
Aditya Finaldy		
Khairul Widiasna		
Aprilia Siahaan	Food & Beverage Service	
Elysa Aruan		
Hans Arden Indratna		
Bagus Sulistyio	Housekeeping	
Purbo Prayitno		

Telah diterima training (On Job Training) di Grand Mercure & Ibis Yogyakarta Adisucipto mulai dari bulan Maret 2021 sampai dengan September 2021.

Demikian surat ini dibuat dan dipergunakan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 29 Maret 2021


GRAND MERCURE
ibis
Jessica
Yogyakarta Adisucipto
Learning and Development Coordinator



GRAND MERCURE YOGYAKARTA ADISUCIPTO
Jl. Sekeloa Adisucipto No. 80 Yogyakarta 55281, Indonesia
T. +62 274 252 4000 F. +62 274 252 4000 www.grandmercure.com
An ACCORHOTELS brand