

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil oleh penulis berdasarkan analisis pelaksanaan kerja adalah sebagai berikut:

1. Penerapan SOP pada lingkungan kerja di Royal Ambarrukmo Yogyakarta khususnya di *Main kitchen* dapat dibilang sudah cukup baik, seperti penggunaan seragam, pemakaian topi, *hairnet* dan *hand gloves*. Begitu juga dengan pembersihan berkala pada tempat penyimpanan seperti *dry store*, *walk-in chiller*, *walk-in freezer*, *table chiller*, dan *freezer box*. Proses penyimpanan bahan mentah juga dilakukan dengan baik, sebagai contoh suhu *chiller* untuk penyimpanan sayuran segar adalah dibawah 6 derajat *celcius*. Dan *freezer* untuk menyimpan daging mentah adalah -10 derajat *celcius*.
2. Produk *a'la carte* yang dimasak oleh *Main Kitchen* ini disajikan untuk *Samazana Restaurant*, *Punika Deli*, *Lounge Bar*, *Pool Bar*, dan *In-room Dining*. Permintaan untuk di *takeaway* juga bisa dilakukan. Produk *a'la carte* terdiri dari *Western food* dan *Indonesian Food*.
3. Kendala yang ada di Royal Ambarrukmo Yogyakarta khususnya di *main kitchen*, sebagian besar mengenai alat-alat yang tidak dapat berfungsi dengan baik. Seperti, *table chiller* yang kadang rusak dan tidak bisa digunakan, kompor gas yang tidak bisa menyala, *sink table* yang kadang-kadang tersumbat, dan *wastafel* yang tidak bisa

berfungsi. Selain itu, *miss communication* juga sering terjadi. Untuk menghindari beberapa kendala tersebut, *overhandle* penting untuk dilakukan.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka penulis akan memberikan saran untuk perbaikan yang dapat dilakukan dan bermanfaat di Royal Ambarukmo Yogyakarta, khususnya di Main Kithcen. Adapun saran yang dapat diberikan penulis antara lain:

1. *Staff* diharapkan dapat lebih tegas dalam memberikan arahan tentang penerapan SOP, sehingga operasional di dapur dapat berjalan dengan lancar tanpa ada gangguan apapun termasuk *miss communication*.
2. Seseberapa mungkin melaporkan ke departemen *engineering* jika ada kendala peralatan yang rusak atau tidak berfungsi dengan baik, supaya proses pengolahan makanan di dapur tidak terhambat dengan adanya kerusakan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Abd, Rachman Arief. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Astina, Kadek. 2018. *Struktur Hotel Sederhana, Medium, & Lengkap*. <https://perhotelanxph7.wordpress.com/2018/10/09/struktur-hotel-sederhana-medium-lengkap/>. (9 Oktober 2018).

Grolier Electronic Publishing, Inc. (1995). *Academic American Encyclopedia*.

Hotel Proprietors Act (Liabilities and Rights). (1956). United Kingdom Legislation.

Isnaeni, Ria. (2018). *15 Tipe Chef dan Tugasnya Yang Belum Kamu kenali*. <https://www.qraved.com/journal/food-lol/15-tipe-chef-dan-tugasnya-yang-belum-kamu-kenali>. (5 Maret 2018).

Lawson, Fred. (1991). *Hotel and Resort*. London: Van Nostrand Reinhold Company.

Merriam-Webster Company. (1953). *Webster's New World Dictionary (First Edition)*.

Neufert, Ernst. (1987). *Architect's Data "Flats and Apartments"*. Jakarta: Erlangga.

Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. *History*. <https://www.royalambarrukmo.com/history>, diakses pada 11 Oktober 2021 pukul 15.30

Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. *Royal Ambarrukmo Yogyakarta Accomodation*. <https://www.royalambarrukmo.com/accomodation>, diakses pada 11 Oktober 2021 pukul 19.20

Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. *SamaZana Restaurant Food Menu*. [http://www.royalambarrukmo.com/d/royalambarrukmo/media/SamaZana Restaurant - Royal Ambarrukmo Yogyakarta - Food Menu.pdf](http://www.royalambarrukmo.com/d/royalambarrukmo/media/SamaZana_Restaurant_-_Royal_Ambarrukmo_Yogyakarta_-_Food_Menu.pdf), diakses pada 30 Oktober 2021 pukul 16.24

Rutes, Walter & Richard Penner. (1985). *Hotel Planning and Design*. New York: Watson Guptill Publication.

Surat Keputusan Dirjen Pariwisata No. 14/U/II/1988, Usaha dan Pengelolaan Hotel.

Surat Keputusan Menteri Perhubungan RI No.PM10/PW.301/phb-77 tanggal 12 Desember 1977.

Surat Keputusan Menteri Perhubungan RI No. 241/4/70 tanggal 15 Agustus 1970.

Soekresno dan Pendit. (1998). *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Sulastiyono, Agus. (1999). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Vita, Anggrita. 2013. *Dunia Boga: Struktur Organisasi Dapur*. <http://anggritavita.blogspot.com/2013/10/dunia-boga-struktur-organisasi-dapur.html>. (29 Oktober 2013).