

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis PKL di banquet kitchen Hotel Royal Ambarrukmo penulis menyimpulkan bahwa Teknik penyimpanan bahan makanan sebagai berikut :

1. Penyimpanan bahan makanan yang dilakukan banquet kitchen yaitu keseluruhan menggunakan metode FIFO (first in first out), dimana metode ini sangat umum digunakan dalam bidang food and beverage. Alasan utamanya ialah baham makanan yang mudah rusak maupun expired.
2. Pengaturan suhu penyimpanan pada dasarnya sudah diatur dengan mode otomatis pada setiap tempat penyimpanan baik itu coold room, table chiller maupun dray store, tetapi pengecekan suhu rutin harus selalu dilakuakn ini untuk mengantisipasi perubahan suhu secara drastis yang disebabkan oleh kesalahan teknis. Suhu yang digunakan untuk tempat penyimpanan sudah sesuai dengan ketentuan agar
3. Penempatan dan pengaturan tempat penyimpanan sangat mempengaruhi penyimpanan bahan makanan yang baik untuk itu perlu dilakukan pengaturan yang baik sesuai dengan SOP yang berlaku menurut hygiene dan sanitasi.
4. Pemberian lable pada setiap bahan makanan yang disimpan sangat penting dalam Teknik penyimpanan bahan makanan untuk itu setiap bahan yang disimpan harus di labelling.
5. Pemilihan tempat penyimpanan pada banquet kitchen sudah sesuai dengan SOP hygiene dan sanitasi, dimana tempat penyimpanan harus aman untuk ditempati bahan makanan yang disimpan didalamnya baik dalam janak pendek maupun penyimpanan jangka Panjang.

6. Letak tempat penyimpanan ini harus berpengaruh terhadap kelancaran operasional terutama dalam efisiensi waktu pengambilan dan penyimpanan bahan makanan.

B. Saran

Saran penulis untuk banquet kitchen Royal Ambarrukmo tentang Teknik Penyimpanan Bahan Makanan, maka penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Menjaga kebersihan tempat penyimpanan dengan menerapkan general cleaning setiap seminggu sekali.
2. Menambah container untuk memudahkan penyimpanan sehingga bahan-bahan tidak bergabung dan dapat di pisah sesuai jenisnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Sulastiyono. 2011. *Management Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Amanah, Dita. 2010. “*Pengaruh Harga, dan Kualitas Produk terhadap Kepuasan Konsumen pada Majestyk Backry & Cake Shop Cabang H.M Yamin Medan*”. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*. Vol 2, No 1, Tahun 2010: Universitas Negeri Medan.
- Ruffino dan Bartono . 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*.Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Fiani S. Margaretha dan Japarianto, S.E., M.M. Edwin. (2012). *Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep’s di Kota Solo*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*,Vol. 1, No. 1.
- 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. *Excellen Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

LAMPIRAN



Sumber: Arsip Penulis