

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil oleh penulis dalam proses PKL di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama 6 bulan adalah sebagai berikut:

1. *Butcher Section* mempunyai peranan penting dalam suatu hotel dan memiliki tanggung jawab dalam mengolah berbagai bahan masakan yang datang dari *suplyer* hingga bahan tersebut siap dimasak oleh bagian lainnya. Bertugas menangani pemotongan daging dan ikan serta menentukan porsi berdasarkan standar yang berlaku. *Butcher* seksi Royal Ambarrukmo Yogyakarta juga bertanggung jawab dalam mempersiapkan *a'la carte* seperti sate, patty, dan aneka produk sesuai dengan permintaan departemen lain, bertanggung jawab pula dalam mempersiapkan bahan mentah untuk keperluan *event*, *breakfast*, serta *supper*.
2. Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi khususnya di *butcher section* Royal Ambarrukmo Yogyakarta dapat dibilang sudah cukup baik, seperti pemakaian *uniform* yang telah sesuai dengan prosedur yang ada, mencuci tangan sebelum melakukan proses pengerjaan pada bahan makanan, membersihkan alat-alat sehabis digunakan, pemilihan *cutting board* sesuai dengan bahan makanan yang akan diproses, pemisahan tempat *thawing* untuk setiap jenis bahan olahan sesuai

pada tempatnya masing-masing seperti daging, ikan, dan unggas, mengepel dan membersihkan area *butcher* setiap selesai jam kerja, pembersihan berkala *sink* maupun saluran *drainase* yang ada di *Butcher*.

3. Penerapan SOP di *butcher section* Royal Ambarrukmo Yogyakarta dapat dibilang sudah cukup baik, seperti penggunaan seragam, pemakaian topi, dan *hand gloves*. Begitu juga dengan pembersihan berkala pada tempat penyimpanan seperti, *walk-in freezer*, *thawing*, dan *freezer box*. Proses penyimpanan bahan mentah juga dilakukan dengan baik, sebagai contoh *freezer* untuk menyimpan daging mentah adalah -10 derajat celcius.

Seluruh persediaan dipindahkan dengan segera dan dengan aman ke tempat penyimpanan yang layak tanpa kerusakan persediaan disimpan di lokasi yang cocok dalam area dan sesuai dengan prosedur Hotel. memperhatikan kebersihan peralatan-peralatan yang akan digunakan saat operasional. Mematuhi FSMS (*Food Safety Management System*) untuk mencegah adanya penyakit menular.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan oleh penulis dalam proses PKL di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama 6 bulan adalah sebagai berikut:

1. Penambahan *staff* atau *trainee* di *butcher section*, sehingga proses operasional di *butcher* dapat mempercepat dan mempermudah proses

kerja agar dapat berjalan dengan maksimal, *staff* memberikan arahan dengan jelas agar tidak terjadi *miss communication*.

2. Penambahan alat-alat di *butcher*, seperti mesin *bone saw* agar memudahkan proses kerja di *butcher section*, melaporkan ke departemen *engineering* jika ada kendala peralatan yang rusak atau tidak berfungsi dengan baik, supaya proses pengerjaan tidak terhambat dengan adanya kerusakan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Astina, Kadek. 2018. *Struktur Hotel Sederhana, Medium, & Lengkap*. <https://perhotelanxph7.wordpress.com/2018/10/09/struktur-hotel-sederhana-medium-lengkap/>. (9 Oktober 2018)
- 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)
- Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. *History*. <https://www.royalambarrukmo.com/history>, diakses pada 11 Oktober 2021 pukul 11.30
- Royal Ambarrukmo Yogyakarta. 2021. *Royal Ambarrukmo Yogyakarta Accomodation*. <https://www.royalambarrukmo.com/accomodation>, diakses pada 11 Oktober 2021 pukul 14.50
- Vita, Anggrita. 2013. *Dunia Boga: Struktur Organisasi Dapur*. <http://anggritavita.blogspot.com/2013/10/dunia-boga-struktur-organisasi-dapur.html>. (29 Oktober 2013)