

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat penulis ambil berdasarkan apa yang telah penulis sampaikan mengenai laporan tugas akhir di The Alana Yogyakarta Hotel and Convention Center tentang bagaimana cara pemilihan bahan pembuatan donat Alanut, bagaimana SOP pembuatan donat Alanut dan cara penyajiannya maka penulis tarik kesimpulan bahwa pembuatan donat Alanut mulai dari pemilihan bahan sampai cara penyajiannya sudah memenuhi standar SOP yang dibuat The Alana Hotel sehingga menghasilkan donat dengan kualitas yang baik dan layak dikonsumsi.

B. Saran

Saran dari penulis untuk lebih meningkatkan kualitas donat yaitu dengan lebih memperhatikan soal menimbang bahan yang benar sesuai standar resep yang ada, sering penulis temui bahwa pada saat penimbangan ada beberapa yang menimbang tidak sesuai standar resep karena itu berpengaruh terhadap tekstur dari donat tersebut. Dan lebih ditekankan lagi mengenai perbaikan rutin terhadap peralatan untuk pembuatan donat, sehingga dimaksudkan agar operasional tidak terganggu sehingga lebih efektif dan efisien dalam proses bekerja. Pemberlakuan standar SOP yang lebih ketat di maksud agar tidak mengurangi mutu dan pelayanan itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Soenarno. 2006. *Front Office Management*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Agus Sambodo & Bagyono. 2006. *Dasar-Dasar Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Agus Sulastiono. 2006 *Teknik dan Prosedur Divisi Kamar pada Bidang Hotel*. Bandung :Alfabeta
- Agus Sulastiyono. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Bagus Putu Sudiara & Ir. I Nyoman Sukana Sabudi. 1994. *Hygiene Dapur : sanitasi Sarana*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Bartono & Ruffino. 2006. *Dasar- Dasar Food Product*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- I Gede Agus Mertayasa. 2012. *Food & Beverage Service Operasional*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Endar Sri. 1996. *Pengantar Akomodasi Dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Komar Richard. 2006. *Hotel Management*. Gramedia Widiasarana Indonesia.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

1. Contoh Produk donat Alanut



Gambar 4.1 Alanut Tradisional klepon dan keju

Sumber : Foto Pribadi

2. Alanut disajikan untuk acara *wedding* untuk hidangan *dessert*



Gambar 4.2 Alanut klepon dan *any kind of cake*

Sumber : Foto Pribadi

3. Proses Penggorengan donat Alanut



Gambar 4.3 Proses menggoreng Alanut

Sumber : Foto Pribadi

4. Proses *Garnish* donat Alanut



Gambar 4.4 meng-Garnish Alanut

Sumber : Foto Pribadi

5. Hasil dari proses pembuatan donat Alanut



Gambar 4.5 Donat Alanut

Sumber : Foto Pribadi