

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Seperti yang telah diuraikan dalam laporan mengenai pelaksanaan praktek kerja industri, maka penulis dapat menarik kesimpulan, yaitu :

1. Hambatan-hambatan yang dihadapi di *Pastry and Bakery section* yakni kurangnya kualitas bahan makanan yang sangat berpengaruh terhadap makanan yang akan disajikan, selain itu juga perlengkapan dan peralatan yang sudah rusak juga akan menghambat pekerjaan, dan *miss communication* yang terjadi saat *preparation* maupun saat ada *event*.
2. Tugas dan tanggung jawab karyawan *Food And Beverage Departement* Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama masa pandemi ialah melakukan persiapan bahan dan alat untuk memproduksi makanan dan minuman yang akan disajikan kepada tamu. Menjaga *stall* dan *buffet* selama banyaknya *event* yang berlangsung dimasa pandemi. Dimana semua karyawan dan *trainee* di *Food and Beverage Department* menggunakan *double masker*, *hand glove* dan *face shield* untuk memberikan kepercayaan kepada tamu bahwa di Royal Ambarrukmo benar-benar menjaga proses kesehatan

## B. Saran

Berdasarkan hambatan yang dialami berikut beberapa saran yang dapat disampaikan oleh penulis :

1. Perlu adanya pengecekan bahan makanan, dan juga bisa mengganti *supplier* atau pemasok sehingga bahan yang diterima sesuai dengan *standard* hotel.
2. Perlu adanya pembaharuan perlengkapan dan peralatan sehingga bisa meningkatkan kinerja *staff* maupun *trainee* dan tidak membuang buang waktu.
3. Perlu adanya peningkatan komunikasi antar *staff*, sehingga tidak terjadinya *miss communication*. Dan perlu menerapkannya SOP, agar hasil produk yang dibuat tidak gagal.
4. Untuk pembaca yang hendak melaksanakan Magang Kerja Industri (MKI) di *Food and Beverage Department*, sebaiknya lebih menambah ilmu perhotelan terutama di *Food and Beverage* baik secara umum maupun spesifik.

## DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2009. *Pengantar Perhotelan: Definisi Perhotelan, Karakteristik, Jenis dan Klarifikasi Hotel* [internet]. [diunduh 16 September 2021].

Ardiyanto, F. B. 2012. Peran Kerja Food And Beverage Department Dalam Meningkatkan Pelayanan Kepada Tamu Hotel Agas Internasional Solo. [*Skripsi*]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Surakarta. [diakses 16 September 2021]

Sumber Lainnya :

[www.hospitalitysupplyonline.com](http://www.hospitalitysupplyonline.com)

<https://travel.kompas.com/>

<https://indogastronomi.wordpress.com/2016/03/25/struktur-organisasi-kitchen/>

**LAMPIRAN**

**FOTO KEGIATAN DI HOTEL ROYAL AMBARRUKMO**

**YOGYAKARTA**









