

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Selama menjalani masa *training* selama enam bulan penulis belajar banyak hal yang sangat bermanfaat bagi penulis. Enam bulan bukan waktu yang sebentar, penulis selalu memanfaatkan semua kesempatan yang ada untuk mengambil ilmu sebanyak banyaknya ketika *incharge* di kemangi *bistro*. Penulis belajar praktisi seperti cara membuat berbagai macam jenis salad, teknik memotong buah dengan benar, teknik memotong dengan cepat, cara menggunakan *compotem/ oven rational*. Selain wawasan dan keterampilan pada masa-masa *training* ini dapat mengetahui karakteristik dan mental seseorang khususnya untuk penulis sendiri. Selain fisik yang kuat, mental yang kuat dan tangguh pun sangat di perlukan ketika *incharge* di *kitchen*.

Berikut adalah kesimpulan yang penulis dapatkan selama *Praktek kerja lapangan* di Hyatt Regency Yogyakarta :

1. Memperhatikan dan mengikuti cara kerja orang lain dapat mempermudah proses penyerapan ilmu dan teknik yang baru. Pengalaman kerja bukan hanya di dapat dari kita sendiri, namun juga bisa di dapat dari cara memperhatikan seseorang dengan seksama.
-

2. HACCP (*Hazard Analithical Critical Control Point*) merupakan sistem operasional yang sangat di perhatikan di kemangi *bistro* yang wajib di ketahui oleh semua *staff* maupun *training*.
3. Ketika mengambil keputusan akan sesuatu hal mengenai masalah operasional harus di bicarakan terlebih dahulu dengan pihak *staff/* CDP yang *incharge* saat itu. Pengambilan keputusan secara pribadi dapat memunculkan masalah yang lebih besar jika keputusan yang di ambil tidak sesuai dengan standar operasional yang berlaku.

B. Saran

Bahwa setiap pekerjaan yang kita lakukan dengan sepenuh hati tentu akan membuahkan hasil yang baik. Pelajari dan pahami apa yang telah disampaikan agar kelak bisa membawa kita menuju gerbang kesuksesan dan siap bekerja dengan sumber daya manusia yang maju dan berkualitas.

Berikut merupakan saran yang dapat penulis berikan dalam pelaksanaan *Praktek kerja lapangan* yaitu :

1. Ketika alat yang ada di *kitchen* seperti *pan* yang berfungsi kurang baik maka lebih baik pihak hotel membeli yang baru secara priodik. Dan memberikan alat pendukung di pada masing- masing *section* seperti *peeler, greeted, ballon wisk*.
2. Perlu tambahan untuk *staff* di bagian *cold kitchen* akan lebih baik jika yang *incharge* di satu *section* di beri satu orang *staff*

dan satu orang *training* sehingga dapat membimbing para *training* yang *incharge* di *cold kitchen*.

3. Diadakanya *Trainee* mengenai HACCP (*Hazard Analithical Critical Control Point*) dan *Hygine* sanitasi secara *periodik* kepada *staff kitchen* dan para *training*. Sehingga *standart operasional* yang berlaku bisa terus berjalan.

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Recipe A la carte Duck Salad*



Bahan – bahan :

Roasted Duck :

- Daging bebek (bagian dada)
- *Rosmerry*
- *Oyster sauce*
- *Vegetable oil*
- *Salt & Peper*

Platting :

- *Mix green*
- *Tomato cherry*
- *Onion ring*
- *Slice spring onion*
-

Dressing Soya honey sauce :

- *Honey*
- *Kikkomen*
- *Chopped onion*
- *Baked sesame seed*
- *Sesame oil*
- *Chop coriander leaves*

Cara membuat :

1. Siapkan dada bebeknya lalu cuci dan simpan dalam wadah.
2. *Chop* halus *rosemary*, serta balurkan juga pada dada bebek tersebut yang di ikuti dengan vegetable oil, oyster sauce dan *salt peper*.
3. Masukkan kedalam *compotem/oven rational* dan jangan lupa untuk menancapkan *meat thermometer* dan atur tingkat kematangan dagingnya.
4. Untuk *dressingnya sautee onionya* hingga harum, lalu masukan *coriander chop*.
5. Tuangkan Kikkoman dan tambahkan madu dan *sesame oil*. Setelah mayang dan mendidih lalu pindahkan dalam wadah dan beri *baked sesame seed*
6. Setelah *roasted duck* matang lalu *slice* tipis dan tata dalam piring yang sudah berisi *mix green*.
7. Lalu beri *garnish* seperti *tomato cherry, slice leek* dan *onion*.
8. Lalu tuangkan *soya honey dressing* di atas daging bebek tersebut.

Lampiran 2. *Recipe Waldof Salad*



Bahan – bahan :

- *Apple*
- *Mayonnaise*
- Kacang mete
- *Celery stick*
- *Pecan nut*

Cara membuat :

1. Potong *apple* dengan potongan *cube*, lalu campurkan dengan *mayonnaise*.
2. Lalu potong *brunoise celery* stik dan campurkan pada *apple* yang sudah di potong tadi dan campurkan, beri sedikit susu kental manis.
3. Lalu *plating* dan beri kacang mete di atasnya.

Lampiran 3. *Recipe* Wonton Sup



Bahan – bahan :

Wonton :

- *Chop chicken breast*
- *Carrot brunioa*
- *Leek*
- *Telur*
- *Tepung kanji*
- *Udang cincang*
- *Minyak wijen*
- *Salt & peper*
- *Pok coy*
- *Mashroom shitake*
- *Mashroom straw*
- *Mie telur*

Stok :

- *Mirpoix*
- Minyak ikan
- Minyak wijen
- *Salt & peper*

Cara membuat :

1. *Chop* kasar *chicken breast*, lalu camburkan dengan *brunoa carrot, leek*, telur, *chop* udang, minyak wijen, tepung kanji *salt & peper*.
2. Lalu adonan di aduk sampai rata dan di tuangkan kedalam kulit wonton kurang lebih 1 sdm.
3. Kemudian lipat wonton dan masukan kedalam *compotem* untuk di steam.
4. *Blanch mashroom shitake* dan *straw*.
5. *Pak coy* di potong memanjang
6. *Blanch* mie terus kemudian *portion* dengan cara menggulungnya menggunakan garpu.
7. Tulang ayam yang di rebus dengan *mirpoix*, dan beri sedikit minyak ikan dan minyak wijen lalu tambahkan *salt & peper* dan biarkan mendidih hingga matang.

Lampiran 4. *Recipe Dressing Tar-tar*



Bahan – bahan :

- Telur rebus
- *mayonnaise*
- *Gherkin*
- *Onion*
- *Chepers*

Cara membuat :

1. Pisahkan kuning telur rebus dan putihnya, lalu yang putihnya di *chop* halus.
2. Kemudian *chop* halus *onion gherkin*, dan *chepers* lalu di peras menggunakan kain hingga airnya keluar.
3. Lalu campurkan yang sudah di peras tadi dengan *mayonnaise* dan putih telur lalu di aduk hingga tercampur.

Lampiran 5. *Recipe Canape Tuna Blacked*



Bahan – bahanya:

- Tuna
- *Black peper*
- *Salt*
- *White toast*
- *Lettuce* hijau merah
- *Olive oil*

Cara membuat :

1. Lumuri tuna dengan *salt* dan *black peper*, lalu *pan fried* tuna, jangan sampai terlalu matang.
2. Tata sendok yang akan di pakai, kemudian potong *white toast* menggunakan *ring cutter*.
3. Lalu tata *lettuce* hingga seperti bunga.
4. Setelah tuna selesai di *pan fried* tuna di potong dan di letakan di atas *white toast*.
5. Lalu beri *olive oil* di atasnya.

Lampiran 6. *Setup breakfast* untuk menu *vegetarian*



Lampiran 7. *Setup breakfast* untuk aneka kondimen



Lampiran 8. *Setup breakfast* aneka macam *dressing*



Lampiran 9. *Setup breakfast Mix Green*



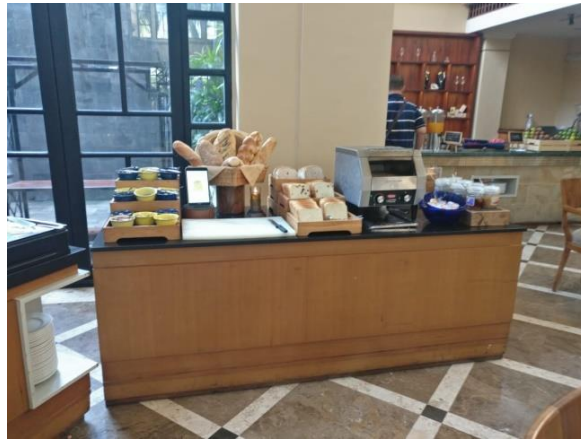
Lampiran 10. *Setup breakfast aneka cereals dan milk*



Lampiran 11. *Setup breakfast aneka fresh juice dan fresh milk*



Lampiran 12. *Setup breakfast aneka Bread and Toast*



Lampiran 13. *Setup breakfast aneka Gorengan*



Lampiran 14. *Setup breakfast Gudeg Palagan*



Lampiran 15. *Egg Station*



Lampiran 16. *Setup breakfast aneka jam dan cheese*

