

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan sebelumnya, dan telah melakukan sejumlah analisa,

mak kesimpulan dari hasil praktek kerja lapangan ini antara lain :

1. Tugas dan tanggung jawab yang sudah menjadi acuan kinerja kerja sudah berjalan dengan sangat baik, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan dengan lancar.
2. Pelaksanaan kerja cukup baik, karena semua sudah memenuhi *standard* yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel, seperti menggunakan *hand gloves, hair net*, serta peralatan yang memenuhi *standard*.
3. Kualitas makanan sangat diperhatikan supaya tamu merasa puas dengan hasil suatu masakan yang disajikan.

#### **B. Saran**

Saran yang dapat penulis berikan supaya dapat menunjang operasional hotel antara lain :

1. Menjaga komunikasi antar departemen di hotel supaya terjadi keuntungan antar tamu dan karyawan.

2. Selalumenjagakomunikasiantarkaryawan di *kitchen*supayatidakkesalahandalamsetiappekerjaan, baiksaatadaeventmaupunsaatoverhandle.
3. Lebihmenjagasegalaperalatan yang digunakansupayamempermudahkelancaranoperasionalkitchen.

## DAFTAR PUSTAKA

- AgusSulastyono, 2008,*Hotel Management*, SIC, Surabaya.
- BartonodanRufino, 2005, *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*, CV Andi Offset, Yogyakarta.
- I GustiBagusRaiUtamadan Ni Made EkaMahadewi, 2012, *MetodologiPenelitianPariwisata Dan Perhotelan*, ANDI, Yogyakarta.
- Marsum WA,2005, *Restoran dan Segala Permasalahan*,Andi,Yogyakarta.
- Richard Sihite, 2000, *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*, SIC, Surabaya.
- , 2000, *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*, SIC, Surabaya.
- , 2000, *Sanitasi Dan Hygiene*, SIC, Surabaya.