

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

Berdasar hasil penelitian yang dilakukan penulis selama proses *On the Job Training* di Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta tentang, “*Tinjauan Tentang Standard Recipe Pembuatan Gin Sling oleh Bar Staff di Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta*”. Dengan penjelasan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya maka penulis menyimpulkan masalah tersebut sebagai berikut :

#### **A. Kesimpulan**

1. *Standard Recipe* pembuatan *Gin Sling* sebagai *Signature Drink* di Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta, secara keseluruhan sudah baik untuk diterapkan ketika operasional, dari proses *preparation*, *method* dan *finishing*.
2. Tingkat pemahaman *Bartender* Vino Bar The Phoenix Hotel Yogyakarta terhadap *standard recipe* pembuatan *Gin Sling*, secara umum dapat dikatakan baik, dari proses *preparation*, *method*, dan *finishing*.

#### **B. Saran**

1. Mengenai *Standard Recipe* pembuatan *Gin Sling* yang ada di Vino Bar harus terus diterapkan dalam operasional sehari-hari. Karena *Gin Sling* merupakan signature The Phoenix Hotel Yogyakarta, kualitas harus dijaga. Untuk meningkatkan kualitas *Gin Sling* di Phoenix Hotel, Bar Manager

dapat mengadakan pelatihan dan pengetahuan terhadap seluruh bartender tentang *Standard Recipe* pembuatan *Gin Sling*..

2. Mengenai tingkat pemahaman bartender dalam membuat *Gin Sling* sudah sangat baik.

Namun perlu peningkatan dalam hal mengantisipasi hal-hal yang mungkin terjadi saat kondisi bar ramai seperti garnish habis atau gelas bersih habis, atau *ingredients* habis saat tengah-tengah operasional, karena akan mengganggu efektifitas kerja.

3. Tetap meningkatkan *knowledge* mengingat dunia *bartending* selalu dinamis dan berkembang demi meningkatkan kualitas diri untuk bersaing dalam dunia kerja

## DAFTAR PUSTAKA

- Archink, Warsono.(2014). *Pengertian SOP (Standard Operating Prosedur)*.  
<http://kumpulansopkeperawatan.blogspot.co.id/2014/05/pengertian-sop-standard-operating.html>
- Accor International Indonesia.(2014). *Food and Beverage Manual*. Jakarta
- Drummerfan's GO-blog. (2010, March 25). *Perbedaan Mekanisme, Proses, Tinjauan, Analisis, dan Evaluasi*.  
<https://drummerfan.wordpress.com/2010/03/25/perbedaan-mekanisme-proses-tinjauan-analisis-dan-evaluasi/>
- Komar, Richard. 2006. *Hotel Management*. Jakarta: Grasindo.
- Pendit dan Soekresno. 1996. *Petunjuk Praktek Pramusaji*. Jakarta: Gramedia.
- Profil The Phoenix Hotel Yogyakarta. <http://www.accorhotels.com>. diakses pada 02 Maret 2017.
- Sulastyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.