

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasar uraian yang telah dikemukakan penulis pada bab sebelumnya dan setelah melakukan observasi secara langsung di banquet kitchen selama menjalankan praktek kerja lapangan di hotel Hyaat Regency Yogyakarta, maka penulis mengambil kesimpulan:

1. Dalam memuaskan tamu dengan masakan yang berkualitas terdiri dari beberapa faktor mulai dari hygiene sanitasi , rasa , proses pembelian bahan makanan ,sampai dengan cara memasak dan kemudian disajikan.
2. Dalam menghandel masakan sebaiknya kita harus cepat dan sesuai dengan standart recipe .
3. Kerjasama antar sesame sangat penting dalam tersajinya hidangan yang berkualitas.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan, penulis akan memberikan saran yang mungkin bermanfaat untuk dapat meningkatkan kinerja para staaf kitchen di Hotel Hyaat Regency Yogyakarta, yaitu:

1. Dalam memulai atau mengakhiri pekerjaan sebaiknya di kitchen banquet diadakan breffing bersama dahulu , sehingga kita tahu pekerjaan apa yang kita kerjaan dan juga kita dapat memperoleh informasi dari shift sebelum kita.
2. Purchasing harus lebih cermat dalam penerimaan bahan makanan seperti brokoli yang sudah busuk dan lainnya.
3. Kerjasama kitchen team lebih ditingkatkan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Damardjati, *Istilah Istilah Dunia Pariwisata*, ptpradnya paramitha, 2001

H. Marsum W.A., *Hotel Dan Segala Permasalahannya*, Penerbit Andi, Yogyakarta, 1994

Barton dan ruffino, *Tata Boga Industry*. Yogyakarta, 2006

Bartono, PH, *Pengetahuan Pengolahan Makanan*, PT. pertja, Yogyakarta, 2000

Purnawijayanti, *Sanitasi Higien dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*, 2001

keputusan mentri parpostel no km 94/HK103/MPPT 1987

www.virtualhotelintitue.com

<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesiscoll/Bab2/2012-2-00816-HM%20Bab2001.pdf>

<http://knowhotels.blogspot.co.id/2013/10/cutting-method-cooking-method.html>