

BAB. IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan dalam bab-bab sebelumnya, dan setelah melakukan sejumlah analisa data, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil Praktek keja Lapangan adalah :

- *Food and beverage department* adalah departemen yang bertugas dan bertanggung jawab dalam menyediakan makanan pada tamu baik yang menginap di hotel maupun yang tidak menginap di hotel
- *Food and beverage department* juga bertanggung jawab dalam menjaga kualitas makanan yang di hidangkan pada tamu, serta mengontrol pengeluaran dan pemasukan bahan makanan yang di gunakan

B. Saran

Saran yang dapat penulis kemukakan adalah :

- Hotel diharapkan menambah personel kitchen agar operasional lebih lancar
- Melakukan briefing sebelum dan sesudah bekerja agar pembagian tugas lebih baik

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab Subagio, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Agus Sulastyono, 2008, *Hotel Management*, SIC, Surabaya
- Bagyono, 2014, *Pariwisata dan Perhotelan*, Alfabeta, Bandung
- Bartono dan Rufino, 2005, *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*, CV Andi Offset, Yogyakarta
- , 2006, *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*, CV Andi Offset, Yogyakarta
- Marpaung Happy dan Bahar, Herman. 2002. *Pengetahuan Kepariwisataaan*. Bandung : Alfabeta
- Marsum WA, 2001, *Restoran dan Segala Permasalahannya*, Andi, Yogyakarta
- , 2005, *Restaurant dan Segala Permasalahannya*, Andi, Yogyakarta
- Richard Sihite, 2000, *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*, SIC, Surabaya
- , 2000, *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*, SIC, Surabaya
- Muhammad Zain. 2001. *Restaurant dan segala Permasalahannya*. Yogyakarta :
CV Andi Offset

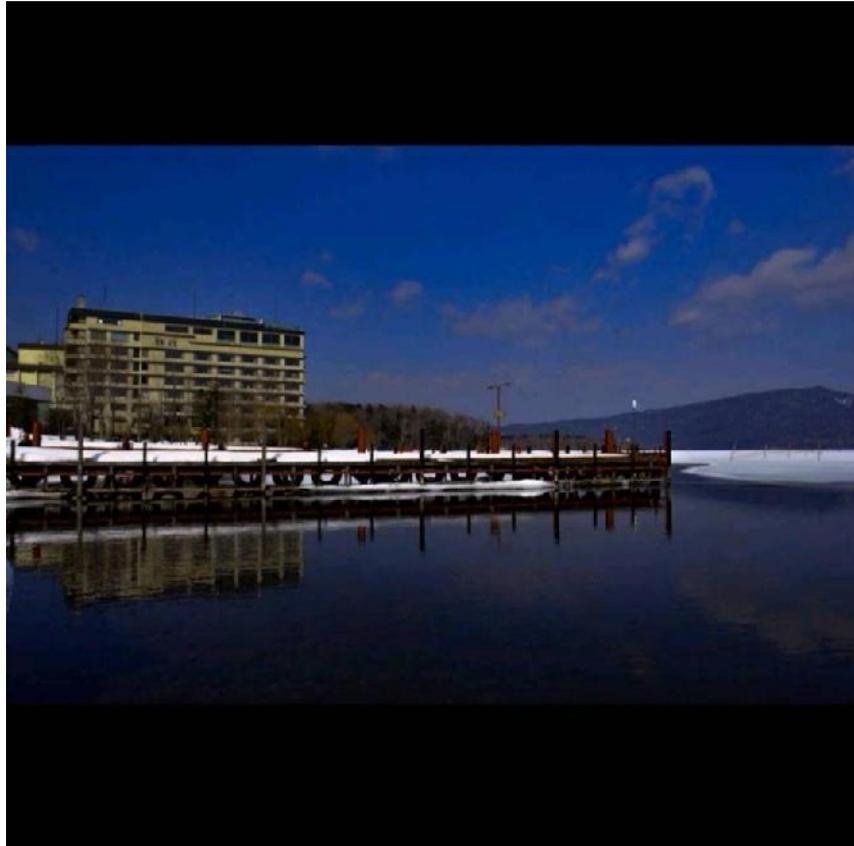
LAMPIRAN



1.1 Foto ketika operasional dapur



1.2 Foto bersama Karyawan *Kitchen*



1.3 Foto danau akan



1.4 Foto ketika pergi dengan akryawan hotel