

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan sebelumnya, dan telah melakukan sejumlah analisis, maka kesimpulan dari hasil praktek kerja lapangan ini antara lain :

1. Tugas dan tanggung jawab yang sudah menjadi acuan kinerja kerja sudah berjalan dengan baik, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan dengan lancar.
2. Melakukan standard operational system dengan benar sehingga mengurangi tingkat kecelakaan kerja, senantiasa menjaga kebersihan, dan sudah menyadari pentingnya K3 dan hygiene sanitasi di area kerja.
3. Kualitas makanan sangat diperhatikan supaya tamu merasa puas dengan hasil suatu masakan yang disajikan.

B. Saran

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

1. Menjaga komunikasi antar karyawan, department dan section di hotel agar tidak melakukan kesalahan dalam memenuhi jasa.
2. Tidak melupakan alur kerja yang sudah dibuat oleh hotel, sehingga pekerjaan akan lebih efektif dan efisien dan senantiasa menjalankan kesehatan dan keselamatan kerjaserta hygiene sanitasi di hotel.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastyono, 2008, *Hotel Management*, SIC, Surabaya

Bartono dan Rufino, 2005, *Food Product Management Di Hotel Dan Restaurant*,
CV Andi Offset, Yogyakarta

I Gusti Bagus Rai Utami dan Ni Made Eka Mahadewi, 2012, *Metodelogi
Penelitian Pariwisata dan Perhotelan*, Andi, Yogyakarta

Richard Sihite, 2000, *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*, SIC, Surabaya

_____, 2000, *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*, SIC, Surabaya

Purnawijayanti Hiasinta A., 2001, *Sanitasi Hygien, Dan Keselamatan kerja
Dalam Pengolahan Makanan*, Kanisius, Yogyakarta

_____, 2011, *Makalah Sanitasi
Hotel*, <https://agunggoldenback02.wordpress.com/>

_____, 2015, *Tugas dan tanggung jawab Sous Chef*,
<http://www.lomboksociety.web.id/>

_____, 2012, *Tugas Dasar*, <http://semuatentangdapur.blogspot.co.id>