

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan training / praktek lapangan kerja yang telah dilaksanakan di Intercontinental Bali Resort di bagian Food & Beverage Product Kitchen, penulis banyak sekali mendapatkan pengalaman dan pengetahuan tentang dunia kerja yang nyata dan sesungguhnya. Sebagai penutup penulis akan mencoba menarik beberapa kesimpulan dari hasil training antara lain :

1. Dengan adanya praktek lapangan kerja Mahasiswa khususnya bagi penulis dapat mengetahui dunia industri secara nyata sehingga pada saat bekerja nanti penulis sudah siap pakai dan dapat menjalankan pekerjaan dan menerapkan ilmu yang sudah di pelajari.
2. Tugas dan tanggung jawab di Kitchen Inntercontinental Bali Resort
 - a. Gardemanger Section
 - 1) Menyiapkan berbagai macam menu breakfast seperti smoked beef, Chicken lyoner, Honey Ham, Beef Pastrami, Bresola, Smoked Fish, Smoked Tuna
 - 2) Menyiapkan berbagai macam salad untuk breakfast seperti Mix Lettuce, Romain Lettuce, Slice Cucumber, Slice Tomato, Slice Onion, Glass Noodle Salad, Juliene Carrot, Steamed Cauliflower.

- 3) Aneka macam dressing dan salad sauce, seperti Pesto Dressing, Japanese Dressing, Vinegrette, Thousand Island, Mayonaise, Dijon Mustard.
 - 4) Membuat cold canapes untuk afternoon tea.
 - 5) Membuat aneka macam sandwich seperti Tuna Sandwich, Chicken Pesto Sandwich, Honey Ham Sandwich, Smoked butter Fish and Spinach Sandwich.
 - 6) Membuat menu jika ada di BEO, seperti Gado-Gado, Spring Rools, Roast Duck Breast Salad.
 - 7) Set up buah untuk room service, maksimal 5 buah.
 - 8) Menjaga dan merawat perishable dan groceries di dalam ruang pendingin ataupun di luar ruang suhu normal.
 - 9) Membersihkan area kerja setelah operasional.
 - 10) Memperhatikan hygiene dan sanitasi makanan di area kerja.
- b. Sunset Bar & Grill Kitchen
- 1) Menyiapkan berbagai macam menu-menu seperti appetizer, maincourse, tidbits.
 - 2) Prepare dengan lengkap semua bahan-bahan yang akan digunakan ketika restaurant mulai beroperasi.
 - 3) Membersihkan secara rutin seluruh area kerja dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi.
 - 4) Menjaga dan merawat perishable dan groceries di dalam ruang pendingin ataupun di luar ruang suhu normal.

- 5) Menyiapkan set menu jika tamu menghendaki adanya set menu ataupun adanya tamu grup.

3. Kendala-kendala di Kitchen Intercontinental Bali Resort

a. Gardemanger Section

- 1) Persediaan barang sering terhambat karena terlambatnya supplier yang mengirim.
- 2) Komplain dari tamu saat di *Breakfast*.
- 3) Kurangnya komunikasi antar *outlet* di *Kitchen*.
- 4) Bahan-bahan seperti sayuran, buah terkadang masih terlihat kualitasnya buruk walaupun tidak banyak.
- 5) Sikap para karyawan di Kitchen yang kurang baik.

b. Sunset Bar & Grill Kitchen

- 1) Bahan-bahan yang di butuhkan tidak tersedia walaupun sudah memesan di *store*.
- 2) Ruangan dapur yang sempit.
- 3) Harus berbagi tempat dengan *F & B Service*.
- 4) Jika mendapat pesanan tamu yang banyak, masih bekerja dengan panik.
- 5) Ruangan dapur yang panas karena Restaurant di depan Pantai Jimbaran.
- 6) Kurangnya komunikasi dengan outlet lain sehingga barang yang di butuhkan ketika habis tidak dapat terpenuhi.

B. Saran

1. Kedisiplinan lebih di tingkatkan kembali selama di area kerja.
2. Perlu adanya kekompakan antara manajer, supervisor, bawahan.
3. Kualitas hotel lebih di tingkatkan.
4. Nama baik dan kedudukan (five star hotel) terus di pertahankan dan di tingkatkan kedepannya sesuai visi dan misi hotel.
5. Meningkatkan kesejahteraan karyawan, karena karyawan merupakan salah satu aset penting bagi dunia perhotelan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dhayna Pura. 2001. *Buku pedoman Pusat pendidikan dan Latihan Pariwisata*. Indonesia
- Sri Rejeki. 2015. *Sanitasi Hygiene Dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Indonesia: Rekayasa Sain
- Arief, Rachman. 2006. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restaurant*. Indonesia: Graha Ilmu
- Agus Sulastiyono. 2013. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Indonesia: Alfabeta
- PH. Hartono. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta: Andi
- Syamsul Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restaurant*. Indonesia: Akademi Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata
- Agus Putu Sudira. 1996. *Theory of Cathering*. Indonesia: Philip Allan
- Tarmoezi. 2000. *Professional Hotel Front liner*. Jakarta: Kesaint Blanc
- Oka A. Yoeti. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa
- Intercontinental Bali Resort. 2017. *Website Intercontinental Bali Resort*. Indonesia. <http://bali.intercontinental.com/id/>. Di akses pada tanggal 25 Maret 2017.