

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

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

1. Tugas dan tanggung jawab yang sudah menjadi acuan kinerja kerja sudah berjalan dengan sangat baik, meskipun ada sedikit kendala tetapi operasional kerja tetap berjalan dengan lancar.
2. Pelaksanaan kerja cukup baik, karena semua sudah memenuhi *standard* yang sudah ditetapkan oleh pihak hotel, seperti menggunakan *hand gloves*, *hair net*, serta peralatan yang memenuhi *standard*.
3. Kualitas makanan sangat diperhatikan supaya tamu merasa puas dengan hasil suatu masakan yang disajikan.

#### **B. Saran**

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

1. Menjaga komunikasi antar departemen di hotel supaya terjadi keuntungan antara tamu dan karyawan.

2. Selalu menjaga komunikasi antar karyawan di *pastry* supaya tidak terjadi kesalahan dalam setiap pekerjaan, baik saat ada *event* maupun saat *overhandle*.
3. Lebih menjaga segala peralatan yang digunakan supaya mempermudah kelancaran operasional *kitchen*.

## DAFTAR PUSTAKA

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

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

I Gusti Bagus Rai Utama dan Ni Made Eka Mahadewi, 2012, *Metodologi Penelitian Pariwisata Dan Perhotelan*, ANDI, Yogyakarta

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

\_\_\_\_\_, 2000, *Hotel Management (Pengelolaan Hotel)*, SIC, Surabaya