

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 antar tamu dan karyawan.

2. Selalumenjagakomunikasiantarkaryawan di
*kitchens*supayatidakkesalahandalamsetiappekerjaan,
baiksaatadaeventmaupunsaatoverhandle.
3. Lebihmenjagasegalaperalatan yang
digunakansupayamempermudahkelancaranoperasionalkitchen.

DAFTAR PUSTAKA

AgusSulastyono, 2008,*Hotel Management*, SIC, Surabaya

BartonodanRufino, 2005, *Food Product Management Di Hotel Dan Restoran*, CV
Andi Offset, Yogyakarta

I GustiBagusRaiUtamadan Ni Made EkaMahadewi, 2012,
MetodologiPenelitianPariwisata Dan Perhotelan, ANDI, Yogyakarta

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

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