

BAB IV

SARAN DAN KESIMPULAN

A. Saran

Berdasarkan pengamatan secara langsung pada kegiatan *on the job training* yang dilakukan penulis pada 13 september 2016 s.d 13 maret 2017, maka penulis memberikan beberapa saran guna meningkatkan kualitas dan perkembangan hotel, khususnya *pastry bakery section*, sebagai berikut :

1. Diperlukan pengembangan produk yang lebih menarik dan juga menyesuaikan produk yang sedang ramai di pasaran sehingga akan meningkatkan pemasaran dan juga akan lebih bervariasi produk yang ada di *pastry bakery* Aston
2. perlunya memperhatikan *hygiene sanitasi* selama dalam proses produksi maupun tidak dalam produksi. *Hygiene sanitasi* meliputi *pastry bakery area* serta *staff pastry bakery*
3. perlunya penambahan alat-alat guna memperlancar proses produksi, dan mengganti peralatan yang lama dengan yang baru, seperti *oven, mixer, hand mixer, hand glove* mengingat Aston merupakan hotel bintang 4 yang dibawah oleh *archipelago group* maka diperlukan peralatan yang sesuai dengan standar

4. kebersihan peralatan dan ruangan harus lebih diperhatikan lagi demikenyamanan saat operasional berlangsung.
kerapihan penempatan peralatan maupun bahan-bahan perlu diperhatikan lagi guna mempermudah mencari barang atau bahan yang dibutuhkan.
5. perlunya ruangan penyimpanan tersendiri (*walk in freezer dan chiller*) ,mengingat produk yang dihasilkan *pastry* sangat rentan jika dalam penyimpanannya di campur dengan bahan /hasil olahan hot kitchen maupun cold kitchen.
6. Perlunya perluasan dan penataan tempat yang baru di *pastry bakery area*, supaya ruang gerak dalam bekerja lebih luas, nyaman dan proses produksi akan lebih lancar
7. Perlunya *chocolate room* sebagai tempat tambahan di *pastry bakery section*, mengingat *pastry bakery* akan sering membuat sebuah karya yang bahan utamadari chocolate, sehingga akan memperlancar operasional tersebut.

B. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari beberapa bab diatas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan ,antara lain :

1. *Pastry Bakery section* merupakan salah satu bagian terpenting dalam meningkatkan pendapatan

nhotel, dimana *section* ini menyediakan segala bentuk dessert untuk para tamu.

2. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan keahlian dari para *staff*, kebersihan area, kelengkapan peralatan dan juga peralatannya masih layak guna, serta kualitas dan ribahan yang digunakan. Selain itu teknik penyimpanan dan tempat penyimpanannya harus selalu diperhatikan.
3. Pembuatan *shift* juga harus diperhatikan, agar pekerja dapat berjalan dengan lancar dan efektif.

DAFTAR PUSTAKA

Bartono, P.H. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: PT Pertja.

Departemen Pendidikan Nasional. 2008. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Herudiyanto S. Marieen. 2008. *Teknologi pengolahan pangan 2 roti, kue, coklat dan kembang gula*. Bandung: Widya Padjajaran.

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Patriasih R. dan Sudewi. 2005. *Modul Mata Kuliah Patiseri*. Bandung: tidak diterbitkan

Widyawati, Retnowati dan Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan sanitasi*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana.

<http://dekstrometorphan.blogspot.co.id/2011/07/penyimpanan.html> diakses pada tanggal 22 bulan maret tahun 2017.

<http://jurnal-sdm.blogspot.co.id/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html> diakses pada tanggal 22 bulan maret tahun 2017

LAMPIRAN

Gambar Peralatan Pastry Bakery



Bread Slicer



Moulder Sheeter/Dough Sheeter



Dough Mixer



Oven



Proofer



Pastry Area



Waffle Machine



Chiller Machine

Gambar Assorted Bakery



Cuban Slider



Pandan Toast



Braga Dough



White Toast

Gambar Assorted Cake



Chocolate Double Cake

Fruit Cheese Cake



Tiramisu Cake



Mirror Glaze

Gambar Assorted Sweet Bread



Dough Nut



Coffee Buns



Sweet Bread



Croissant