BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di pastry section penulis dapat menarik kesimpulan :
Kemampuan chef dalam menambah variasi menu di cake smith untuk menambah daya tarik konsumen sesuai dengan kebutuhan & keinginan konsumen cukup baik, namun untuk melakukan itu semua harus didukung dengan adanya bahan yang diperlukan, alat yang akan digunakan, orang, dana yang cukup dan pendukung lainnya seperti menjaga hygiene & sanitasi serta melakukan diskon, promosi di media sosial, membuat baliho, reklame, brosur ataupun mengikuti bazar. Selain itu chef harus membuat variasi menu berdasarkan standar recipe, membuat program chef suggestion atau program untuk menciptakan menu di tiap bulannya serta menggunakan food engineering untuk melihat laku atau tidaknya suatu menu dan akan diulas setiap 6 bulan sekali misalkan tidak laku kemudian menu tersebut akan diperbarui atau diganti dengan menu yang lain. Semua itu dilakukan untuk meningkatkan penjualan produk di cake smith dan membuat cake smith Eastparct hotel lebih baik lagi.

B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut agar sistem operasional pastry section menjadi lebih baik. Penulis ingin menyampaikan beberapa saran dengan harapan semoga dapat bermanfaat bagi pihak hotel di masa yang akan datang, khususnya bagi pastry section.

Adapun saran serta solusi dari permasalahan yang penulis temukan dalam praktek kerja lapangan di Eastparct Hotel Yogyakarta yaitu :

1. Menambah variasi produk pastry and bakery terutama untuk produk di Cake Smith Eastparct Hotel.
2. Melakukan general cleaning sebelum memulai aktifitas kerja di seluruh area pastry baik di pastry section & di area Cake Smith Eastparct Hotel Yogyakarta.
3. Menerapkan grooming sesuai dengan standar yang telah ditentukan serta menerapkan hygiene & sanitasi seperti mencuci tangan dengan sabun ketika akan membuat produk pastry and bakery, mencuci kembali bahan makanan dan peralatan yang akan dipakai.
4. Melakukan breafing setiap hari untuk mencegah adanya kesalahpahaman (miscomprehension) saat melakukan overhandle dipergantian shif, untuk memberitahu event yang ada di hotel & menjaga komunikasi agar tetap baik antar shif.
5. Kerja sama yang solid antar shif dan selalu berdoa sebelum dan sesudah melakukan aktifitas kerja.

DAFTAR PUSTAKA

Arief, Rachman Abdul, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, Andi, Yogyakarta, 2005.

Bagyono, *Pariwisata dan Perhotelan*, Alfabeta, Bandung, 2007.

Bartono, Ruffino, *Food and Product Managemen di Hotel dan Restaurant*, CV Andi Offset, Yogyakarta, 2005.

Marlina, Endy,. *Panduan Perancangan Bangunan Komersil,* Andy, Yogyakarta, 2008.

Subagjo, Adjab, *Manajemen Kue dan Roti*, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2007.

Sulastyono, Agus, *Managemen Penyelenggaraan Hotel,* Alfabeta, Bandung, 2011.

Sujatno, A Bambang, *Hotel Courtesy*, Andi, Yogyakarta, 2008.

https://travel.detik.com/read/2014/04/25/143533/2565673/1382/eastparc-hotel-bintang-5-terbaru-hadir-di-yogyakarta diakses pada 8 Maret 2017

LAMPIRAN

Set up break fast

Set Up Cake Smith