

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### A. Kesimpulan.

Dari proses Praktek Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan penulis selama 6 bulan mulai dari tanggal 1 September sampai dengan 1 maret, menghasilkan point penting yang dapat disimpulkan sebagai berikut :

Langkah – langkah Cold Kitchen dalam menjaga kualitas pengolahan makanan di hotel Grand Quality Yogyakarta sudah berjalan dengan cukup baik. Hal ini dibuktikan dengan cukup lancarnya operasional kerja, meskipun banyak kendala yang ditemukan seperti bahan baku yang terkadang rusak atau terlambat datang, peralatan yang kurang memadai serta penerapan *hygiene* dan *sanitasi* di area kerja yang masih kurang.

#### B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut agar system operasional cold kitchen menjadi lebih baik, Penulis ingin memberikan saran dengan harapan semoga dapat bermanfaat bagi pihak hotel di masa yang akan datang. Adapun saran serta solusi dari permasalahan yang penulis temukan dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di Hotel Grand Quality Yogyakarta yaitu:

1. Penulis menyarankan agar dalam upaya penghematan, hotel tidak mematikan *chiller* (tempat penyimpanan barang seperti sayuran dan buah – buahan). Akan tetapi bisa dengan cara mengurangi suhu *chiller* atau mengurangi penggunaan listrik yang berlebihan atau tidak diperlukan.
2. Penulis mengharapkan agar semua peralatan yang rusak dan menjadikan saat operasional diperbaiki atau diganti agar semuanya berjalan lancar.
3. Penerapan *hygiene* dan *sanitasi* dalam *Cold Kitchen* perlu ditingkatkan. Penerapan *hygiene* seperti menggunakan topi ketikabekerja, serta selalu mencuci tangan ketika akan membuat produk *Cold Kitchen*.
4. Penambahan jumlah staff saat ada event – event besar agar semua pekerjaan dapat diselesaikan dengan cepat dan hasilnya maksimal.
5. Kerjasama yang baik antar senior dengan trainee harus lebih ditingkatkan lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono. 2008. *Manajemen penyelenggaraan Hotel*. Bandung : CV Alfabeta.

Bartono, ruffino.2005. *Food and Product management di Hotel dan Restaurant*. Yogyakarta : CV Andi Offset.

Sihite, Richard. 2000. *Hotel Management*. Surabaya : Mitpress.

Tarmoezi, 2000. *Professional Hotel Front Linear*. Jakarta : Kesaint Blanc.

Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Beverage Service Operation JobPreparation*. Yogyakarta: Andi.

Arief, Abdul Rakhman. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta : Graha Ilmu

<http://www.daringgourmet.com/classic-creamy-potato-salad/>

<http://www.shutterstock.com/pic-2801644/stock-photo-tuna-sandwich-served-with-french-fries.html>

[http://www.dinmore.lk/menu\\_moredtl.html?catid=TIE9PQ==](http://www.dinmore.lk/menu_moredtl.html?catid=TIE9PQ==)

<http://www.foodnetwork.com/recipes/ellie-krieger/grilled-thai-beef-salad-recipe#lightbox-recipe-video>

## **DAFTAR PRIBADI**

NAMA : RATNA DILA OKTORA

TEMPAT / TGL LAHIR : SAMPIT, 30 OKTOBER 1996

STATUS PERKAWINAN : BELUM KAWIN

NIM : 114108979

ALAMAT ASAL : JL.TJILIK RIWUT, KUALA PEMBUANG,  
SERUYAN KALIMANTAN TENGAH

ASAL SLTA / TAHUN : SMA MUHAMMADIYAH 7 YOGYAKARTA

NO.TELP/ HP AKTIF : 081542552683

EMAIL : [ratnadilao@gmail.com](mailto:ratnadilao@gmail.com)

NAMA ORANG TUA : KUSNADI

DOSEN PEMBIMBING ;

1. MATERI : Dra. Sri Larasati, MM
2. PENULISAN : Dra. Sri Larasati, MM
3. AKADEMIK / PA : Dra. Heni Susilowati, MM

JUDUL LAPORAN : TUGAS AKHIR DI FOOD AND BEVERAGE  
PRODUCT DEPARTMENT GRAND QUALITY  
HOTEL YOGYAKARTA

BIDANG KOMPETENSI : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT

JUDUL UNIT : FOOD AND BEVERAGE PRODUCT