

## BAB IV

### PENUTUP

#### A. Kesimpulan

Dengan banyaknya pembangunan hotel-hotel baru terutama di daerah D.I Yogyakarta, mendorong pengusaha hotel yang berada di D.I Yogyakarta berupaya untuk meningkatkan mutu pelayanan. Peningkatan mutu pelayanan tidak hanya dilakukan oleh para pegawai yang langsung berhadapan dengan tamu, tetapi juga dilakukan oleh para pegawai yang menjadi pendukung dalam pembuatan suatu produk seperti makanan dan minuman. Para pegawai ini berada di *F&B Departement* yang mana restoran termasuk didalamnya.

Untuk meningkatkan *image* hotel dan menarik tamu datang kembali diperlukan kualitas makanan yang baik. Kualitas makanan yang baik dipengaruhi oleh berbagai macam sebab, salah satunya cara penyimpanan bahan makanan. Karena jika terjadi kesalahan dalam penyimpanan bahan makanan dapat menyebabkan turunnya kualitas makanan bahkan dapat menyebabkan keracunan.

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan di Grand Quality Hotel Yogyakarta yang telah penulis lakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Cara penyimpanan bahan makanan mentah seperti sayuran di Grand Quality Hotel Yogyakarta sudah cukup baik, tetapi kurang adanya kepedulian staf cook dalam penyusunan bahan mentah yang baru diterima dari receiving.

2. Kurang rapinya tata letak bahan makanan dalam arti bahan makanan tidak diatur sesuai dengan tingkat kebutuhan pemakaian bahan makanan.
3. Suhu penyimpanan bahan makanan juga baik, jadi memperkecil kerusakan pada bahan makanan.
4. Kualitas produk makanan yang ada di Grand Quality Hotel Yogyakarta sudah baik.

#### B. Saran

1. Memberikan pelatihan bagaimana cara penyimpanan bahan makanan yang baik kepada staf, dengan harapan staf kitchen akan menyampaikan kepada para pelajar/mahasiswa yang melakukan Praktek Kerja Lapangan.
2. Staf kitchen meningkatkan kepedulian dalam penyusunan bahan makanan mentah yang baru diterima oleh receiving untuk mencegah kerusakan bahan makanan.
3. Melakukan penyusunan pada penyimpanan bahan makanan yang diolah, sesuai dengan tingkat kebutuhan atau makanan yang paling banyak dipesan oleh tamu.
4. Melakukan peningkatan terhadap kualitas makanan dari yang sudah baik menjadi lebih baik lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2005. *Food Product Management*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Bartono dan Ruffino. 2006. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung : PT.Remaja Rosdakarya Offset.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Kurniawan, Aris. "5 Pengertian Kualitas Menurut Para Ahli". 2015. <http://www.gurupendidikan.com/5-pengertian-kualitas-menurut-para-ahli/> (diakses tanggal 19 Maret 2017)
- Pearson, Chris. "*Pengantar Perhotelan : Definisi Hotel, karakteristik, Jenis dan Klasifikasi Hotel*". 2010. <http://jurnal-sdm.blogspot.co.id/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html> (diakses tanggal 26 Februari 2017)
- Data HRD Grand Quality Hoel Yogyakarta

# LAMPIRAN



**Cordon Bleu**



**Sup Buntut Bakar**



**Fish Finger**



**Ayam Goreng**



**Nasi Goreng Kambing**

