

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan yang telah penulis lakukan di Hotel Merapi Merbabu dapat disimpulkan bahwa :

1. Kurangnya memperhatikan kebersihan pada saat penyimpanan suatu bahan makanan dapat memperpendek usia pemakaian bahan lingkungan tempat kerja.
2. Kurangnya memperhatikan kondisi bahan atau material sehingga dapat menimbulkan makanan mudah basi karena terkontaminasi udara yang membawa bakteri

#### **2. Saran**

2. Selalu memperhatikan kebersihan pada lingkungan kerja agar terjaga selalu bersih guna dapat mencegah bertambahnya kotor.
3. Memeriksa apakah bahan atau material yang akan di pakai masih tetap layak untuk di pakai.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Depkes RI. *Penyehatan Makanan dan Minuman*, 1999.
2. Purawidjaja, Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan di Hotel, Restoran dan Jasaboga, 1995
3. Aan Surachlan Dimyanti, Pengetahuan Dasar Perhotelan, Jakarta, 1989.
4. Christie, Robert, Mill, *The Tourism International Business*, Jakarta, Raja GrafiKaPersada, 2000.
5. Kasavana, Brooks, *Hotel Acomodation*, Amerika, AHMA (American Hotel & Motel Association), 2005.
6. “<http://yuwda.wordpress.com/2010/09/07/tugas-dari-room-boy-atau-room-maid/>” diakses pada 19 November 2017 pukul 20.17 WIB.
7. “<http://blog-wm.blogspot.com/2013/07/tugas-dan-tanggung-jawab-departemen-housekeeping.html>” diakses pada 19 November 2017 pukul 20.08 WIB.
8. “<http://jurnal-sdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>” diakses pada 19 November 2017 pukul 21.06 WIB.
9. “<http://www.silvercloud.com/jobdescriptions.html>” diakses pada 19 November 2017 pukul 19.19 WIB.
10. “<http://www.hcareers.com/us/resourcecenter/tabid/306/articleid/514/default.aspx>” diakses pada 19 November 2017 pukul 22.34 WIB.
11. “<http://sumarnork.wordpress.com/makanan-dan-minuman/>” diakses pada 19 November 2017 pukul 20.51 WIB