

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan yang penulis uraikan berdasarkan keterangan pada bab-bab sebelumnya, diantaranya :

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab staff kitchen yang sesuai dengan Standard Operational Procedure (SOP) sudah dilakukan dengan baik. Mengingat hal tersebut sangat menunjang tercapainya hasil yang memuaskan.
2. HACPP menjadi standar yang diterapkan hotel untuk mendapatkan kepercayaan konsumen untuk membuktikan bahwa The Phoenix Hotel Yogyakarta berkomitmen memberikan product yang baik, staff kitchen telah melaksanakan dengan baik tugas-tugas untuk menjaga produknya terjamin kualitasnya.
3. Dengan adanya peralatan dan system yang baik yang dimiliki The Phoenix Hotel Yogyakarta sangat membantu proses HACPP terlaksana dengan baik dan terkendali.

B. Saran

Dari uraian dan keterangan yang telah penulis paparkan, makan beberapa saran yang akan penulis berikan adalah sebagai berikut:

1. Bekerja sesuai dengan obligation masing-masing agar tercipta suasana kerja yang dinamis dan kooperatif.

2. Tetap menjaga komunikasi yang baik dengan departemen lain demi berjalannya kelancaran operasional.
3. Gunakanlah cara kerja yang efisien dan jangan bekerja dengan cara yang feodal.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagyono. 2012. *Hotel Front Office*. Bandung: Alfabeta
- Bartono, PH. 2001. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja
- Rachman, Arief. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rumekso. 2002. *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: ANDI
- Sulastiono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Syamsu, Rijal. 2000. *Peningkatan Sumber Daya Manusia Usaha Akomodasi dan Restoran*. Selayar: Kerjasama AKPAR Makasar dan Dinas Pariwisata
- Sdiara, Bagus Putu Dan I Nyoman Sukana Sabudi. 1996. *Higiene dan Sanitasi*. Jakarta: Depdikpur