

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah mengamati dan menjalani praktek kerja lapangan penulis menyimpulkan :

1. Untuk menghasilkan produk kualitas yang baik diperlukan beberapa hal antara lain bahan yang berkualitas, penerapan hygiene santasi yang baik serta mengerti akan prosedur pembuatan produk sehingga menghasilkan produk yang berkualitas.
2. Peralatan yang digunakan di Grand Serela cukup membantu dalam kegiatan operasional sehingga dalam pembuatan suatu produk lebih efisien.
3. Dalam proses kerja di purchasing sudah sesuai dengan standar dan alurnya sudah cukup baik.

B. Saran

1. Sebaiknya dalam pembuatan produk pastry lebih kreatif sehingga produk yang dihasilkan lebih bervariasi.
2. Selain itu diperlukan diadakan briefing dengan tujuan agar setiap staff mengetahui apa saja event yang ada di hotel dengan jelas, seharusnya jika ada event harus ada *banquet event order* (BEO) terlebih dahulu agar dapat dipersiapkan .

3. Jika dalam pemesanan barang harus sesuai dengan kebutuhan sehingga tidak menimbulkan pembengkakan *Cost*, untuk pemesanan permintaan pembelian barang yang dilakukan setiap department harus jelas jika perlu berikan contoh gambar dan ukuran barang yang akan dibeli agar tidak salah membeli barang yang di maksud.

DAFTAR PUSTAKA

Adjab Subagio.2007. **Manajemen Pengolahan Kue dan Roti**. Graha.Yogyakarta

Agus Mertayasa.2012.**Food and Beverage Service Operational**.PT Pustaka Intan MadaniYogyakarta

Agus Sambodo dan Bagyono.2006.**Dasar-Dasar Kantor Depan**.Andi Offset.Yogyakarta

Agus Sulastiyoo.2006.**Manajemen Penyelenggaraan Hotel**.Alfabeta.Bandung

Asih Anggraini.2006.**Mengasah Keterampilan Menulis Ilmiah di Perguruan Tinggi**.Grahailmu.Yogyakarta

Sri Larasati.2016.**Excellent Hotel Operation**. Exuilibria. Yogyakarta

YB Suhadjito.BA.2015.**Patry Dalam Perhotelan**.CV Andi Offset. Yogyakarta





