

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Di akhir bab ini akan disimpulkan hasil dari laporan tugas akhir *Food and Beverage Product Department* dalam pelaksanaan tugas dan tanggung jawab kerja harian *Main Kitchen Section Sheraton Mustika Yogyakarta Resosrt and Spa*. Adapun kesimpulannya sebagai berikut:

1. Prosedur tugas dan tanggung jawab *Main Kitchen* yang baik di Sheraton Mustika Yogyakarta Resosrt and Spa dimulai dari pembersihan bahan, penyimpanan bahan, hingga proses pengolahan bahan sudah cukup baik dan memenuhi SOP, tetapi masih ada beberapa hal yang harus lebih ditingkatkan lagi demi menciptakan kualitas.
2. Masih ada beberapa kendala yang ditemukan saat melaksanakan tugas dan tanggung jawab yang baik di *Food and Beverage Product Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa*, diantaranya sarana prasarana seperti *chiller, freezer*, wadah penyimpanan yang kurang memadai, bagian *receiving* yang kurang teliti dalam proses penerimaan bahan makanan, serta kurangnya kesadaran dari *staff kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa untuk melakukan prosedur pengolahan *product* sesuai dengan SOP dan kurangnya pengetahuan tentang kualitas.

3. Solusi yang tepat diharapkan dapat menangani kendala-kendala yang terjadi dalam tugas dan tanggung jawab yang baik serta meningkatkan kualitas hidangan yang akan disajikan kepada tamu. diantaranya adalah menambah sarana prasarana *kitchen* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa, sosialisasi kepada *receiving department*, serta *Executive Chef* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa lebih sering memberikan training kepada seluruh *staff kitchen* agar bekerja sesuai dengan *SOP*.

## **B. Saran**

Saran yang disampaikan bersifat membangun yang ditujukan kepada manajemen Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa khususnya pada *Food and Beverage Product Department* dengan harapan agar bisa menjadi hotel yang lebih baik lagi. Adapun saran yang dapat disampaikan adalah:

1. *Executive Chef* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa diharapkan untuk menambah kelengkapan perlengkapan dan peralatan dapur sehingga dapat memperlancar kegiatan di dalam *Food and Beverage Product Department* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa
2. *Executive Chef* Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa diharapkan melengkapi perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang proses penyimpanan bahan makanan, agar bahan makanan yang disimpan dapat terjaga kualitasnya hingga sampai ke proses pengolahan.

3. *Executive Chef Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa* diharapkan memberikan sosialisasi kepada *receiving* untuk lebih cermat dalam proses penerimaan bahan makanan, karena *receiving* merupakan penerima langsung bahan makanan dari *supplier* untuk *kitchen*.
4. *Food and Beverage Product Department* diharapkan lebih teliti saat proses tugas yang dilakukan untuk menunjang kualitas *product*
5. *Executive Chef Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa* diharapkan lebih memperhitungkan jumlah bahan makanan yang akan diolah agar tidak terjadi penumpukan bahan makanan yang tersisa sehingga tidak menyebabkan banyak bahan makanan yang rusak maupun cepat basi.

## DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimayati, Pengetahuan Dasar Perhotelan, CV Desiri Ganan, Jakarta, 2016

Bagus Putu Sudira, <http://ristaagustin0208.blogspot.co.id/2014/02/kitchen.html>, di akses pada 25 Juli 2017

Heldin Manurung & Trizono Tarmozie,

<http://jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>, di akses pada 30 Juli 2017

Richard Komar, Hotel Management, PT Grasindo, Jakarta, 2006

Subagyo & Ajab, Manajemen Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2009

Richard Sihite, 2000, *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*, SIC, Surabaya

Agus Sulastyono, 2008, *Hotel Management*, SIC, Surabaya

Western Food Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa



Traditional Food Gudeg Yogyakarta Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa



Androwino Bistro Sheraton Mustika Yogyakarta Resort and Spa

