

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Program praktek kerja nyata atau On the job training di bagian Food and Beverage departement yang berlangsung selama enam bulan ini sangat memberi manfaat dan pengalaman bagi penulis, banyak pengetahuan baru yang penulis dapatkan selama On the job training di The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali mengenai cara penyimpanan bahan makanan dengan baik dan menerapkan hygiene dan sanitasi dalam bekerja khususnya di bagian Food and Beverage Departement.

Penulis dapat mengambil faktor-faktor yang dapat menunjang kelancaran kerja selain itu penulis di tuntut untuk mempelajari dan menerapkan beberapa hal dalam memberikan pelayanan kepada tamu yang harus sesuai dengan ketepatan dan peraturan hotel.

Berdasarkan evaluasi selama praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan di The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali yang dapat disimpulkan bahwa :

1. Food and Beverage departement di bagi menjadi dua yaitu Food and Beverage product dan Food and Beverage service. Food and Beverage product yaitu section yang bertugas mengolah makanan dari bahan mentah menjadi bahan siap konsumsi. Sedangkan food and beverage service yaitu section yang bertugas melayani tamu baik di restoran, bar, dan kamar.

2. Dalam menjaga dan menyimpan bahan masakan baik penyimpanan makanan yang sudah di olah ataupun yang masih mentah di The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali sudah cukup baik dan benar, karena kesadaran karyawan agar memilih bahan menjadi lebih mudah, dan di The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali sering di adakan pengecekan bahan makan, pengecekan label makanan dan penempatan bahan makanan sesuai jenisnya, apakah bahan makanan tersebut masih layak digunakan atau tidak yang di lakukan oleh audit.
3. Dalam area kitchen, peralatan yang digunakan, dan kebersihan pribadi, penulis menganalisa penerapan dalam hygiene dan sanitasi, dimana pimpinan dapur atau chef harus rajin mengontrol peralatan dapur serta kebersihan lainnya. Dalam menerapkan hygiene dan sanitasi di food and beverage The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali sudah baik. Karena adanya kesadaran seluruh karyawan pentingnya hygiene dan sanitasi. Tetapi masih ada beberapa staff yang kurang memperhatikan hygiene dan sanitasi dapur.

B. Saran

Adapun saran-saran dari penulis untuk pembaca yang berhubungan dengan kelancaran On the job training, sebagai berikut :

1. saran untuk staff-staff hotel, agar lebih sabar ketika mengajarkan sesuatu kepada trainee dan mau memberikan ilmunya kepada trannee.

2. Kepada mahasiswa yang akan melaksanakan On the job training agar mempersiapkan mental, fisik, dan sikap disiplin yang sebaik-baiknya, karena dunia industri berdeda dengan praktek-praktek yang dilakukan di kampus, dan agar ilmu yang didapat ketika On the job training diserap secara maksimal.
3. Kepada dosen-dosen pengajar di kampus agar lebih banyak lagi memberi pengetahuan tentang food and baverage departement atau section lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

Bartono Ruffino, 2006, **Dasar-Dasar Food and Product**, CV Andi Offset, Yogyakarta

Igede Agus Mertayasa, 2012, **Food and Beverage Service Operational**, Andi Offset, Yogyakarta

Retno Widyati dan Yuliarsih, 2002, **Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan**, PT Grasindo, Jakarta

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

Google.com

The Laguna a, Luxury Collection Resort and Spa Bali