

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan Tugas Akhir di *pastry section* penulis dapat menarik kesimpulan :

1. *Pastry Bakery section* merupakan salah satu bagian terpenting dalam meningkatkan pendapatan hotel, dimana *section* ini menyediakan segala bentuk *dessert* untuk para tamu.
2. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan kelengkapan peralatan dan juga peralatannya masih layak guna, serta kualitas dari bahan yang digunakan.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan secara langsung pada kegiatan *on the job training* yang dilakukan penulis pada 11 September 2017 s.d 15 Maret 2018, maka penulis memberikan saran guna memperlancar operasional hotel dengan adanya penambahan alat – alat untuk proses produksi dan mengganti peralatan yang lama dengan yang baru, kerjasama dalam *team* harus ditingkatkan, penambahan karyawan dalam *Pastry* untuk mengurangi *over time* yang berlebihan pada setiap karyawan, adanya pembagian *job desk* yang jelas bagi semua *staff pastry* untuk meminimalisir terjadinya *miss* produk, untuk selal umengecek ketersediaan barang di *store*, karena saat ada *event* besar terkadang *pastry*

Mengalami kendala dalam kurangnya pemenuhan bahan-bahan untuk dekorasi *cake* seperti *strawberry*, *cherry*, dan lain-lain

DAFTAR PUSTAKA

Adjab Subagjo. 2007. *Management Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Agus Sulastiyono. 2010. *Teknik & Prosedur Divisi Kamar Pada Bidang Hotel*. Bandung : Alfabeta

Begyono. 2007. *Pariwisata & Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.

Sri Larasati. 2016. *Excellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Equilibria.

Ni Wayan Suwithi. 2010. *Pengelolaan Hotel Training Berdasarkan Prinsip Manajemen Hotel Berbintang*. Bandung: Alfabeta.

_____. [,http://www.pastryalatimage.com](http://www.pastryalatimage.com), 2017

_____. [,http://www.pastryimage.com](http://www.pastryimage.com), 2017

_____. [,www.cavintonhotel.com](http://www.cavintonhotel.com), 2017