

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di Main Kitchen section penulis dapat menarik kesimpulan :

Kemampuan *chef* dan *trainning* dalam menentukan bahan, sayuran dan buah di *Hot Kitchen Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta* untuk disajikan kepada tamu agar terjamin kualitasnya dan daya tarik konsumen sesuai dengan kebutuhan & keinginan konsumen cukup baik, namun untuk melakukan itu semua harus didukung dengan adanya bahan yang diperlukan, tempat yang akan digunakan, orang yang cukup dan pendukung lainnya. Selain itu *chef* harus selalu mengingatkan atau memberi tahu kepada *training* baru agar mengetahui sistem penyimpanan yang berlaku di *Main Kitchen section Sheraton Mustika Resort & Spa..* Semua itu dilakukan untuk meningkatkan penjualan produk di *Restaurant Androwino Bistro* dan membuat *Restaurant Sheraton Mustika Spa & Resort hotel Yogyakarta* lebih baik lagi.

## B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut agar sistem operasional *Main Kitchen section* menjadi lebih baik. Penulis ingin menyampaikan beberapa saran dengan harapan semoga dapat bermanfaat bagi pihak hotel di masa yang akan datang, khususnya bagi *Main Kitchen section*.

Adapun saran serta solusi dari permasalahan yang penulis temukan dalam praktek kerja lapangan di Sheraton Mustika Spa & Resort Hotel Yogyakarta yaitu :

1. Menambah tempat atau wadah untuk meletakkan sayuran, bahan dan buah di Sheraton Mustika Spa & Resort Hotel.
2. Melakukan *general cleaning* sebelum memulai aktifitas kerja di seluruh area khususnya tempat penyimpanan di *Main Kitchen section* & di area restaurant Sheraton Mustika Spa & Resort Hotel Yogyakarta.
3. Menerapkan *grooming* sesuai dengan standar yang telah ditentukan serta menerapkan *hygiene & sanitasi* seperti mencuci tangan dengan sabun ketika akan membuat produk ataupun kegiatan lain di *Hot Kitchen*, mencuci kembali bahan makanan yang akan disimpan.
4. Melakukan *briefing* setiap hari untuk mencegah adanya kesalahpahaman (*miscomprehension*) saat melakukan *overhandle* dipergantian *shift*, untuk memberitahu *event* yang ada di hotel & menjaga komunikasi agar tetap baik antar *shift*.
5. Kerja sama yang solid antar *shift* dan selalu berdoa sebelum dan sesudah melakukan aktifitas kerja.

## DAFTAR PUSTAKA

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

Abdul Rachman Arief, Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2005

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

Sri Larasati, Excellent Hotel Operation, Ekuilibra, Yogyakarta, 2015

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