

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari uraian diatas maka penulis dapat mengambil suatu kesimpulan bahwa setiap section yang ada di food and beverage product memegang peranan penting dalam kelancaran operasional pada sebuah perusahaan hotel. Pelaksanaan tugas serta tanggung jawab oleh seluruh staff di food and beverage product di setiap section sudah cukup baik dalam menerapkan hygiene dan sanitasi mulai dari personal hygiene maupun secara keseluruhan.

B. Saran

Saran – saran yang dapat penulis kemukakan untuk Hotel sheraton mustika Yogyakarta resort & spa adalah :

1. Kepala staff atau Chef De Partie setiap section untuk bisa selalu mengingatkan kepada seluruh anggotanya agar dapat menjaga kebersihan di area kerja.
2. selalu memperhatikan kebersihan pada lingkungan kerja agar terjaga selalu
3. selalu menggunakan uniform secara lengkap.
4. Untuk seluruh senior atau Staff Food & Beverage Product agar lebih detail dalam memberikan Training kepada anak Trainee.

DAFTAR PUSTAKA

HRD Hotel Sheraton Mustika Yoyakarta Resort & Spa.2018.Struktur Organisasi Hotel Sheraton Mustika Yoyakarta Resort & Spa.

Muhammad Zain. 2010. *Restaurant dan Segala Permasalahannya*. CV Andi Offset, Yogyakarta.

Rauf Rusdin. 2013. *SANITASI PANGAN & HACCP*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Thaheer Hermawan. 2013. *SISTEM MANAJEMEN HACCP*. Pt Bumi Aksara, Jakarta.

Endar Sri.2014. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Pariwisata*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Sumber lain

<http://pengertian-pengertian-info.blogspot.co.id/2015/12/pengertian-umum-menurut.html>

<http://vanhillmymaper.blogspot.co.id/2012/04/tugas-dan-tanggung-jawab-organisasi.html>

<https://akparperhotelan.wordpress.com>.

<http://masaakhirkuliah.blogspot.co.id/2013/10/blog-post.html>

