

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Selama masa training di Hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta periode September 2017 hingga maret 2018 dapat disimpulkan bahwa:

1. SOP atau *standard operational procedure* yang dimiliki oleh Hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta belum sepenuhnya mampu dijalankan dalam operasionalnya dikarenakan kurangnya sarana dan prasarana yang dimiliki.
2. Kendala yang dihadapi dalam melayani tamu dan membuat hidangan sering ditemui pada kurangnya alat, tidak adanya standar resep, serta tidak adanya standar *presentation* sehingga *cooking method* yang berbeda-beda sering ditemui.
3. Untuk mengatasi kendala diatas setiap bulannya diadakan training untuk para *staff kitchen* untuk menambah wawasan serta skill, juga training menu *alacarte* dilakukan ketika hotel sepi.
4. Untuk meningkatkan mutu dan kualitas pelayanan *food and beverage product* dilakukannya penambahan alat serta tempat penyimpanan bahan makanan secara berkala, training untuk setiap karyawan, *breafing* setiap pergantian shift, menerapkan secara disiplin rule yang berlaku. Berkerja secara totalitas, tulus, sigap, cekatan dan mematuhi standar operasional

prosedur merupakan faktor utama dalam mendukung pelayanan yang optimal dan memuaskan untuk para tamu hotel. Ketelitian dan kejelian terhadap pembuatan market list dalam pengadaan barang sangat perlu dilakukan guna mengestimasi pengeluaran dan saving cost. Buah, sayur, daging, ikan, ayam serta bahan-bahan lainnya perlu disimpan di tempat khusus dan dilakukan pengecekan setiap harinya (*first in first out*) supaya tidak terjadi pembusukan bahan-bahan makanan yang dapat merugikan.

## **B. Saran**

Kurangnya peralatan dan tempat penyimpanan bahan-bahan makanan semestinya tidak menjadi alasan turunnya kualitas product, untuk itu pengecekan bahan-bahan makanan semestinya dilakukan dengan teliti pada setiap hari, begitu pula dalam menyimpan makanan sisa. Jika bahan tersebut disimpan dan akan digunakan kembali sebaiknya digunakan lebih awal supaya makanan sisa tersebut tidak memenuhi tempat penyimpanan yang seharusnya bisa digunakan untuk menyimpan bahan makanan lain.

Pentingnya menjaga kerapihan dan kebersihan chiller maupun freezer bertujuan untuk menjaga bahan makanan dari bakteri-bakteri serta rusaknya bahan tersebut. Dikarenakan kurangnya alat penyimpanan bahan-bahan makanan dan minuman penulis berharap kekurangan tersebut segera terpenuhi demi menghindari rusaknya bahan makan, untuk itu penulis berharap beberapa hal diatas dapat terlaksanakan sesuai SOP dan HCCP yang diterapkan pada *food and beverage department* Hotel Horison Ultima Riss Yogyakarta, hal yang terpenting adalah tetap menjaga komunikasi baik antar anggota kitchen

maupun dengan department lain, baik komunikasi non verbal maupun verbal dalam berkerja, begitu pula dengan training untuk staff demi meningkatkan kualitas SDM yang dimiliki hotel. dengan ini penulis berharap dan meyakini bahwa semua itu akan menjadi lebih baik daripada sebelumnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- AKPAR Nusa Dua Bali. 2001:1. *Metode dan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan*. Akpar Nusa Dua Bali
- Atmoko, tjipto. 2011. *Standar Operasional Prosedure (SOP) Dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintahan*. Unpad, Bandung
- Emmita devi hari putri, 2016;4. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Yogyakarta, CV. Budi Utama.
- Drs. Bagus Putu Sudira. BA, 2001 *Buku Pedoman Pusat Pendidikan Dan Latihan Pariwisata Dhyana Pura*.
- Ir. Nanda Widya, 2013 *Panduan Dasar Minimum Standard Operasional Horison Ultima Riss Hotel Yogyakarta*. Metropolitan Golden Management.
- Lestari, rahayu, dkk. 2013. *Pengertian kitchen dan pastry dan hubungan dengan service*. SMKN 3. cimahi
- Metropolitan Golden Management Horison, 2013. *Standar Operasional Horison Hotel Skill Standar*.
- Ni Wayan Suwithi, dkk. 2008;51. *Akomodasi perhotelan jilid 2*. Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.
- Ni wayan suwithi, dkk. 2008;57. *Akomodasi Perhotelan Jilid 1*". Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan
- Oxford Dictionary*. 2005. Oxford University Press. New york
- Soekresno dan Pendit, 1998;4. <http://annisasatia.wordpress.com> . Diakses pada 12 Januari 2018.
- Sulastiyono,2011;5. [www.pelajaran.co.id](http://www.pelajaran.co.id) . diakses pada 14 Jaunuari 2018.

Sulastiyono, 2011:6. *Sk Menteri Pariwisata, Pos dan Telekomunikasi no.km 37/mppt-67*. diakses pada 14 Januari 2018

*E-Megazine Megah Jaya Kitchen Set*, 2017 bandung. diakses pada 5 januari 2018

<http://www.duniaperhotelan.com/2017/10/food-and-beverage-product.html>.

Diakses pada 15 januari 2018

<https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/>. Diakses pada 12 februari 2018

# LAMPIRAN

Lampiran 1

**Menu *Breakfast***



Gambar 1. Sereal Dan Susu



Gambar 2. *Traditioanal Stall*



Gambar 3. Pasta dan *france bread*



*gambar 4.* Aneka Jus



Gambar 5. *Cheese plater, smoth beef, fresh juice*

Lampiran 2

Struktur Organisasi

