

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan atas apa yang dipelajari penulis selama menjalankan Training 6 bulan di Novotel Hotel Yogyakarta di bagian Food and Beverage Product, maka penulis bisa menarik kesimpulan bahwa :

1. Penyimpanan bahan makanan yang benar sesuai tempatnya dan sesuai dengan tanggal atau hari datangnya bahan makanan agar kualitas bahan makanan tetap terjaga dan tidak mengurangi kualitasnya pada saat diolah. Tidak hanya itu, biasanya bahan makanan yang lama juga jarang dipakai, apalagi jika bahan makanan yang baru datang pasti yang sering diambil bahan makanan yang baru dan yang lama lupa untuk dipakai terlebih dahulu jika tidak menerapkan sistem FIFO (*First In First Out*).
2. Mempersiapkan bahan makanan sangat penting terutama pada saat *Preparation* bahan makanan yang akan diolah sebaiknya dicuci atau dibersihkan terlebih dahulu supaya tidak mengurangi kualitas makanan tersebut.
3. Pada saat mengolah bahan makanan tersebut harus diperhatikan kebersihan mulai dari bahan makanan, alat penggorengan, *chinaware*, *cutleries*, dan *plating-an*.
4. Demi meningkatkan nafsu makan tamu Suatu hidangan yang disajikan kepada tamu harus diperhatikan dari segi *artistik* atau seni mengias

5. makanan (*Plating*) supaya tampilannya enak dilihat dan menambah nafsu makan tamu tersebut.

B. Saran

Dalam pelaksanaan training, penulis juga memperhatikan segala pelaksanaan yang dilakukan oleh para staff yang berada di Novotel. Saran yang dapat dipetik dan disampaikan oleh penulis, antara lain :

1. Sebaiknya para staff lebih bisa mengikuti perkembangan zaman tentang makanan atau plating pada suatu makanan.
2. Sebaiknya bahan makan yang lama dipakai terlebih dahulu supaya tidak busuk dan masih layak konsumsi.
3. Sebaiknya para staf kitchen diberi pengetahuan atau pelatihan tentang *art plating*.
4. Harus sering melakukan *checking control* terhadap bahan makanan yang datang dari *supplier* yang dimasukan ke dalam *chiller*.
5. Harus selalu memberhatikan FIFO (*First In First Out*) bahan makanan yang ada di *chiller*.
6. Lebih dilengkapi lagi peralatannya, dan pisau yang kurang layak pakai sebaiknya diganti.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rachman Arief, 2005. “ Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran ”, Yogyakarta, Graha Ilmu
- Bartono PH dan Ruffino E.M, 2005. “ Food Product Management Di Hotel Dan Restoran ”, Yogyakarta, Penerbit Andi.
- Bartono PH, 2000. “ Pengantar Pengolahan Makanan ”, Jakarta, PT. Pertja
- Harmadi, Ekowati, 2014. Klasifikasi Hotel. diambil dari : www.blogsysemangatbaruku-20.blogspot.co.id diakses pada (24 maret 2018)
- Mas Si, 2014, Struktur Organisasi Food And Beverage. Diambil dari : www.knowhotels.blogspot.co.id/2014/01/struktur-organisasi-food-and-beverage.html diakses pada (19 april 2018)
- Ni Wayan Suwathi, Dkk. 2008. “ Akomodasi Perhotelan Jilid 1 ”. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- , Dkk. 2008. “ Akomodasi Perhotelan Jilid 2 ”. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Richard Sihite, 2000. “ *Sanitasi Dan Hygiene* ”, Surabaya, SIC
- Sri Larasati, 2016. “ *Excellent Hotel Operation* ”, Yogyakarta, Graha Ilmu
- www.jenishotel.info/klasifikasi-hotel-berdasarkan-bintang. diakses pada (24 maret 2018)