

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari beberapa bab di atas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan, antara lain:

1. *Pastry bakery section* merupakan salah satu bagian yang penting dalam meningkatkan pendapatan hotel, dimana *section* ini menyediakan segala bentuk *dessert* untuk para tamu. Menu *A la Carte* adalah suatu susunan menu dimana setiap daftar makanan disertai harga tersendiri. Dalam penyediaan menu *A la Carte* diperlukan bahan – bahan yang berkualitas dan metode yang standart, yang diperhatikan dalam menu *A la Carte* paling utama adalah rasa, variasi dan tampilan untuk menarik konsumen agar konsumen tertarik untuk membelinya
2. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas dibutuhkan memperhatikan tehnik penyimpanannya, metode – metode penyimpanan barang dan produk, kebersihan area dengan memperhatikan dan menerapkan *hygiene* dan *sanitasi*, kelengkapan peralatan yang masih layak digunakan, pengadaan bahan yang cukup dan bahan – bahan yang digunakan dengan kualitas yang bagus.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan langsung pada kegiatan PKL yang dilakukan penulis selama 6 bulan pada 4 september 2017 – 4 maret 2018, maka penulis memberikan beberapa saran guna meningkatkan kualitas dan perkembangan hotel, khususnya *pastry bakery section*, sebagai berikut:

1. Diperlukan pengembangan produk yang lebih menarik, mengganti atau menambah menu *A la Carte* yang lebih menarik dan juga menyesuaikan produk yang sedang ramai dipasaran sehingga akan meningkatkan pemasaran dan juga akan lebih bervariasi produk yang ada di *pastry bakery* Aston.
2. Perlu lebih memperhatikan dan melakukan dengan baik dalam tehnik dan metode penyimpanan barang dan produk – produk *pastry*
3. Sebaiknya alat – alat yang masa konsumsinya sudah habis atau sudah terlalu tidak layak pakai lebih baik adanya penggantian alat yang baru untuk memperlancar proses produksi, mengingat Aston Braga Hotel berbintang 4 yang dibawah Archipelago group maka diperlukan peralatan yang sesuai dengan standar
4. Sebaiknya karyawan lebih memperhatikan lagi mengenai *hygiene* dan sanitasi selama dalam proses produksi mapun tidak dalam produksi.
5. Pengadaan stok bahan *pastry bakery* lebih diperhatikan lagi supaya produksinya tidak terhambat.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sulastyono. 2001, *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Arif Rachman 2005, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha ilmu
- Bartono & Ruffino 2005, *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Indonesia: Kencana
- Ni Wayan Suwithi & Cecil Erwin Jr. Boham. 2008. *Akomodasi Perhotelan* . Jakarta: PT Sejahtera
- Pendit, Nyoman S. 1994. *Ilmu pariwisata sebuah pengantar perdana*. Jakarta: PT. pradnya paramita
- Subagjo, Adjab, 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Grahal ilmu
- Tarmoezi. 2000, *Ilmu perhotelan*. Jakarta: Kesaint Blane
- Yoeti, A. OKA. 2004. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung: Angkasa
- Syaifullah, Rifani. 2015. *Pastry & Bakery*.
<http://duniapastryandbakery.blogspot.co.id/2015/09/blog-post.html>
Diakses pada tanggal 04-agustus-2017



YAYASAN PENDIDIKAN
KARYA SEJAHTERA
SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
AMPTA
YOGYAKARTA

Nomor : 257/Q.AMPTA/VIII/2017
Hal : Permohonan On The Job Training

Kepada Yth
Human Resources Manager
Hotel Aston Braga
Bandung

Yogyakarta, 26 Agustus 2017

Dengan hormat

Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Job Training di F&B Product Aston Braga selama 4 September 2017-4 Maret 2018 bagi mahasiswa kami :

Nama : Rahma Pramudyanti
Nim : 115109060
Semester : V(Lima)
Jurusan : Perhotelan
Tempat/Tgl.Lahir : Magelang, 11 Oktober 1997
Alamat : Miriombo Kulon Giripurwo Borobudur
Magelang
No.Telp : 087705579331
Nama orang Tua : Sukisno

Daftar riwayat hidup, pas foto, Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku, Foto copy Surat Keterangan Dokter, Foto copy Asuransi Kesehatan, Foto copy Kartu Hasil Studi terakhir, Foto copy Kartu Tanda Penduduk/Kartu Mahasiswa, dan Format Evaluasi Job Training, dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan.

Apabila diterima sebagai trainee, mohon berkenan untuk memberikan penilaian setelah masa training berakhir.

Atas terkabulnya permohonan ini, kami ucapkan terima kasih.

Hormat Kami

Ketua

Drs.Prihatno, MM



Cc.File

ASTON BRAGA

HOTEL & RESIDENCE - BANDUNG

Certifying

Rahma Pramudyanti

For a successful completion of On the Job Training
In Food Production Department

From 04th September 2017 to 03rd March 2018

Bandung, March 03rd, 2018



A.R Deskana, S.E., M.M., AK., CHA.
General Manager



Beni Ahmād
Executive Chef