

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Adapun kesimpulan yang penulis uraikan pada bab – bab sebelumnya, diantaranya :

1. Pelaksanaan tugas dan tanggung jawab *staffkitchen* sudah sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP) yang sudah menjadi ketentuan hotel, sehingga tercipta pelaksanaan kerja dan suasana kerja yang nyaman
2. Penerapan sistem FIFO juga sudah terlaksana dengan baik dan sudah menjadi kewajiban rutin yang dilakukan oleh staff maupun training di hotel The Laguna a Luxury Collection Resort & Spa, setiap hari bahan makanan dan minuman yang sudah disimpan di *chiller* atau *freezer* selalu dicek label nya dan dilihat apakah sudah rusak atau masih layak.
3. Menerapkan FIFO untuk bahan makanan sangat bermanfaat untuk Mencegah atau mengurangi bahan makanan spoiled, membangun ketelitian dan kedisiplinan, dan mampu menghemat cost / mengontrol pengeluaran.

**B. Saran :**

Dari uraian yang telah penulis paparkan, maka ada beberapa saran yang penulis berikan adalah sebagai berikut :

1. Sebaiknya lebih banyak lagi memberi pembelajaran kepada training tentang FIFO di setiap outlet dengan jelas.
2. Untuk staff kitchen masih ada staff yang kurang peduli pada sistem FIFO, sehingga *chef de partie* setiap section harus lebih memperhatikan staff nya.
3. Bekerja secara efisien dalam membuat prepare bahan makanan sehingga tidak terlalu banyak menumpuk di cold chiller.
4. Kurangnya waktu untuk menguasai menu a'la carte, karena setiap bulannya training akan pindah ke outlet / section lain yang sudah ditetapkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2006. *Hotel Training yang efektif*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Ninemeir. 1983. *Purchasing, Receiving, and Storage*. London: Cbi Pub Co
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*. Cetakan Pertama. Trans Idea Publishing, Yogyakarta
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Trisno, Tarmoezi. 2000. *Profesional Hotel Front Liner*. Jakarta: Kesaint blanch