

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktek kerja Nyata merupakan suatu kegiatan yang harus dilakukan oleh mahasiswa perhotelan STP AMPTA Yogyakarta, untuk dapat melaksanakan program pendidikan secara keseluruhan.

Program ini memberikan manfaat bagi mahasiswa ataupun mahasiswi, diantaranya untuk mempraktekan teori yang telah di berikan pada waktu kuliah dan mengetahui secara langsung sistem operasional kerja sesuai dengan jurusan yang telah diambilnya serta mahasiswa mendapatkan ilmu pengetahuan baru yang belum didapatkan di dalam bangku kuliah.

Setelah melaksanakan praktek kerja, penulis mendapatkan banyak pengalaman di dalam bidangnya masing-masing. Penulis mendapatkan bekal teori dan praktek selama 6 bulan. Sehingga dapat dijadikan sebagai bekal untuk bekerja. Selain mendapatkan pengalaman, penulis juga telah melaksanakan salah satu syarat untuk menyelesaikan jalur program pendidikan Diploma III (DIII).

Selama 6 bulan melaksanakan praktek kerja di Hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta, penulis dapat menyimpulkan banyak mendapatkan pengalaman sangat baik di dalam *Food and Beverage*

Product. Penulis mengerti berbagai macam hidangan di dalam *Cold Kitchen, Main Kitchen* dari *breakfast, lunch* serta *dinner*. Penulis juga mengerti berbagai macam *ala carte, dressing, vinaigrette, puree* dan *sauce* yang dapat dijadikan pedoman dalam bekerja besoknya.

Penulis juga mendapat ilmu bagaimana cara cara menyimpan barang-barang produksi agar awet dan efisien serta mengerti apa saja jenis bahan-bahan makanan di kitchen yang mudah rusak. Bagaimana pengaruh penyimpanan bahan-bahan makanan terhadap kualitas makanan yang akan di sajikan kepada tamu. Mengetahui kendala-kendala yang menghambat penyimpanan bahan-bahan makanan di hotel Sheraton Mustika Resort & Spa Yogyakarta.

Dan paham akan standart prosedur untuk bahan makanan berkualitas baik yang akan di olah menjadi makanan siap saji. Serta mengetahui tugas dan tanggung jawab yang sebenarnya di kitchen section. Secara keseluruhan dalam operasional yang berjalan pada bagian food and beverage department Sherato Mustika Resort & Spa Yogyakarta dapat dikatakan berjalan dengan baik dan profesional.

B. Saran

Dalam kegiatan praktik kerja lapangan yang penulis laksanakan selama enam bulan tidaklah luput dari berbagai kesalahan dan kekhilafan yang penulis lakukan. Beberapa saran dari penulis diharapkan dapat menjadi masukan ataupun referensi yang positif untuk kelancaran dan kemajuan hotel Amanjiwo. Beberapa saran atau masukan tersebut antara lain:

1. Perlunya perhatian terhadap kedisiplinan dan ketelitian oleh karyawan dalam melaksanakan kerja.
2. Perlunya pemberian *training* yang intensif bagi karyawan untuk meningkatkan mutu dan kualitas dalam bekerja.
3. Perawatan dan penggunaan peralatan harus lebih diperhatikan untuk menunjang kelancaran operasional.
4. Lebih memperhatikan akan pentingnya kesadaran untuk peduli terhadap kebersihan dan sanitasi.
5. Pemeriksaan yang intensif terhadap barang maupun bahan makanan yang didapat dari *supplier*.

DAFTAR PUSTAKA

Aan Surachlan Dimayati, 2006, Pengetahuan Dasar Perhotelan, CV Desiri Ganan, Jakarta.

Bagus Putu Sudira, <http://ristaagustin0208.blogspot.co.id/2014/02/kitchen.html>,
di akses pada 25 Juli 2017

Heldin Manurung & Trizono Tarmozie,
<http://jurnalsdm.blogspot.com/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html>, di akses pada 30 Juli 2017

Richard Komar, 2006, Hotel Management, PT Grasindo, Jakarta.

Sri Larasati, 2016, Excellent Hotel Operation, Ekuilibra, Yogyakarta.

Subagyo & Ajab, 2009, Manajemen Pengolahan Makanan, Graha Ilmu, Yogyakarta.

LAMPIRAN

Area Kitchen Sheraton Mustika Yogyakarta



Area Cold Kitchen (Gardemangere)



Isi Chiller Gardemangere



*sayuran diletakan di tempat stainless dan tertutup rapat oleh plastik.