

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama melaksanakan praktek kerja lapangan yang telah penulis lakukan di *The Phoenix Hotel Yogyakarta* dapat disimpulkan bahwa :

1. Cara trainee mempelajari lebih dalam mengenai *product knowledge* di *pastry and bakery section* mencakup beberapa cara.
 - a. Mempelajari resep yang ada dan juga *cooking method* yang di gunakan. Karena di *pastry and bakery* resep yang ada harus di pelajari dan tidak boleh di ubah sedikpun karna dapat berpengaruh pada hasil produk tersebut.
 - b. Menghafalkan resep dari hari ke hari supaya para *trainee* tidak mudah lupa resep-resep yang telah di berikan oleh *staff senior*.
 - c. Mencari informasi yang ada dapat di tanyakan kepada *staff senior* ataupun di internet dan juga buku-buku referensi *culinary* sehingga lebih menambah pengetahuan mengenai *product knowledge*.
 - d. Kegiatan *learning by doing* cara ini yang paling efektif untuk mempelajari sebuah *product knowledge* menurut para *trainee* karena para *trainee* bisa belajar membuat produk secara langsung dengan para *staff seniornya* dan mengetahui *product knowledge* dari produk tersebut.

- e. Pengetahuan dan pengalaman dari para *staff senior* juga salah satu cara yang paling efektif dalam mempelajari *product knowledge* karena para *staff senior* lebih mengetahui produk tersebut.
2. Ada juga beberapa kendala dan hambatan yang di alami trainee ketika mempelajari *product knowledge* yaitu.
 - a. Banyaknya *event* di hotel sehingga membuat *trainee* tidak mempunyai banyak waktu untuk memahami resep dan *product knowledge* yang ada.
 - b. Alat yang kurang mumpuni untuk membuat suatu produk sehingga menghambat para *trainee* untuk mencoba membuat suatu produk yang baru.
 - c. Salah satu *ingridients* kurang atau habis sehingga menghambat proses pembuatan suatu produk.
 - d. Kurangnya kegiatan *learning by doing* yang dilakukan karena hote sedang ramai *event* maupun tamu yang menginap di hotel. Sehingga para *staff senior* dan *trainee* lebih fokus terhadap event yang ada.

B. Saran

1. Semua staff di *food and beverage product department* khususnya di *pastry and bakery section* disarankan belajar lebih dalam mengenai *product knowledge* di setiap produk yang diolah.

2. Menambah staff yang ada *food and beverage product department* agar supaya mengurangi adanya over time.
3. Lebih sering melakukan kegiatan *learning by doing* untuk setiap staff dan *trainee di food and beverage department*.
4. Melengkapi peralatan di *pastry and bakery product* agar produktifitas lebih dapat berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Endar Sugiarto, Sri Sulartiningrum, 1996. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Salmun, Jusupadi, SH.. 1998. *Pengantar Manajemen Hotel*. Jakarta: PT. Dewi Sari Primula.
- Subagyo , Adjab ,2004. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*, Yogyakarta: Graha Ilmu
- Tarmoezi, Trizno.2000. *Hotel Front Office*, Jakarta: Kesaint Blanc.
- Prastowo dan Suryo. 2002. *Definisi Hotel*. Bandung: Yudhistira.
- Sulastiyono. 2011. *Jenis Hotel dan Klarifikasi Hotel serta Fasilitasnya*. Surabaya: SIC.
- Suwithi, Ni Wayan dan Cecil Erwin Jr.Boham. 2008. *Akomodasi Perhotelan*. Klaten: PT Macana Jaya Cemerlang.

LAMPIRAN

Lampiran 1. The Phoenix Hotel Yogyakarta



Lampiran 2. Produk-produk Pastry and Bakery Section di Te Phoenix Hotel



