BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Penyimpanan bahan makanan yaitu tata cara menata dan memelihara serta mencatat pelaporan bahan makanan kering dan basah. Setelah bahan makanan memenuhi syarat dari *purchasing* untuk diterima, maka bahan makanan harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan yang baik dan benar. Contohnya untuk bahan makanan kering harus disimpan pada suhu ruang, biasanya di simpan di *dry store* (untuk jumlah banyak) atau di rak (untuk jumlah sedikit) yang berada di dalam ruangan. Sedangkan untuk bahan makanan basah dan mudah rusak seperti sayur-sayuran dan buah-buahan harus disimpan pada suhu dingin, biasanya disimpan di chiller (dalam jumlah banyak). Dan *walkin freezer* digunakan untuk menyimpan produk daging, *poultry* (unggas), nugget, ataupun produk hasil laut (jenis-jenis ikan atau seafood), makanan beku (*frozen food*) yang bisa di simpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Selain disimpan berdasarkan suhu yang baik dan benar, penyimpanan juga harus di sesuaikan dengan besar kecilnya suatu bahan makanan. Fungsi dari penyimpanan bahan makanan itu sendiri untuk menjaga agar kualitas bahan makanan tetap baik, untuk mengetahui jumlah bahan makanan yang sudah digunakan maupun yang masih tersisa.

Setelah melakukan Praktek Kerja Lapangan di Hotel Pesonna Tugu Jogjakarta dapat disimpulkan bahwa sistem penyimpanan bahan makanan yang digunakan disana adalah FIFO dengan memperhatikan stock bahan yang masih tersisa dengan kebutuhan yang diperlukan. Permintaan bahan makanan dilakukan satu kali dalam satu hari, terutama untuk bahan makanan yang mudah rusak seperti sayuran dan buah. Hai ini dilakukan agar bahan tidak terlalu lama disimpan dan tetap fresh saat digunakan.

Untuk menjaga hygiene dan sanitasi serta kerapian dalam penyimpanan bahan makanan, maka chef memberlakukan jadwal untuk membersihkan area penyimpanan seperti walkin chiller dan walkin freezer untuk section yang ada di kitchen.

Selama Praktik Kerja Lapangan di Hotel Pesonna Tugu terdapat beberapa hambatan yang sering terjadi dalam hal penyimpanan yaitu :

1. Kurang tempat untuk menyimpan bahan makanan saat ada event wedding maupun ada banyak event meeting di Pesonna Tugu Jogjakarta.
2. Kebersihan area chiller yang tidak diperhatikan pada saat banyak event meeting atau wedding.

B. Saran

Berdasarkan hasil Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan, penulis menyarankan beberapa hal, yaitu :

1. Perlu adanya efisiensi tempat dan cara penataan agar bahan makanan dapat tersimpan dengan baik di tempat penyimpanan yang sudah disediakan.
2. Komunikasi antar sesama sangat diperlukan untuk saling mengingatkan jadwal membersihkan area penyimpanan agar kebersihan dan kerapian tetap terjaga
3. Perlu adanya peningkatan dalam teknik penyimpanan bahan makanan sehingga hygiene dan sanitasi tetap terjaga.
4. Mahasiswa diharapkan mampu belajar teknik penyimpanan bahan makanan yang ada di *kitchen* Hotel Pesonna Tugu Jogjakarta.
5. Untuk meningkatkan teknik penyimpanan bahan makanan yang lebih baik, maka dapat dilakukan diskusi antara mahasiswa dan staf.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastyono, 2011. *Manajemen Hotel* , Alfabeta, Bandung

Bambang Sujatno, 2009. Dasar-dasar *Food product*, Andi Offset, Yogyakarta

Dra. Sri Larasati, M.M, 2016. *Excellent Hotel Operation*, Ekuilibria, Yogyakarta

Ena Marlina, *Industri Perhotelan*, Yudhistira, Jakarta

Enda Sri.2014. *Metologi Penelitian Dalam Bidang Pariwisata*. Gramedia pustaka utama, jakarta.

pesonna.co.id

Pesonna Tugu Yogyakarta

Traveloka.com

Hotels.com

Dinas Pariwisata DIY

Hotel Indonesia Group

LAMPIRAN

A’LA CARTE

MENU PROMO

MENU BUFFET

DOKUMENTASI

Nomor : 032/Q.AMPTA/IX/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta,17 September 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Pesona Tugu Hotel
Yogyakarta

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Pesona Tugu Hotel Yogyakarta selama September 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109226	Anindya Murwantika	F&B Product
2.	116109189	Anni Winda Pratiwi	F&B
3.			
4.			

Daftar riwayat hidup,Pas foto,Surat pernyataan bersedia mentaati peraturan yang berlaku,Fotocopy Surat keterangan dokter,Fotocopy Asuransi kesehatan, Fotocopy Kartu Hasil Studi terakhir,Fotocopy Kartu Tanda Penduduk/Kartu mahasiswa dan format Evaluasi Job training,akan dibawa oleh mahasiswa yang bersangkutan,pada saat melaksanakan interview/briefing.

Atas terkabulnya permohonan ini,kami ucapkan terima kasih

Hormat kami,
Ketua,

Drs.Prihatno, MM

Cc.File

Pesonna
hotel
TUGU - YOGYAKARTA

Certificate

This is to certify that

ANINDYA MURWANTIKA

Has been completed the

TRAINING AT FOOD & BEVERAGE PRODUCT DEPARTMENT

Periode September 17th, 2018 – March 16th , 2019

at Pesonna Tugu Yogyakarta Hotel
Given in Yogyakarta, March 17st , 2019

Totok Harsono
Cluster Human Resources

Pesonna
hotel

Tommy Agung Kartika
Cluster General Manager

Pesonna
hotel
TUGU - YOGYAKARTA

Name : Anindya Murwantika
Department : Food and Beverage Product
Position : Trainee
Periode : September 17th , 2018 – March 16h , 2019

TRANSCRIPT			
NO	**SUBJECT**	**GRADE**	**SCORE**
1	Dicipline of Work	C	79
2	Responsibility	C	79
3	Willingness Undertaking	C	79
4	Moral & Work Ethical	C	79
	Average	C	79

SCORE :

90 - 100 = A (Excellent)
80 - 89 = B (Very Good)
70 - 79 = C (Good)
60 - 69 = D (Average)
50 - 59 = E (Poor)
< 50 = F (Failed)

Ahimsa Bilha
Sous Chef

HOTEL: PESONNA TUGU YOGYAKARTA

PRACTICAL JOB TRAINING EVALUATION

Trainee

Name : ANINDYA MURWANTIKA
Sex : PEREMPUAN
Place & date of birth : WONOGIRI , 29 JANUARI 1998
Name of institution :

Period

Starting from : 17 September 2018
Until : 22 Maret 2019
In Department/Outlet : Food and Beverage Product

With the following evaluation

E = Excellent G = Good F = Fair P = Poor

	E	G	F	P
Appearance	√			
Ambition		√		
Communication			√	
Completion of Task			√	
Courtesy		√		
Flexibility/Cooperation		√		
Enthusiasm			√	

	E	G	F	P
Efficiency			√	
General Attitude		√		
Guest Relations		√		
Initiative			√	
Intelligence			√	
Receptiveness to Criticism		√		

Overall Comments:

Evaluated by:

Date: 02/04/2019

Acknowledged by:

Pesonna hotel TUGU YOGYAKARTA

Date: 2/4 /2019

LEMBAR BIMBINGAN

NAMA MAHASISWA : Anindya Murwantika
NO. MAHASISWA : 116109226
JUDUL PENELITIAN :

NAMA PEMBIMBING I : Saptin Dwi Setyo H. S.Pd. M.Pd

NAMA PEMBIMBING II :

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
1.		Latar belakan di	
		benahi Tugas Akhir	
		lain dari skripsi	
2.		- Tidak perlu mencantum-	
		kan tori yg tidak	
		diperlukan ~~dan~~/	
		tidak sesuai	
3		- Cantumkan teori	
~~2~~		Hg prosedur penyim-	
		panan bahan.	

NO.	TANGGAL	URAIAN BIMBINGAN	PARAF
4.		Pada Analisis pelaksanaan	
		kerja perlu dijelaskan	
		lebih detail	
5.		- Pembahasan sudah OK	
		- Tabel diperbaiki	
		- Margin diperhatin	
6.		Naskah ACC	