

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan mengenai analisis *standard recipe* serta prosedur pengolahan makanan di Forriz Hotel Yogyakarta, Penulis menarik kesimpulan bahwa standar resep yang dimiliki Forriz Hotel belum dapat dikatakan resep yang standar karena tidak menampilkan beberapa informasi seperti ukuran porsi, waktu dalam pengolahannya, serta prosedur pengolahan yang terperinci.

Pada bagian analisis prosedur pengolahan makanan, penulis memaparkan beberapa proses pengolahan yang terkadang tidak dilakukan dengan sesuai prosedur seperti:

1. Menggoreng daging ayam dengan api besar membuat tidak meratanya kematangan daging.
2. Proses marinasi pada daging atau ikan dalam waktu yang singkat menyebabkan kurang meresapnya bumbu
3. Pemberian bumbu yang terlalu stong untuk olahan soup mempengaruhi rasa pada saat *set up menu buffet*
4. Membuat nasi goreng dengan menggunakan nasi baru matang menyebabkan tekstur nasi goreng lembek
5. Proses pencairan daging beku atau thawing yang tidak sesuai menyebabkan daging beku mencair dengan tidak sempurna

## B. Saran

Berdasarkan hasil analisis, saran yang dapat penulis berikan antara lain:

1. Diperlukannya perbaikan mengenai susunan atau bentuk *standard recipe* yang benar-benar baku dimana dicantumkan *ingredient quantity, preparation method, time, equipment, portion size, and cooking time*. Serta penambahan keterangan prosedur pengolahan yang lebih terperinci. Hal ini dapat menciptakan konsistensi produk yang berkualitas.
2. Bagian *F&B Product* harus mengatur waktu persiapan dalam pengolahan bahan baku dengan lebih baik lagi sehingga proses marinasi maupun thawing yang memerlukan waktu cukup lama dapat dilakukan sesuai prosedur. Untuk proses marinasi ikan diperkukan waktu minimal 15 menit dan maksimal 30 menit. Proses marinasi yang baik dapat dapat membuat bumbu meresap kedalam daging. Begitupula proses Thawing atau pencairan daging beku sebaiknya dilakukan dengan merendam dalam air dingin dengan plastik rapat guna pencairan daging yang merata dan siap diolah.
3. Bagian *F&B Product* harus menyediakan stok nasi dingin untuk memasak nasi goreng serta mengurangi pemberian bumbu pada olahan soup guna menghindari citarasa yang terlalu strong pada saat set up menu buffet.
4. Cook harus cermat dalam proses menggoreng makanan dimana harus memperhatikan suhu dan lama waktu yang digunakan dalam proses menggoreng. Pada saat menggoreng daging ayam sebaiknya panas minyak tidak melebihi 205 derajat celcius dikarenakan minyak dapat sudah mencapai titik asap pada suhu tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bartono PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: PT Perja.
- Dinas Pariwisata DIY. *Statistik Kepariwisataaan Jogja Istimewa 2017* <https://visitingjogja.com/downloads/Buku-Statistik-Kepariwisataaan-DI-Yogyakarta-tahun-2017.pdf> Diakses Diakses pada 3 Juli 2019
- Hermawan, Budi. 2013. *Penetapan Standar*. Dalam [http://budiampta1.blogspot.com/2013/02/penetapan-standar\\_4.html](http://budiampta1.blogspot.com/2013/02/penetapan-standar_4.html) diakses pada 7 Juli 2019
- Jenishotel.net. *Pembagian Hotel Berdasarkan Jumlah Kamar Masihkah Relevan?*. <https://jenishotel.info/pembagian-hotel-berdasarkan-jumlah-kamar> diakses 4 Juli 2019
- Juliana, Nengah. 2004. *Kontrak Manajemen Hotel Jaringan Internasional*. Bandung, PT. CitraAditya Bakti, hlm. 43.
- Mukhtar. 2014. *Usaha Pengelolaan Dapur Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel*. e-USU Repository ©2004 Universitas Sumatera Utara dalam <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1837/pariwisata-muchtar2.pdf;jsessionid=48A7D3DB23189227D054004271D5A4D6?sequence=1> diakses pada 7 Juli 2019
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.53/HM.001/MPEK/2013 tentang Standar Usaha Hotel Pasal 1
- Rachman Arief, Abd. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan & Restoran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Soekarno, & Pendit. 1998. *Pramusaji Food & Beverage Service*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soemohadiwidjojo, Arini T. 2014. *Mudah Meyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Penebar Plus.
- Sulastiyono, Agus. 2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Susanto, Azhar. 2007. *Sistem Informasi Manajemen*. Lingga Jaya. Bandung



FORRIZ HOTEL

# Certificate of Appreciation

This is to certify that

**Arif Maulana**

STP AMPUTA

Who has successfully completed on the job training  
in Food Product Departement  
from 01<sup>st</sup> December 2018 to 30<sup>th</sup> May 2019

Yogyakarta, May 2019

**Marah Indra Madewa**

General Manager

JL. HOS COKROAMINOTO NO. 60, YOGYAKARTA, 55255, INDONESIA - P. 0274-5012777- F. 0274-5012929  
[www.forrizhotels.com](http://www.forrizhotels.com)

**PRACTICAL TRAINING EVALUATION**

NAME : ARIF MAULANA  
 DEPARTEMENT : FOOD PRODUCT DEPARTEMENT  
 TRAINING PERIODE : 01<sup>st</sup> DECEMBER 2018 TO 30<sup>th</sup> MAY 2019

NO	DESCRIPTION	GRADE	SCORE
1	Attendance (Time Disciplinary)	B	85
2	Grooming (Appearance, smile)	B	85
3	Attitude	B	85
4	Job knowledge (implementation of learning, technique and working method)	B	88
5	Personality (Communication and cooperation)	B	85
6	Initiative and dependability	B	85
7	Responsibility	B	80
8	Adaptability	B	80

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)

APPROVED BY,



**SUTARDI**  
 (EXECUTIVE CHEF)

JL. HOS COKROAMINOTO NO. 60, YOGYAKARTA, 55255, INDONESIA - P. 0274-5012777- F. 0274-5012929  
[www.fortizhotels.com](http://www.fortizhotels.com)

(A) 1/7 14

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPITA  
YOGYAKARTA

**TANDA TERIMA**  
**LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : ARIF MAULANA  
 NIM : 15102030  
 JURUSAN : PERHOTELAN  
 TEMPAT OJT : FORNIZ HOTEL  
 KOTA : YOGYAKARTA  
 PERIODE TRAINING : 01 DESEMBER 2018 - 30 MEI 2019

Yogyakarta, 01 Juli 2019.....

Kabag. OJT

f *Angela*

Angela Ariani, SH, M.M. Par

Mohon untuk disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT, sebagai persyaratan ujian pendadaran.

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA  
YOGYAKARTA

**TANDA TERIMA**  
**LAPORAN ON THE JOB TRAINING**

Telah terima Laporan On The Job Training dari :

NAMA : ABRIE MAMONA  
NIM : 14108090  
JURUSAN : PERHOTELAN  
TEMPAT OJT : FORSAZ HOTEL  
KOTA : YOGYAKARTA  
PERIODE TRAINING : 01 DESEMBER 2018 - 30 MEI 2019

Yogyakarta, 01 Juli 2019

Kabag. OJT

*Angela Aruni*  
Angela Aruni, SH, M.M Par

Mohon untuk disimpan untuk mendapatkan surat Bebas OJT sebagai persyaratan ujian pendadaran.