

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah melakukan praktek kerja lapangan di *pastry section*

Penulis dapat menarik kesimpulan :

Kemampuan *chef* dalam berinovasi dengan menu-mneu dan dekorasi baru di *stand pastry* untuk menambah daya tarik tamu-tamu yang datang ke Sahid Jaya Hotel Yogyakarta cukup baik, namun untuk melakukan itu semua harus di dukung dengan bahan yang di perlukan, alat yang memadai, dana yang mencukupi dan pendukung lainnya seperti *hygiene & sanitasi* serta melakukan promosi dengan memasang baliho, promosi di media social, brosur, dan mengundang tamu tamu penting untuk datang ke hotel untuk sekedar menilai hasil karya inovasi yang telah *chef* lakukan. Selain itu chef harus membuat inovasi-inovasi menu berdasarkan *standar recipe*, membuat program *chef suggestion* atau program untuk menambah inovasi baru tiap bulan nya serta menggunakan *food enginnering* untuk melihat laku atau tidak nya inovasi menu tersebut, seandainya tidak laku menu tersebut akan di gantikan dengan menu lama atau inovasi menu yang lain. Semua itu dilakukan agar semua tamu yang datang ke Hotel Sahid Jaya tertarik dengan

produk-produk yang di tawarkan *pastry section* dan ingin datang lagi di lain hari.

B. Saran

Untuk pengembangan lebih lanjut maka penulis memberikan saran yang mungkin bermanfaat dan dapat membantu *pastry section* Sahid Jaya Hotel and Convention untuk lebih berkembang lagi kedepan nya yaitu :

Perlunya penambahan pralatan – perlatan yang lebih memadai dan lebih lengkap lagi, agar lebih memudahkan *pastry chef* dalam ber inovasi ke menu-menu lain yang mungkin belum pernah di coba karena keterbatasan peralatan.

Penulis juga akan memberikan sedikit saran kepada pastry di STP AMPTA Yogyakarta yang mungkin bermanfaat yaitu :

Pengajar diharapkan mengajarkan lebih banyak teknik pembuatan kue yang lebih bervariasi dan memberikan resep-resep roti yang bervariasi agar memudahkan mahasiswa yang ingin melakukan PKL di bagian *pastry section*.

Demikian saran yang dapat penulis sampaikan, jika ada kata kata yang kurang berkenan mohon dimaafkan, dan semoga dapat membantu kedepan nya.

DAFTAR PUSTAKA

Richard Sihite, 2002, Hotel Manajement, SIC, Surabaya

Rumekso,(2002) Housekeeping DEpartment

Suarthana,.2006, Manajemen Perhotelan, Kuta Utara : Mapindo

Sulastiyono, A . 2011Seri Manajemen Usaha jasa Sarana Pariwisata dan Akomodsi :
Manajemen Penyelenggara Hotel. Bandung : CF Alfabeta

Trizno Termoezi, 2005, Manajemen Front Office Hotel. Jakarta : MEGAPOIN

LAMPIRAN