

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam melaksanakan standart operasional prosedur atau biasa di sebut SOP dan berkaitan dengan pelaksanaan *hygiene* dan Sanitasi tentunya tidak mudah. Banyak faktor yang mempengaruhi pelaksanaan suatu rencana tidak berjalan dengan baik dan tidak sesuai apa yang telah ditentukan. Terkhsus di Hotel Mercure Bali Nusa Dua, pelaksanaan *Hygiene Sanitasi* belum terlaksana dengan baik. Walaupun dalam prosesnya telah dilakukan dengan mengacu pada SOP yang ada dan mencobanya dengan baik tapi tidak semaksimal apa yang diinginkan. Kebersihan adalah faktor yang utama dalam mengolah bahan apalagi dalam memproses bahan mentah menjadi makanan yang akan dimakan oleh tamu hotel.

Setelah mengamati dan menjalani praktek kerja lapangan, penulis dapat menyimpulkan beberapa hal di antara lain :

1. Untuk prosedur pengolahan produk *kitchen* di Hotel Mercure Bali Nusa Dua di perlukan faktor pendukung diantara lain: bimbingan dari senior, menggunakan bahan yang berkualitas, pembagian kerja, pembuatan produk sesuai dengan *standart recepe* serta fasilitas dan alat-alat yang memadai sehingga proses pengolahan makanan agar lebih efektif dan efisien sesuai operasional yang telah di tentukan. Dengan demikian, hasil pengolahan dapat di capai dengan optimal.

2. Penulis menilai bahwa penerapan *hygiene* dan *sanitasi* di Hotel Mercure Bali Nusa Dua belum baik, walaupun telah dilaksanakan dengan semaksimal mungkin dilihat dari beberapa faktor pendukung seperti *hygiene* pribadi dari setiap karyawan, area *kitchen* yang selalu bersih serta adanya karyawan yang bertugas langsung setiap harinya untuk mengontrol *hygiene* dan *sanitasi* di area *kitchen* sehingga penerapan *hygiene* dan *sanitasi* dapat berjalan dengan baik.
3. Standar personal *hygiene* di Mercure Bali Nusa Dua, sudah dilakukan dengan baik, namun ada beberapa hal yang membuat proses penerapan standar personal *hygiene* dan *sanitasi* itu tidak terlaksana dengan baik, seperti *staff* tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan produksi dan membersihkan peralatan, tidak menggunakan masker saat keadaan sakit dan terkadang lupa untuk mencuci tangan dengan menggunakan sabun. Hal tersebut mungkin dapat menyebabkan kontaminasi produk di kitchen.

B. Saran

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

1. Perlu diadakanya seminar mengenai *Hygiene* dan *Sanitasi* bagi seluruh staff maupun *trainee*, guna memberikan pemahaman lebih dan dapat di laksanakan dalam pekerjaan maupun dalam kehidupan sehari hari.
2. Perlu adanya efisiensi tempat dan cara penataan agar bahan makanan dapat tersimpan dengan baik di tempat penyimpanan yang sudah disediakan.

3. Komunikasi antar sesama sangat diperlukan untuk saling mengingatkan jadwal membersihkan area penyimpanan agar kebersihan dan kerapian tetap terjaga yang berkaitan dengan *Hygiene* dan *Sanitasi* di area kitchen dan sekitarnya.
4. Perlu adanya peningkatan dalam teknik penyimpanan bahan makanan sehingga *Hygiene* dan *Sanitasi* tetap terjaga.
5. Perlu ditekankan kembali akan kesadaran dan tanggung jawab bersama untuk menjaga dan memperhatikan setiap poin akan pentingnya kebersihan lingkungan dapur, kesehatan kerja, prosedur kerja, dan konsistensi diri.

DAFTAR PUSTAKA

Agus Sulastiyono. (2011). Manajemen Penyelenggaraan Hotel: Manajemen Hotel. Bandung: Alfabeta

Bagyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. Alfabeta. Bandung

Bagus Putu Sudiara, BA dan I Nyoman Sukana S, (2013) “Hygiene dan Sanitasi”
Jakarta: Depdikbud

Bartono dan Ruffino.(2010). Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi

HRDHotel Mercure Bali Nusa Dua Resort & Spa.2018.StrukturOrganisasi

Mertayasa, Gede I. 2012.Food and Beverage Service.CvAndi Offset

Purnawijayanti. 2009. Mie Sehat (Cara Pembuatan, Resep-Resep Olahan, dan Peluang Bisnis).
Kanisius, Yogyakarta. 91 hlm.

Richad Komar. 2014. Hotel Management.Jakarta : PT. Gramedia

Rusdin Rauf.2013.Sanitasi Pangan & HACCP. Jakarta. Graha Ilmu

Sri Larasati. 2015. *Excelent Hotel Operation*. Ekuilibria, Yogyakarta

SriEndar.2014. *MetodologiPenelitiandalamBidangPariwisata*.GramediaPustakaUtama,
Jakarta.

<https://ramasidhimantra2.wordpress.com/2016/01/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department.html>)

<http://letohotel.blogspot.com/2016/08/pengertian-f-department.html>

(<http://masaakhirkuliah.blogspot.co.id/2013/10/blog-post.html>)

LAMPIRAN

A. Area kerja soka restaurant



B. Main Kitchen, Butcher dan Cold Kitchen



C. General Cleaning



D. Menu di Mercure Bali Nusa Dua



JOB TRAINING EVALUATION

PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : **WIDYADHANA RIZQULLAH**
Nama Peserta Pelatihan

Name of School : **STP AMPTA YOGYAKARTA**
Nama Sekolah

Training Period : **11 SEPTEMBER 2018 - 11 MARET 2019**
Periode Pelatihan

Department/Section : **FOOD & BEVERAGE PRODUCT**
Bagian/areal

WITH THE FOLLOWING EVALUATION
DENGAN PENILAIAN SEBAGAI BERIKUT

	E	G	F	P
General Attitude - Kepribadian Umum	90			
Appearance - Penampilan	90			
Courtesy - Sopan Santun	90			
Guest Relation - Hubungan dengan Tamu		83		
Job Enthusiasm - Keantusiasan Kerja	90			
Accept Training - Kemampuan Penerimaan Pelatihan		85		
Initiative - Inisiatif	90			
Completion of Task - Kemampuan Menyelesaikan Tugas	90			
Accuracy of Work - Keakuratan Kerja		88		
Attendance - Kehadiran	90			

E = Excellent
Sempurna (90-100)

G = Good
Bagus (80-89)


F = Fair
Sedang (60-79)

P = Poor
Kurang (below 60)

Evaluated by,


Ketut Ariawan
Executive Chef

Acknowledge by,


Yulie Sanethi
Asst. Talent & Culture Manager

②

SURAT KETERANGAN
BEBAS ON THE JOB TRAINING

A 8/9

Yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa :

Nama : Widyadhana Praulah.
NIM : 1161 09 181
Jurusan : D III Perhotelan.

1. Telah menyerahkan laporan On The Job Training periode :
a. September 2018 - Maret 2019 di Mercury Bali Nusa Dua.
b. di :
2. Telah menyelesaikan OJT dan Penelitian periode :
..... di :
3. Telah menyelesaikan Penelitian periode :
..... di :

Yogyakarta 02-07-2019
Koordinator Training Stipar AMPTA,
f Angi
Angela Arhani, SH, M.M. Par

ACCOR HOTELS
Part Mercure

Mercure
HOTELS

BALI NUSA DUJA

Jl. Nusa Dua Selatan Lot SW 03, 80383 Nusa Dua, Bali - Indonesia
Tel. : + 62 (0) 361 846 7000 - Fax. : + 62 (0) 361 846 7001
<http://www.mercurebalinusadua.com>

THIS IS TO CERTIFY THAT

Widyadhana Rizqullah

Has successfully completed on the job training program

FOOD & BEVERAGE PRODUCT

September 11, 2018 - Maret 11, 2019

Acknowledged by,


Mercure
BALI NUSA DUJA

Tussi Iswandani
Executive Assistant Manager