BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dalam melaksanakan standat 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 di tentukan. Terkhusus 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 mencoba dengan baik tapi tidak semaksimal apa yang di inginkan. 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 recepi* 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.

B. Saran

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

1. Perlu adanya efisiensi tempat dan cara penataan agar bahan makanan dapat bertahan lama sesuai dengan jenis dan di kelompokan dengan baik di tempat penyimpanan yang sudah disediakan.
2. Perlu ditekankan kembali akan kesadaran dan tanggung jawab bersama untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur, *hygiene* personal, prosedur kerja, dan konsistensi diri terhadap *hygiene* dan sanitasi.
3. Komunikasi sesama Karyawan agar saling mengingatkan untuk selalu menjaga kebersihan area penyimpanan di *kitchen* atau *main chiller* agar bahan makanan dapat digunakan sesuai fungsinya dan tetap terjaga kebersihannya yang berkaitan dengan *Hygiene* dan Sanitasi.

DAFTAR PUSTAKA

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

Bagyono. 2012. Pariwisata dan Perhotelan. Alfabeta. Bandung

Bartono dan Ruffino. 2010. Tata Boga Industri. Yogykarta: Andi

I Gede Mertayasa. 2012. Food and Beverage Service. Cv Andi 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

Richard Sihite. 2009. *Sanitation and Hygiene*. SIC. Surabaya

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

Sugiyono.2018.Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D. Alfabeta, Bandung

http://warungbidan.blogspot.com/2016/11/konsep-dan-peranan-hygiene-dan-sanitasi.html diakses 29 april 2019

2018.Struktur Organisasi Dan Sejarah Hotel. HRD Mercure Bali Nusa Dua, Bali

UlhyJr.2017.organisasi kitche,http://ulhyjr97.blogspot.com/p/recipe-final.html diakses 18 18 april 2019

Ramashidimantara.2016.organisasi food and beverage, https://ramasidhimantra2.wordpress.com/2016/01/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-department.html) diakses 10 April 2019

LAMPIRAN

Nomor : 069/Q.AMPTA/IX/2018
Hal : Permohonan On The Job Training

Yogyakarta,24 September 2018

Kepada Yth.
Human Resources Manager
Grand Mercure Nusa Dua
Bali

Dengan hormat,
Dengan ini kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan On The Job Training di Grand Mercure Nusa Dua Bali selama Oktober 2018-Maret 2019 bagi mahasiswa kami :

NO	NIM	NAMA	DEPT
1.	116109188	Arif Agus Prabowo	F&B Product
2.	116109224	Yusuf	F&B Product
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

Mercure
HOTELS
BALI NUSA DUA

CONFIRMATION LETTER

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Kadek Yulie Sanolini
Jabatan : Assitant Talent & Culture Manager

Dengan ini menerangkan bahwa, yang tersebut dibawah ini :

No	Nama	Department	University
1	Widyadhana Rizqullah	FB Product Trainee	STP AMPTA
2	Indra Jamaludin	Housekeeping Trainee	STP AMPTA
3	Mordekhai Rangga Perdana B. P.	Housekeeping Trainee	STP AMPTA
4	Iqbal Dian Bagaskara	Housekeeping Trainee	STP AMPTA
5	Yusuf	FB Product Trainee	STP AMPTA
6	Bambang Wijanarko	FB Product Trainee	STP AMPTA
7	Arif Agus Prabowo	FB Product Trainee	STP AMPTA

Memang benar nama - nama diatas akan mengikuti Program On The Job Training di hotel Mercure Bali Nusa Dua selama 6 Bulan mulai dari 10 September 2018 dan 1 Oktober 2018.

Demikian surat keterangan ini di buat dengan benar, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Terima Kasih.

Nusa Dua, 24 September 2018

Mercure
BALI NUSA DUA

Kadek Yulie Sanolini
Assistant Talent & Culture Manager

ACCOR HOTELS
Feel Welcome

Mercure
HOTELS

BALI NUSA DUA

Jl. Nusa Dua Selatan Lot SW 03, 80363 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

Yusuf

Has successfully completed on the job training program

FOOD & BEVERAGE PRODUCT
Oktober 01, 2018 - April 01, 2019

Acknowledged by,

Mercure
BALI NUSA DUA

Tussi Iswandani
Executive Assistant Manager

JOB TRAINING EVALUATION

PENILAIAN PELATIHAN KERJA

Name of Trainee : **YUSUF**
Nama Peserta Pelatihan

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

Training Period : **01 OKTOBER 2018 - 01 APRIL 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	95			
Appearance - Penampilan	90			
Courtesy - Sopan Santun	95			
Guest Relation - Hubungan dengan Tamu		85		
Job Enthusiasm - Keantusiasan Kerja	98			
Accept Training - Kemampuan Penerimaan Pelatihan	95			
Initiative - Inisiatif	97			
Completion of Task - Kemampuan Menyelesaikan Tugas		80		
Accuracy of Work - Keakuratan Kerja		85		
Attendance - Kehadiran	95			

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 Sanolini
Asst. Talent & Culture Manager

Jl. Nusa Dua Selatan Lot SW 03 , 80363 Nusa Dua, Bali - Indonesia Phone + (361) 846 7000 Fax + (361) 846 7001
http://www.accorhotels.com/8006 mercure.com I accorhotels.com

a. **Area Kerja (Soka Restaurant)**

b. **Product Kitchen Mercure Bali Nusa Dua**

2. **Main Kitchen, Butcher, dan Cold Kitchen MBND**

3. **General Cleaning (Pelaksanaan Hygiene&Sanitasi)**