BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah diuraikan oleh penulis mengenai *standard recipe* pembuatan American Brownies di Eastparc Hotel Yogyakarta. Penulis menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Penerapan *Standart Recipe American Brownies* oleh *Pastry Staff* di Hotel Eastparc Yogyakarta sudah berkali kali di dirubah hingga menemuka *Recipe* yang tepat di Hotel Eastparc Yogyakarta.
2. Kendala kendala dalam penerapan *Standart Recipe American Briownies* sudah bisa diatasi oleh *Pastry staff Hotel Eastparc Yogyakarta*.

B. SARAN

Berdasarkan dari hasil kesimpulan diatas, penulis memberikan beberapa saran kepada pihak Eastparc Hotel Yogyakarta. Adapun saran tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pada proses pengolahan makanan terutama dalam hal *platting*, disarankan kepada seluruh *pastry staff* Eastparc Hotel Yogyakarta agar lebih mengikuti kepada *standard recipe* yang sudah ada. Selain itu juga, sebaiknya mulai sekarang *pastry staff* tidak mengikuti persepsi pribadi masing-masing, Apabila menemukan kesulitan ketika proses membuat makanan sebaiknya bertanya dan meminta pendapat kepada atasannya mengenai makanan yang dibuat itu baik, persiapan, proses, maupun saat

penyajiannya. Agar hasil makanan memiliki kualitas yang baik dan tidak menimbulkan keluhan dari tamu.

2. Format standard recipe yang ada di Eastparc Hotel Yogyakarta sebaiknya diketik ulang, dilengkapi dengan gambar, dan ditata lebih rapi lagi didalam buku. Sehingga akan memudahkan pastry staff untuk memahami informasi. Dilengkapi dengan beberapa unsur dan komponen dalam pembuatan standard recipe antara lain:
   a. Nama resep atau menu makanan
   b. Jumlah Porsi
   c. Bahan-bahan yang digunakan
   d. Jumlah ukuran atau takaran yang dibutuhkan
   e. Harga bahan-bahan
   f. Petunjuk dalam pengolahan
   g. Waktu yang dibutuhkan dalam persiapan dan pengolahan menu tersebut
   h. Alat-alat yang digunakan
   i. Cara menyajikan sesuai porsi, alat-alat dan garnish
   j. Petunjuk penyimpanan
   k. Presentase Cost
   l. Presentase mark up
   m. Presentase selling price
   n. Selling price.
3. Sebaiknya *pastry section* mengadakan *briefing* minimal seminggu sekali yang di pimpin oleh executive chef, hal tersebut untuuk mengevaluasi segala hal dari keluhan tamu, menjadi tempat sharing

mengenai product *knowledge* dari bawahan ke atasan. Sehingga hal tersebut mengurangi adanya keluhan tamu dan membuat kualitas makanan lebih baik lagi. Disamping itu *Executive Chef* maupun *Chef De Partie* harus selalu melakukan pengawasan secara detail terhadap operasional di dalam *Kitchen*, mulai ari pengawasan alat, bahan, teknik memotong, metode memasak, porsi, dan penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Dimyati, A. (1989). *Pengetahuan Dasar Perhotelan.* Semarang: CV Desire Sanan.

Yogyakarta, H. H. (2022).

Komar, R. (2014). *Hotel Management.* Jakarta: PT Gramedia Widiasarana.

Surya, F. (2019). *Akomodasi Perhotelan.* Temanggung, Jawa Tengah: Desapustaka Indonesai.

Noviati, S. (2019). *Industri Perhotelan.* Temanggung, Jawa tengah: Desapustaka Indonesia.

Susana, D. (2017). *Food and Beverage pelayanan Makanan dan Minuman.* Yogyakarta: Relasi Inti Media.

Richard, K. (2014). *Hotel Management, Pengelolaan Hotel.* Surabaya: SIC.

Soekresno, & Pandit. (1998:4). *Foof and Beverage Product.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Rahman Arif, Abd (2005:113). *Food anf Beverage Product.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

LAMPIRAN

PASTRY AND BAKERY																						
NO	NAME	POSITION	BEFORE			ADD			MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN	TAKEN			BALANCE		
			AL	EO	DP	AL	EO	DP	12	13	14	15	16	17	18	AL	EO	DP	AL	EO	DP
30	OKY BAGUS	CDP	0	2	2		0	0	5	OFF	DP	5	5	5	5	0	0	1	0	2	1
31	DIRFAS	Commis	0	2	0		0	0	OFF	22	22	22	22	22	OFF	0	0	0	0	2	0
32	MELI	SA	0	0	0		0	0								0	0	0	0	0	0
33	HAFID	DW							6	6	6	6	6	OFF	6						
34	ENDAR	DW							6	6	OFF	6	6	6	6						
35	ALLAN	DW							22	OFF	14	14	14	14	22						
36	Hana								14	14	14	14	14	OFF	14						
37	Garini								6	OFF	6	6	6	6	6						
38	Agnes								14	14	14	14	14	OFF	14						
39	Amanda								OFF	6	6	6	6	6	OFF	PASTRY TRADITIONAL					
40	Putri M								6	6	OFF	6	6	6	6						
41	Ganang								OFF	6	6	6	6	6	OFF						
42	SAVIRA								14	14	OFF	14	14	14	14						
43	Helena								6	6	6	OFF	6	6	6						
44	Eria (Agnes)								6	6	6	6	OFF	6	6	PASTRY TRADITIONAL					

Jadwal Mingguan

Cake Buffet

eastparchotel
YOGYAKARTA

CERTIFICATE

158/OJT-CRTFT-EPH/II-2023

This is to certify that

GANANG LUHUR ADJI PRIYAMBUDI

Has completed on the job training
at Food & Beverage Product Department
From August 08th, 2022 until February 08th, 2023

Yogyakarta, February 08th, 2023

Fauzan Evantoro	Robby Rahman Hartadi	Ferry Ikhsanulloh
Sous Chef	Human Resources Manager	Executive Assistant Manager

eastparchotel YOGYAKARTA EXECUTIVE OFFICE

www.eastparchotel.com

Jl. Laksda Adisucipto Km 6.5 Seturan Yogyakarta 55281 Indonesia
T +62 274 493 2000 F +62 274 493 2222 E info@eastparchotel.com

Sertifikat PKL di Eastparc Hotel Yogyakarta