

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Food and Beverage Department pada sebuah hotel memegang peranan yang cukup penting, dimana tugasnya adalah menyediakan/memproduksi makanan dan minuman tentunya dijamin kualitasnya. Berdasarkan uraian yang dijabarkan pada bab-bab sebelumnya, maka penulis mencoba menarik kesimpulan yang berhubungan dengan sistem pengawasan makanan /produk yang dihasilkan oleh dapur hotel, adapun kesimpulan tersebut adalah sebagai berikut :

1. Pengadaan bahan-bahan makanan merupakan awal dari kegiatan *Food and Beverage Departement*, maka bahan-bahan makanan dibeli dari *supplier* yang memiliki reputasi yang baik.
2. Oleh *receiver* pada saat penerimaan bahan-bahan makanan yang dibeli dilakukan pemeriksaan untuk mencegah terjadinya penerimaan bahan-bahan makanan yang tidak sesuai maupun rusak.
3. Menyimpan bahan makanan maupun minuman dilakukan pembagian tempat sesuai dengan jenis dari bahan-bahan makanan tersebut. Penyimpanan bahan makanan di *store* menggunakan *system* FIFO (*first in first out*) guna mencegah terjadinya bahan-bahan makanan habis masanya (kadaluarsa).
4. Pengolahan makanan seperti sayur, daging, ayam maupun ikan dilakukan dengan metode yang benar sesuai dengan tata cara pengolahan setiap bahan makanan tersebut, dan juga harus memperhatikan kebersihan

(*hygiene*) bahan-bahan makanan yang akan dimasak maupun peralatan yang digunakan guna menghasilkan produk yang berkualitas tinggi yang sesuai dengan standar *Food Quality Control*.

5. Penanganan peralatan yang digunakan pada saat memproduksi makanan dan minuman ataupun yang digunakan untuk menyajikan makanan harus terpelihara dengan baik sehingga makanan yang disajikan tidak terkena (terkontaminasi) oleh kotoran yang ada peralatan yang digunakan.
6. Penyajian makanan yang merupakan tahap terakhir dari suatu pelayanan juga harus memperhatikan aspek-aspek penting seperti pramusaji, tata cara penyajian, dan juga *area* pelayanan. Karena dengan pelayanan yang baik maka kualitas makanan yang disajikan akan semakin sempurna.

5.2 Saran

Adapun saran berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Hotel Quality Gorontalo, maka peneliti menyarankan :

- a. Bagi pihak hotel : selalu memperhatikan dan mengoptimalkan *Food Quality Control* mulai dari pengawasan pengadaan barang (*purchasing*), pengawasan penerimaan barang (*receiving*), pengawasan penyimpanan barang/bahan (*storing*), pengawasan peralatan dan perlengkapan (*stewarding*), pengawasan penyajian dan penjualan (*servicing and selling*). Sesuai dengan SOP yang berlaku di Hotel Quality Gorontalo.
- b. Bagi pihak akademik : perlu adanya kegiatan forum diskusi antara pihak akademik dengan *industry* hotel yang ada di Gorontalo, khususnya *Food Quality Control* yang ada di Hotel Quality yang dipadukan dengan teori yang dimiliki oleh pihak akademik, demi kemajuan *industry* hotel yang terdapat di Gorontalo.

DAFTAR PUSTAKA

Arif Addul Rahman, *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*, Yogyakarta : Graha Ilmu, 2005

Mukhtar, *Usaha Pengelolaan Dapur dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel*, Medan, 2004

Soekresno, *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 2001

Suarsana, Nyoman, *Siklus Pengadaan Barang*, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2007

Shutherland, JP, A. H Varnam dan M.G. Evans, *Food Quality Control*, Royal Seets, 2002

Thorner, Martin Edward, *Quality Control In Food Service*, Avi Publishing Company, INC, 2000.