

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang sudah diuraikan oleh penulis pada BAB IV mengenai penerapan *standard recipe* makanan di *kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo, penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. *Appereance of food* adalah makanan bisa di tentukan oleh seseorang bagaimana ia mengemas tampilan dari makanan yang disajikan. Mulai dari warna, porsi, bentuk, *temperature*, aroma, tingkat kematangan, dan juga rasa. Kualitas makanan yang disajikan *food and beverage product di kitchen* Grand Q hotel selalu mengacu pada *standard recipe* dan memperhatikan warna dari tampilan agar tidak berubah dan tetap pada tampilan yang sesuai dengan standar, porsinya tidak sedikit maupun banyak, bentuk pengemasan dari makanan yang disajikan sesuai dengan standar, *temperature* dari makanan tetap pada suhu yang di tetapkan, tidak menghilangkan aroma khasnya pada makanan yang disajikan, tingkat kematangan yang pas dan juga rasa yang selalu sama dan tidak berubah dari *standard recipe*.
2. *Food and beverage product* di *kitchen* Grand Q hotel dalam hal menjaga *Food hygiene* menjadi hal penting karena makanan berhubungan langsung dan berkaitan dengan kesehatan yang mengonsumsinya. Maka dari itu diperlukan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan yang tepat dan pengolahan bahan makanan yang baik. Kebersihan adalah

memilih dan memilah bahan makanan yang masih layak di pergunakan atau sudah rusak dan tidak dapat di gunakan pada saat proses produksi makanan tersebut.

3. *Flavour and taste of food* pada *food and beverage product* di *kitchen* Grand Q hotel selalu menjaga kestabilan persoalan rasa mulai dari *Taste* yang mengacu pada hubungan nyata lidah dan pengecap di mulut untuk mengenali rasa dasar manis, asam, pahit, asin, dan umami (rasa kelima), serta *Flavour* yang bergantung pada aroma makanan ditransmisikan melalui sistem penciuman. Menjaga kestabilan rasa pada makanan agar tidak berubah yaitu dengan menerapkan sebaik-baiknya *standard recipe* yang ada.
4. *Texture of food* pada *food and beverage product* di *kitchen* Grand Q hotel mengacu pada kualitas makanan yang dapat dirasakan dengan jari, lidah, langit-langit mulut, atau gigi. Dengan memperhatikan *standard recipe*, teknik pengolahan dan teknik penyimpanan yang bagus, suatu tekstur pada makanan akan terjaga dengan baik dan tidak berubah atau berbeda dari sebelumnya.
5. *Food and beverage product* di *kitchen* Grand Q hotel dalam upaya menjaga nilai-nilai nutrisi yang terkandung di dalam makanan selalu memperhatikan tingkat kebersihan pada saat proses pengolahan bahan makanan serta mengikuti standar operasional yang telah di tetapkan agar makanan yang di sajikan dapat bermutu tinggi dalam tingkat nilai gizi yang baik.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat digunakan sebagai bahan masukan bagi *food and beverage product*. Adapun saran tersebut sebagai berikut :

1. Di harapkan kepada para juru masak lebih peduli lagi dan memperhatikan penerapan *standard recipe* tersebut dengan selalu mengikuti yang telah di tetapkan secara bersama dalam standar operasional agar makanan yang di olah sesuai dengan yang tercantum dalam *standard recipe* itu sendiri. Pada proses pengolahan makanan di *kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo di harapkan kepada seluruh juru masak agar memacu pada *standard recipe* yang ada. Selain itu juga diharapkan kepada sang juru masak untuk tidak mengikut *felling* masing-masing maupun pengalaman pribadi, ada baiknya sang juru masak selalu meminta pendapat kepada *executive chef* mengenai presentasi akhir produk yang dibuat baik itu ukuran porsi, *garnish* dan *finishing*.
2. Dalam menjaga kualitas dan konsistensi dari makanan diharapkan kepada seluruh juru masak agar selalu memperhatikan 6 aspek penting dari *standard recipe* itu, agar kualitas dari makanan yang di olah tidak berubah dan selalu bermutu tinggi bila konsumsi oleh tamu. Selain itu juga perlu di lengkapinya *standard recipe* dengan foto yang di pajangkan di area *kitchen*.
3. Pengawasan terhadap penerapan *standard recipe* makanan di *kitchen* Hotel Grand Q Gorontalo diharapkan bisa ditingkatkan lagi, karena pengawasan belum sepenuhnya optimal. Sebaiknya *executive chef* lebih sering mengawasi setiap kegiatan pengolahan makanan mulai dari persiapan awal

seperti pengawasan alat, bahan, teknik memotong, metode memasak, porsi dan penyajian makanan sampai selesai. Selain itu juga diharapkan kepada *executive chef* mampu mengontrol dan mengoreksi setiap kesalahan yang timbul dilakukan juru masak agar tidak muncul komplain dan kesalahan lain yang dapat mengganggu dalamnya operasional di *kitchen*.