

BAB 3

SIMPULAN& SARAN

3.1 Simpulan

Dari hasil pembahasan laporan Praktik Kerja Lapangan di atas tentang “Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Crown Prince Surabaya” dapat diambil kesimpulan

1. Higiene sanitasi merupakan suatu kegiatan ataupun upaya untuk meningkatkan kebersihan maupun kesehatan dari pemeliharaan dini setiap individu agar terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit. Dalam hal ini Hotel Crown Prince Surabaya telah mengupayakan penerapan higiene dan sanitasi melalui SOP (Standart Operasional Procedure) untuk mengelolah kebersihan makanan yang ada di dapur yang dapat dikatakan higiene sanitasi dengan memperhatikan kebersihan peralatan pengolahan makanan, Memperhatikan Kebersihan Cara Penyimpanan Bahan Makanan, Memperhatikan Kebersihan dalam Pengelolahan Makanan dan Minuman, Memelihara kebersihan dalam penyimpanan makanan matang, serta memelihara kebersihan proses pemindahan makanan dan minuman.
2. Masalah yang sering dihadapi pada suatu tempat makan atau restaurant yang paling utama ialah kebersihan yang ada di dapur, dikatakan penting karena kebersihan merupakan hal pokok yang harus dijaga pada suatu kegiatan memasak di dapur. Banyak masalah kebersihan yang sering dihadapi adalah dari kurangnya penerapan higiene sanitasi pada prosedur kebersihan di suatu tempat makan atau pada bagian dapur, oleh karena itu suatu tempat makan atau restaurant harus memiliki ketentuan tentang bagaimana menerapkan kebersihan yang baik pada pengelolaan makanan di dapur agar setiap individu tidak dirugikan dan terhindarkan dari bahaya yang mengancam kesehatannya sendiri, karena awal dari kelangsungan hidup sehat adalah mereka yang selalu menjaga kebersihannya, sehingga kebersihan merupakan kunci utama ruang lingkup kerja kitchen departement terutama di dunia perhotelan.

3.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan pada laporan akhir ini terdapat beberapa saran dari penulis untuk memecahkan suatu permasalahan yang telah dihadapi, cara tersebut antara lain sebagai berikut :

1. Untuk meningkatkan kebersihan pada kegiatan memasak di dapur manajemen Hotel Crown Prince harus lebih memperhatikan tentang bagaimana penerapan prosedur yang sudah ada agar lebih mengutamakan higiene sanitasi dan lebih ditingkatkan untuk mengontrol kegiatan yang ada di dapur apakah sudah sesuai ketentuan atau belum.
2. Upaya yang perlu dilakukan agar kegiatan higiene sanitasi dapat terlaksana dengan baik adalah dengan penjelasan dari pimpinan tentang standar pekerjaan yang ada di dapur, dan perlu adanya peningkatan atas pengaruh efektifibilitas antara higiene sanitasi dan SOP (Standart Operasional Procedure) yang sudah ada di Hotel Crown Prince, sehingga akan mudah diciptakannya lingkungan yang bersih dan sehat dalam kegiatan memasak yang ada di dapur hotel crown prince.