

BAB III

SIMPULAN DAN SARAN

3.1 Simpulan

Berdasarkan uraian poin – poin dari laporan penelitian yang berjudul Kualitas Peralatan Pada Proses Produk Daging di Hotel Java Paragon Surabaya yang telah dijelaskan oleh penulis pada bab – bab sebelumnya serta dari hasil analisis tentang permasalahan yang timbul, maka penulis menarik kesimpulan bahwa:

- 3.1.1 Peralatan memasak di *The Cafe* sebenarnya telah memadai namun beberapa peralatan memasak kurang layak untuk digunakan lagi yang dapat menghambat proses produksi dan kualitas makanan. Beberapa peralatan memasak juga tidak mengindahkan *hygiene & sanitation* yang dapat mengakibatkan adanya kontaminasi silang.
- 3.1.2 Cara pengolahan mengolah menu *Tournedos & Foie Gras* sangat baik. Meskipun ada kendala di peralatan chef tetap mampu mengolah makanan dengan performa yang baik.
- 3.1.3 Peralatan memegang salah satu peran penting dalam menunjang kualitas produk. Dengan peralatan yang kurang baik tetap dapat menghasilkan produk berkualitas didukung dengan bahan baku yang baik serta cara pengolahan yang tepat.

3.2. Saran

- 3.2.1 Perlu dilakukan pengecekan rutin terhadap peralatan yang digunakan minimal dua minggu sekali. Jika menemui adanya peralatan yang mengalami kerusakan atau kurang layak dapat langsung menghubungi *engineering* departemen dan *chief steward*. *Engineering* departemen berfungsi memperbaiki peralatan yang rusak. *Chief steward* dapat berfungsi untuk pengadaan alat-alat baru.

- 3.2.2 Memberlakukan colour coding untuk pisau dan cutting board. Meskipun menambah anggaran namun memiliki dampak positif bagi staf dan konsumen serta meningkatkan kesadaran akan pentingnya kesehatan.
- 3.2.3 Melakukan kegiatan pelatihan dan bimbingan terhadap *staff, casual*, terutama *trainee kitchen* mengenai pengenalan bahan dan *problem solving*. Cara-cara *problem solving* yang baik dan benar tanpa merusak hasil dan kualitas makanan dengan pikiran yang tenang.
- 3.2.4 Untuk *staff service* sebaiknya melakukan pendekatan kepada konsumen dengan cara menjelaskan menu spesial hari ini (menu of the day), bahan yang digunakan yang membuat menu tersebut spesial dan memberikan guest comment kepada konsumen agar pihak restoran dapat mengetahui penilaian konsumen terhadap produk dan jasa yang mereka terima. Sehingga pihak restoran dapat berbenah diri dan terus menjadi yang terbaik.