

### BAB III

#### PENUTUP

##### 1.1 Kesimpulan

Pengadaan bahan baku makanan di JW Marriott Hotel Surabaya sangat dibutuhkan untuk menunjang *operational kitchen*. Pengadaan bahan baku di JW Marriott Hotel Surabaya dilakukan atas permintaan bahan baku makanan oleh para chef, dalam melakukan pengadaan bahan baku terdapat beberapa tahap dan sangat perlu adanya pengawasan. Pengawasan pengadaan bahan baku makanan di JW Marriott Hotel Surabaya dilakukan oleh pihak *culinary* di *receiving area* untuk memastikan bahan baku makanan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh para chef. Pengawasan pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh pihak *culinary* telah disusun oleh Executive Chef seperti, adanya jadwal untuk staff *culinary* yang akan *incharge* di *receiving area* dan adanya jadwal *meeting* yang dihadiri oleh pihak *culinary* dan pihak *accounting* untuk membahas mengenai pengadaan bahan baku yang diadakan setiap satu minggu sekali pada hari kamis.

JW Marriott Hotel Surabaya memiliki perhatian khusus terhadap produk makanan. Untuk menyikapi hal tersebut pihak *culinary* melakukan pengawasan terhadap pengadaan bahan baku makanan. Untuk mendapatkan kualitas produk makanan yang berkualitas para chef di JW Marriott Hotel Surabaya memerlukan bahan baku makanan yang memiliki kualitas terbaik juga untuk menunjang keberhasilan saat *operational di kitchen*. Tetapi dalam tahap pengadaan bahan baku makanan tak luput dari kendala – kendala yang ada. Kendala tersebut seperti tidak sesuai standar kualitas bahan baku yang diberikan oleh *supplier*, kurangnya pengetahuan *supplier* terhadap kualitas bahan baku yang diinginkan oleh para chef, kurang telitinya bagian penerimaan barang dalam pengecekan bahan baku yang datang, dan kurangnya pengetahuan oleh bagian penerimaan bahan baku atas standar kualitas yang dibutuhkan untuk *operational kitchen*.

Dari beberapa kendala yang dianalisis oleh penulis, penulis menyimpulkan bahwa terdapat kelemahan dalam proses pengawasan terhadap pengadaan bahan baku yang dapat menyebabkan ketidak lancarannya dalam *operational kitchen*.

## 1.2 Saran

Kebijakan yang dibuat sudah cukup bagus, tetapi dalam kebijakan tersebut kurang efektif untuk mengatasi kendala pengadaan bahan baku makanan. Karena kendala – kendala seperti tidak sesuai kualitas bahan baku makanan yang dibutuhkan. Untuk itu penulis memiliki pendapat agar kendala tersebut dapat diminimalisir dengan lebih efektif:

1. Melakukan *training* kepada staff maupun supervisor *receiving* tentang *global safety food*.
2. Mengharuskan staff maupun supervisor *receiving* memahami standar *global food safety*.
3. *Rolling schedule* lebih diperhatikan dengan menempatkan perwakilan chef outlet atau konsultan kualitas bahan baku.
4. Melakukan penjadwalan perwakilan chef outlet atau konsultan kualitas bahan baku lebih efektif dengan menempatkan pada jam sibuk pengadaan bahan baku.
5. Menginformasikan kepada semua supplier tentang standar bahan baku yang dibutuhkan oleh kitchen di JW Marriott Hotel Surabaya.