

BAB 3

PENUTUP

3.1 Simpulan

Berdasarkan hasil praktik kerja yang telah penulis lakukan di kitchen hotel *Bumi Surabaya City Resort*. Maka penulis bisa menarik beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kitchen hotel *Bumi Surabaya City Resort* merupakan salah satu kitchen hotel yang telah menerapkan program Sanitasi dengan sangat baik dan menyeluruh.
2. Sanitasi merupakan suatu hal yang sangat penting untuk meningkatkan kualitas makanan di hotel *Bumi Surabaya City Resort*.
3. Dengan adanya program Sanitasi yang telah diterapkan oleh pihak manajemen membuat makanan yang diproduksi oleh kitchen *Bumi Surabaya City Resort* bisa terjamin atau bebas dari bahaya apapun.

3.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta simpulan yang penulis lakukan, maka penulis mengemukakan beberapa saran yang yang diharapkan akan memberikan manfaat dan bahan pertimbangan bagi hotel *Bumi Surabaya City Resort* dimasa mendatang. Adapun saran-saran yang penulis berikan adalah sebagai berikut :

1. Lebih mengintensifkan pemeriksaan kebersihan khususnya bagi petugas kitchen sebelum memulai pekerjaan agar makanan lebih terjamin dari proses kontaminasi atau penularan bakteri kemakanan.
2. Lebih sering melakukan kegiatan pembersihan khususnya pada area kitchen yang rawan menimbulkan bakteri serta serangga.
3. Selalu menjaga atau kesadaran diri masing- masing akan kebersihan badan, tempat, ataupun area kerja.
4. Menerapkan sifat kita datang pada tempat tersebut bersih dan meninggalkan tempat tersebut harus bersih pula.

5. Pada saat akhir shift sebaiknya membersihkan seluruh area kerja agar lebih bersih.
6. Selalu melakukan pengecekan secara rutin terhadap badan, tempat kerja sehingga mengurangi adanya kotoran atau bakteri yang menimbulkan tidak baik untuk kualitas makanan yang ada dikitchen.
7. Melakukan pengecekan selalu juga dengan alat yang digunakan selama kegiatan masak sebelum dimulai, dimulai, ataupun sesudah dimulai.