

BAB III

PENUTUP

Kesimpulan

3.1 Kesimpulan

Berdasarkan uraian poin – poin dari laporan penelitian yang berjudul Pemesanan Dan Penerimaan Bahan Baku Pastry Section Di Hotel Vasa Surabaya yang telah dijelaskan oleh penulis pada bab – bab sebelumnya serta dari hasil analisis tentang permasalahan yang timbul, maka penulis menarik kesimpulan bahwa:

- Prosedur penggunaan bahan di Hotel Vasa Surabaya masih belum terorganisir dengan baik, contohnya setiap *outlet* dapat dengan leluasa mengambil bahan apa saja yang ada di *store* walaupun *outlet* tersebut tidak memesan bahan itu sebelumnya. Selain itu penggunaan bahan yang dilakukan secara bersamasama yang tentunya akan membuat bahan habis sebelum waktu yang ditentukan. Hambatan yang terjadi pada saat kegiatan produksi berlangsung yaitu kekosongan bahan *pastry* yang tidak bisa digantikan sehingga kegiatan produksi tersebut harus dihentikan atau dibatalkan karena bahan yang dibutuhkan tidak ada.

Hal ini terjadi disebabkan oleh :

1. Tanggal merah atau kendaraan yang mengirim bahan mengalami masalah teknis pada kendaraannya yang mengakibatkan *supplier* tidak bisa mengirim bahan baku tersebut juga mengakibatkan terhambatnya produksi cake atau roti untuk restaurant 209, *Chamas*, dan *BEO* pada saat ada event – event yang terselenggara di banquet maupun juga untuk keperluan lunch dan dinner.
2. Penggunaan bahan secara bersama – sama dengan section lain contohnya tepung, gula, telur, ketan, dan butter yang biasanya dilakukan oleh section *Main kitchen*, dan *Banquet*. karena bahan-bahan tersebut merupakan *raw material pastry product*. ketika ada *outlet* lain yang

mebutuhkan, maka mereka datang dan meminta bahan tersebut sesuai dengan kebutuhan mereka.. *Pastry section* bertanggung jawab atas pemesanan bahan-bahan tersebut, maka dari itu *pastry* harus melakukan *order* lebih dari jumlah kebutuhan hal ini dikarenakan produk tersebut digunakan juga oleh *outlet* lainnya. Hal tersebut terjadi secara rutin setiap harinya, karena juga mereka tidak pernah memesan atau mereka sedang kehabisan bahan baku tersebut.

3. Jumlah bahan yang datang tidak sesuai dengan jumlah bahan yang dipesan. Ketika bagian *pastry* memesan suatu bahan untuk kegiatan produksi, *executive chef* atau *executive sous chef* akan memeriksa dan menyaring kembali bahan-bahan pesanan *pastry*, ketika ada pesanan bahan yang diajukan oleh *pastry section* dianggap terlalu banyak oleh *chef* maka secara otomatis beliau tidak akan menyetujui (*non approved*) pesanan bahan tersebut. Begitupun mengenai jumlah bahan yang dipesan, apabila jumlah yang dipesan dianggap terlalu banyak maka *executive chef* hanya akan menyetujui (*approved*) bahan tersebut dengan jumlah yang lebih sedikit. Ketika terjadi kekosongan bahan, maka tentunya *staff pastry* tidak bisa memproduksi *cake* atau *dessert* sesuai dengan *BEO* yang sudah ditentukan terutama untuk kebutuhan *coffee break*, karena permintaan *coffee break* harus dipenuhi dan tidak bisa digantikan. Berbeda dengan *lunch* atau *dinner* yang jenis *cake* atau *dessert* nya masih bisa digantikan.

4. Barang yang datang seharusnya sesuai kualitas yang di pesan supaya tidak menjadi hambatan bagi pihak *pastry* ataupun *bakery* dalam pembuatan *banana cake* dan juga tidak menjadi hambatan dalam pembuatan *banana bread* atau *sweet bread*

- Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan, bahwa prosedur penggunaan bahan di Hotel Vasa Surabaya belum teroganisir dengan baik. Hal ini disebabkan oleh faktor internal dan eksternal dalam penggunaan bahan di Hotel Vasa Surabaya.

3.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dan juga pengalaman penulis selama menjalani Praktik Kerja Lapangan (PKL), saran yang dapat diberikan pada hotel adalah sebagai berikut:

1. Apabila terdapat tanggal merah atau hari libur, sebaiknya pembelian dilakukan sebelum tanggal merah atau dengan menambah jumlah bahan yang akan dibeli, untuk menghindari habisnya bahan yang akan menghambat produksi *pastry* Vasa Surabaya dan seharusnya juga pihak purchasing mencari supplier yang lain atau supplier cadangan agar dapat mengirimkan bahan baku sewaktu – waktu pada saat tanggal merah (hari libur).
2. Setiap *section* yang hendak meminta bahan ke *pastry* sebaiknya mengikuti prosedur yang ada, seperti mengisi *form* yang seharusnya diisi. Juga Setiap *section* yang akan mengambil bahan dari *store pastry* harus dengan sepengetahuan *chef* hal ini dimaksudkan untuk mengendalikan pengambilan bahan dari *store pastry* dan pintu *store* yang selalu dikunci untuk menghindari orang yang tidak berkepentingan masuk ke *store*, dan seharusnya juga setiap *section* tersebut melakukan pemesanan terhadap bahan baku yang kurang tersebut agar tidak menghambat produksi cake atau roti dari staff kitchen pastry sendiri.
3. Ketika terjadi pengurangan atau penolakan pembelian bahan yang sudah dipesan oleh bagian *pastry* untuk menghindari terjadinya *miss communication* Sebaiknya melakukan peninjauan terhadap bahan-bahan persediaan baik di gudang maupun di *pastry outlet*. Maka apabila bagian *pastry* tidak bisa memproduksi *cake* sesuai dengan permintaan *BEO*, sebaiknya dikomunikasikan dahulu kepada tamu sebelum waktu yang ditentukan, sehingga tidak terjadi *complain* dan juga melakukan komunikasi yang baik dengan *executive chef* terkait dengan pemesanan tersebut agar nantinya tidak terjadi *miss communication* yang dapat berdampak juga

terhadap produksi cake ataupun roti yang ada di Hotel Vasa Surabaya.

4. Seharusnya purchasing lebih teliti lagi terhadap bahan – bahan yang datang dan memeriksa lagi apakah bahan baku tersebut ada yang kualitasnya tidak sesuai dengan pesanan. Agar nantinya tidak terjadi kesalahan terkait dengan produksi cake pastry yang sedang di kerjakan dan juga tidak mempengaruhi kualitas rasa dari cake tersebut.