BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Hotel Shangri-La Surabaya sangatlah konsen terhadap masalah Hygiene dan Sanitasi, selain pada kebersihan dapur hotel, kebersihan dari *kitchen utensil* atau alat pengolahan makanan juga sangat penting untuk di perhatikan. Mulai dari cara membersihkannya, cara mencucinya hingga penyimpanan *kitchen utensil*nya. Maka dapat disimpulkan, bahwa :

1. dengan Hygiene dan Sanitasi *kitchen utensil* yang sudah diterapkan oleh hotel Shangri-La dapat memperlancar operasional Restoran JAMOO di hotel Shangri-La.
2. serta kerapian dalam menyimpan *kitchen utensil* pada rak penyimpanan dapat memperlancar operasional Restoran JAMOO di hotel Shangri-La.

B. Saran

Dari hasil penelitian secara keseluruhan dan kesimpulan yang diperoleh, maka dapat dikembangkan beberapa saran diantaranya :

1. Diharapkan dapat mempertahankan sistem Hygiene dan Sanitasi *kitchen utensil* yang sudah dijalankan dan diterapkan.

2. Diharapkan lebih dapat memperhatikan dalam penataan *kitchen utensil* pada rak penyimpanan. Sebagai refensi pendukungnya menurut surat keputusan Kepmenkes Nomor.1098/Menkes/SK/VII/2003.