

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Hotel adalah salah satu penginapan yang menyediakan jasa akomodasi, serta menyediakan makanan dan minuman dan fasilitas-fasilitas lain untuk umum dengan pelayanan memuaskan dan bertujuan komersial.

*Food and beverage product department* sangat besar pengaruhnya bagi perkembangan dan kemajuan Weta International hotel karena banyak membuat pemasukan dan memberi keuntungan terutama dalam pelayanan makanan dan minuman.

Hygiene dan sanitasi dalam pengolahan masakan di Weta International Hotel adalah hal yang paling penting dalam upaya meningkatkan kualitas masakan, agar tamu merasa puas dengan pelayanan yang dimiliki. Cara meningkatkan hygiene dan sanitasi ini adalah dengan mengadakan pelatihan untuk para *staff kitchen*.

Kualitas masakan yang memenuhi standart hygiene dan sanitasi adalah masakan yang bebas dari bibit penyakit dan terpenuhi standart gizinya.

## 5.2 Saran

Dari kesimpulan diatas maka penulis dapat mengambil saran yang mungkin dapat berguna bagi managemen hotel. Saran-saran tersebut diantaranya adalah :

1. Untuk meningkatkan hygiene dan sanitasi *kitchen* sebaiknya perlu ditingkatkan periodik pembasmian hama, agar kebersihan *kitchen* tetap terjaga.
2. Dalam pengolahan masakan perlu diperhatikan sanitasi *kitchen* yang baik.
3. Meningkatkan *personal hygiene* para *staff kitchen*.

Demikian saran-saran yang dapat disampaikan oleh penulis dengan harapan semoga dapat bermanfaat bagi Weta International Hotel dalam rangka peningkatan mutu Weta International Hotel.