

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap pemanfaatan makanan *leftover* dan *quality control* terhadap kebutuhan *budget* operasional di hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan adalah mengetahui beberapa aspek tersebut yaitu; aspek kehalalan, aspek kebersihan, dan aspek kesehatan serta kesiapan, tata cara, teknik, pemilihan *supplier*, perbandingan *supplier*, serta jumlah pesanan. Penelitian dilakukan mulai dari observasi, wawancara, dokumentasi serta memberi pertanyaan kepada karyawan hotel sebanyak 20 responden, serta alat bantu analisis SWOT dan Matriks IFE EF. Berikut hasil kesimpulan yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) Hotel memiliki prosedur yang ketat dalam penanganan makanan halal dan non halal dengan berkomitmen pada penyediaan makanan halal menggunakan peralatan memasak yang terpisah seperti panci, wajan, pisau, talenan, dan alat makan. Hotel juga memastikan bahwa bahan baku yang diterima dari pemasok memenuhi standar pangan yang ketat dengan memeriksa tanggal kadaluwarsa, kondisi kemasan serta memastikan bahan disimpan dan diangkut pada suhu yang tepat untuk menghindari kerusakan atau kontaminasi. Karyawan juga rutin memeriksa kondisi bahan makanan di penyimpanan untuk memastikan bahwa tidak bahan yang terabaikan atau tidak sesuai dengan aturan FIFO.

2) Pengemasan makanan *leftover* harus disimpan dalam wadah kedap udara untuk menghindari kontaminasi silang dan menjaga kualitas makanan. Karyawan diharuskan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan untuk mencegah kontaminasi. Hotel memastikan kulkas atau *freezer* tidak diisi terlalu penuh untuk menghindari kontaminasi pada makanan. Makanan *leftover* yang sudah tidak layak konsumsi harus dibuang dengan benar sesuai dengan prosedur pembuangan sampah organik hotel.

3) Dalam kurun 1 tahun setidaknya dilakukan pengecekan audit atau inspeksi yang dilakukan oleh pihak ketiga sebanyak 2x yang dilakukan oleh BSA (Brand Standar Audit) sebagai rutinitas pemeriksaan untuk memastikan

kualitas dan keamanan makanan *leftover*. Ketersediaan ruang penyimpanan yang sesuai dengan standar, termasuk

4) Hotel menyesuaikan produk yang berkualitas tinggi, konsisten dan sesuai dengan standar hotel dengan pemilihan *supplier* yang memenuhi standar keamanan pangan dan kepatuhan terhadap regulasi lokal serta internasional. Hotel memperhatikan kualitas produk yang ditawarkan dengan membandingkan *supplier* dan meninjau reputasi, keandalan dan layanan jual yang ditawarkan oleh masing-masing *supplier* serta hotel memilih *supplier* yang menawarkan kombinasi terbaik antara harga kompetitif, kualitas tinggi dan layanan yang handal.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap pemanfaatan makanan *leftover* dan *quality control* terhadap kebutuhan operasional di hotel The Ritz-Carlton Jakarta Mega Kuningan, diperlukan beberapa saran untuk meningkatkan kualitas hotel.

1) Menciptakan menu khusus yang memanfaatkan makanan *leftover* dengan cara kreatif. Misalnya, *leftover* bisa diubah menjadi hidangan baru yang menarik atau menjadi bagian dari menu spesial mingguan.

2) Terapkan sistem manajemen inventaris yang dapat mengurangi pemborosan dengan memastikan bahan makanan yang tersisa digunakan dengan maksimal.

3) Mengembangkan Prosedur Operasional Standar (SOP) yang mendetail untuk pengelolaan makanan *leftover*, termasuk penanganan, penyimpanan, dan pemanfaatan. Memastikan SOP ini selaras dengan standar kesehatan dan keamanan pangan.

4) Melakukan inspeksi berkala untuk memastikan bahwa prosedur pengendalian kualitas diikuti dengan benar yang dapat membantu dalam mendeteksi dan mengatasi masalah sebelum memengaruhi kualitas makanan.