

BAB V

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1 Simpulan

Berdasarkan penyajian data dari hasil penelitian dan pembahasan pada bab-bab sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa peran *Kitchen Admin* dalam sistem *Daily Market List* di Hotel Crowne Plaza Bandung adalah sebagai berikut:

1. Peran *Kitchen Admin* di Hotel Crowne Plaza Bandung sangat penting dalam mengelola persediaan bahan baku dan inventaris aset perusahaan. Tugasnya meliputi pengecekan persediaan, pembuatan list item untuk diorder, serta berkoordinasi dengan pihak terkait untuk mendatangkan barang dengan tepat waktu dan sesuai dengan permintaan. Selain itu, *Kitchen Admin* juga perlu memahami perhitungan *Food cost* untuk menjaga *kitchen food cost* sesuai dengan anggaran yang ditetapkan. Dalam hal manajemen menu event, *Kitchen Admin* berperan dalam menyesuaikan menu dengan budget yang ada. Seluruh upaya ini membantu dalam mengoptimalkan efisiensi penyimpanan bahan makanan dan mengendalikan biaya operasional dapur, sehingga *Kitchen Admin* bersama Eksekutif *Chef* berperan penting dalam kesuksesan operasional dapur Hotel Crowne Plaza Bandung.
2. Penerapan sistem *Daily Market List* di Hotel Crowne Plaza Bandung membawa manfaat yang banyak. Sistem ini membantu mengontrol biaya, merencanakan menu harian, dan mengelola persediaan dengan lebih efektif untuk mengatur *daily food cost* per hari. *Kitchen Admin* dapat dengan mudah memonitor item yang perlu diorder dan memastikan penggunaan barang terkontrol. Eksekutif *Chef* juga memanfaatkan data dari *Daily Market List* untuk mengidentifikasi tren pasar dan memperkenalkan variasi baru dalam menu restoran. Selain itu, sistem ini menyediakan *history* yang berguna sebagai acuan dan pembanding antara supplier yang berbeda. Dengan demikian, *Daily Market List* menjadi alat penting bagi Hotel Crowne Plaza Bandung dalam pengelolaan dapur dan pengendalian biaya secara efektif. Namun terdapat beberapa kekurangan dalam sistem, seperti lambannya jaringan internet yang kadang-kadang terganggu, kekurangan stok barang

karena adanya *event* mendadak, serta belum adanya sistem atau *form* untuk *daily purchase* terkait item yang tidak dapat dikirim oleh *supplier* pada hari itu.

3. Peran *Kitchen Admin* dalam sistem *Daily Market List* di Hotel Crowne Plaza Bandung terbukti sangat efektif. *Kitchen Admin* berhasil memastikan list kebutuhan bahan baku diterima dengan baik, mengusahakan ketersediaan barang dan memastikan barang datang tepat waktu *Market List* yang dibuat oleh *Kitchen Admin* selalu sesuai dengan kebutuhan *Chef*, dan *Kitchen Admin* aktif berkomunikasi untuk menghindari *miss* komunikasi, serta siap mengatasi kendala agar semua yang dibutuhkan tersedia. *Market List* juga mudah dipahami, dengan informasi event yang jelas setiap harinya, dan semua barang sesuai dengan menu yang telah direncanakan. *Kitchen Admin* berhasil mempermudah pengerjaan sistem dengan penggunaan *Purchase Plus* yang sesuai standar perusahaan, mengontrol *Daily Market List* dengan baik, mempersingkat waktu dalam *daily purchase* dan pengadaan barang serta mengontrol *food cost*. Melalui penguasaan dan dukungannya terhadap operasional dapur, *Kitchen Admin* telah membuktikan efektivitas *Daily Market List* di Hotel Crowne Plaza Bandung.

5.2 Rekomendasi

Berdasarkan penyajian data dari hasil penelitian dan pembahasan, penulis merekomendasikan beberapa hal yang dapat dipertimbangkan oleh manajemen Dapur Hotel Crowne Plaza Bandung. Adapun rekomendasinya adalah sebagai berikut:

1. Sistem *Real-Time Inventory*: Implementasikan sistem inventarisasi yang dapat dipantau secara *real-time*. Dengan demikian, *Kitchen Admin* dapat dengan mudah mengetahui ketersediaan stok barang, termasuk barang yang mendesak, sehingga dapat mengambil tindakan yang tepat dengan segera.
2. Perlu dilakukan pengecekan sistem dan koordinasi dengan departemen IT untuk memastikan *Daily Market List* berjalan tepat waktu. Dan juga Formulir *Item* tidak dikirim *Supplier*: Hotel perlu mempertimbangkan untuk menyusun

Fitria Nur Anggraeni, 2023

ANALISIS KINERJA KITCHEN ADMIN DALAM SISTEM DAILY MARKET LIST YANG DIKELOLA DI DAPUR HOTEL CROWNE PLAZA BANDUNG

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

sistem atau formulir khusus untuk *daily purchase* terkait item yang tidak dapat dikirim oleh *supplier* pada hari itu. Formulir ini dapat digunakan oleh *Kitchen Admin* untuk mencatat item-item yang tidak tersedia pada saat pengiriman dan menginformasikannya kepada pihak *kitchen* untuk penggantian atau pemesanan kembali.

3. Dalam sistem *Daily Market List*, *Kitchen Admin* perlu lebih memperhatikan Manajemen Waktu dalam menghadapi event mendadak, *Kitchen Admin* perlu melakukan koordinasi yang lebih aktif dengan bagian lain di hotel, seperti Bagian Sales, untuk mendapatkan informasi lebih cepat tentang kebutuhan bahan makanan yang mendesak. Dengan berkoordinasi lebih baik, *Kitchen Admin* dapat lebih siap menghadapi permintaan yang mendadak dan mengatur stok barang, dan membuat *Daily Market List* dengan lebih efektif.

Dengan mengimplementasikan rekomendasi ini, Hotel Crowne Plaza Bandung dapat meningkatkan efektivitas sistem *Daily Market List* dan mengatasi kendala yang mungkin timbul. Hal ini akan membantu memastikan kelancaran dan kehandalan dalam pengelolaan persediaan bahan makanan dan memastikan operasional dapur berjalan lebih efisien.