

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman pembahasan hasil penelitian yang telah penulis lakukan mengenai Penerapan Hasil Pelatihan *Basic Cooking* pada Pengolahan Bahan Makanan di setiap divisi dari mulai divisi *store*, divisi *hot kitchen*, divisi *cold kitchen*, divisi *pastry & bakery*, dan divisi *hot dishing* yang berkaitan dengan alur kerja dari mulai proses *receiving* / penerimaan bahan makanan (CCP 1), *storing* / penyimpanan bahan makanan (CCP 2), *cooking* / pengolahan makanan (CCP 3), *blast chilling* / penyimpanan makanan (CCP 4), dan *dishing* / pemorsian dan pengemasan (CCP 5).

Penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pegawai divisi *store* yang berkaitan dengan proses *receiving* / penerimaan bahan makanan (CCP 1) dan *storing* / penyimpanan bahan makanan (CCP 2), menunjukkan bahwa sebagian besar pegawai divisi *store* melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 1 dan CCP 2 yang meliputi pengecekan spesifikasi bahan makanan sesuai dengan pesanan; melihat kesesuaian jumlah bahan makanan sesuai dengan ukuran yang dipesan; saat penerimaan bahan makanan *chef supervisor* turut mengawasi petugas penerimaan; menyiapkan ruangan dan peralatan yang akan di gunakan untuk penyimpanan; pengaturan dan penyusunan bahan makanan; persiapan bahan makanan yang akan disimpan sesuai jenis pada tempat yang disediakan; dan penyimpanan bahan makanan sesuai dengan suhu yang tepat, sedangkan sebagian kecil pegawai divisi *store* tidak melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 1 dan CCP 2 tersebut. Hal ini dapat membuktikan bahwa pegawai divisi *store* menerapkan kegiatan yang ada

dalam CCP 1 dan CCP 2 ini setelah diberikan pelatihan *Basic Cooking* oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung*.

Penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pegawai divisi *hot kitchen* yang berkaitan dengan proses *cooking* / pengolahan makanan (CCP 3) dan *blast chilling* / penyimpanan makanan (CCP 4), menunjukkan bahwa sebagian besar pegawai divisi *hot kitchen* melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 3 dan CCP 4 yang meliputi mempersiapkan tempat pengolahan bahan makanan; mempersiapkan menu sesuai pesanan pihak maskapai; mempersiapkan ketersediaan bahan sesuai jenis dan jumlah untuk pengolahan; pemilahan bahan makanan dari bagian yang rusak; pencucian bahan makanan dengan air mengalir serta peracikan bumbu dan bahan; perhitungan untuk pengaturan suhu dan waktu pengolahan dengan tepat; pemeriksaan makanan yang telah diolah dan akan disimpan; menyimpan makanan pada wadah/tempat yang telah ditentukan; tidak melakukan pencampuran penyimpanan antara makanan yang telah diolah dengan bahan mentah; dan pengaturan suhu pada saat penyimpanan makanan yang telah diolah, sedangkan sebagian kecil pegawai divisi *store* tidak melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 3 dan CCP 4 tersebut. Hal ini dapat membuktikan bahwa pegawai divisi *hot kitchen* sangat menerapkan kegiatan yang ada dalam CCP 3 dan CCP 4 ini setelah diberikan pelatihan *Basic Cooking* oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung*.

Penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pegawai divisi *cold kitchen* yang berkaitan dengan proses *cooking* / pengolahan makanan (CCP 3) dan *blast chilling* / penyimpanan makanan (CCP 4), menunjukkan bahwa sebagian besar pegawai divisi *cold kitchen* melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 3 dan CCP 4 yang meliputi mempersiapkan tempat pengolahan bahan makanan; mempersiapkan menu sesuai pesanan pihak maskapai; mempersiapkan ketersediaan bahan sesuai jenis dan jumlah untuk pengolahan; pemilahan bahan makanan dari bagian yang rusak; pencucian bahan makanan dengan air mengalir serta peracikan bumbu dan bahan;

pemeriksaan makanan yang telah diolah dan akan disimpan; menyimpan makanan pada wadah/tempat yang telah ditentukan; tidak melakukan pencampuran penyimpanan antara makanan yang telah diolah dengan bahan mentah; dan pengaturan suhu pada saat penyimpanan makanan yang telah diolah, sedangkan sebagian kecil pegawai divisi *store* tidak melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 3 dan CCP 4 tersebut. Hal ini dapat membuktikan bahwa pegawai divisi *cold kitchen* menerapkan kegiatan yang ada dalam CCP 3 dan CCP 4 ini setelah diberikan pelatihan *Basic Cooking* oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung*.

Penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pegawai divisi *pastry & bakery* yang berkaitan dengan proses *cooking* / pengolahan makanan (CCP 3), menunjukkan bahwa seluruhnya pegawai divisi *pastry & bakery* melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 3 yang meliputi mempersiapkan tempat pengolahan bahan makanan; mempersiapkan menu sesuai pesanan pihak maskapai; mempersiapkan ketersediaan bahan sesuai jenis dan jumlah untuk pengolahan; pencucian bahan makanan dengan air mengalir serta peracikan bumbu dan bahan; perhitungan untuk pengaturan suhu dan waktu pengolahan dengan tepat. Hal ini dapat membuktikan bahwa pegawai divisi *pastry & bakery* sangat menerapkan kegiatan yang ada dalam CCP 3 ini setelah diberikan pelatihan *Basic Cooking* oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung*.

Penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pegawai divisi *hot dishing* yang berkaitan dengan proses *dishing* / pemorsian dan pengemasan makanan (CCP 5), menunjukkan bahwa seluruhnya pegawai divisi *hot dishing* melakukan kegiatan-kegiatan alur kerja pada proses CCP 5 yang meliputi pemeriksaan semua peralatan yang akan digunakan untuk pemorsian dan pengemasan; penyajian harus tepat menu, tepat waktu, dan sesuai dengan pengaturan hidangan; pengaturan dan pencatatan *temperature* ruangan serta lama waktu pengemasan. Hal ini dapat membuktikan bahwa pegawai divisi *hot dishing* sangat menerapkan kegiatan yang ada dalam CCP 5

ini setelah diberikan pelatihan *Basic Cooking* oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung*.

B. Saran, Implikasi, dan Rekomendasi

Penulis mengajukan saran, implikasi dan rekomendasi yang sekiranya dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, dan sikap tentang penerapan hasil pelatihan *Basic Cooking* pada pengolahan bahan makanan di *Aerofood ACS Bandung*. Saran, implikasi, dan rekomendasi penulis disampaikan kepada:

1. Pegawai *Aerofood ACS Bandung*

Berdasarkan data hasil penelitian pengolahan bahan makanan pada divisi *store*, divisi *hot kitchen*, divisi *cold kitchen*, divisi *pastry & bakery*, dan divisi *hot dishing* di *Aerofood ACS Bandung* yang meliputi alur kerja dari mulai *receiving* / penerimaan bahan makanan (CCP 1), *storing* / penyimpanan bahan makanan (CCP 2), *cooking* / pengolahan makanan (CCP 3), *blast chilling* / penyimpanan makanan (CCP 4), hingga *dishing* / pemorsian dan pengemasan (CCP 5). Para pegawai khususnya pegawai pada divisi *hot kitchen*, divisi *pastry & bakery*, dan divisi *hot dishing* di *Aerofood ACS Bandung* diharapkan dapat mempertahankan penerapan dari hasil pelatihan *Basic Cooking* yang diberikan oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung* dalam pelaksanaan alur kerja pengolahan bahan makanan karena hasilnya telah tercapai dengan sempurna. Sedangkan untuk para pegawai khususnya pegawai pada divisi *store*, dan divisi *cold kitchen* di *Aerofood ACS Bandung* diharapkan untuk lebih memperhatikan alur kerja pada setiap tahapan kegiatan atau proses di dalam pengolahan bahan makanan agar prosedur yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen *Aerofood ACS Bandung* dapat dilaksanakan semaksimal mungkin mengingat pentingnya penerapan *Basic Cooking* dalam pelaksanaan seluruh tahapan pengolahan bahan makanan.

2. Manajemen *Aerofood* ACS Bandung

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya pihak manajemen *Aerofood* ACS Bandung dapat lebih memperhatikan dan memberikan evaluasi kepada para pegawai yang bertugas pada setiap divisi, bahwa secara mendasar mengenai alur kerja harus dipahami oleh setiap pegawai mengingat pentingnya penerapan *Basic Cooking* pada setiap tahapan pengolahan bahan makanan.

