

ABSTRACT

Tugas Akhir ini bertujuan untuk menemukan solusi dari masalah yang saya temukan pada saat magang di Hotel Four Points Bandung. Masalah yang dihadapi oleh tim persiapan di bagian dapur adalah mereka tidak mengikuti beberapa aturan dari standar pelaksanaan prosedur dalam hal penanganan makanan secara benar. Ada tiga penyebab dari masalah ini yaitu kepala koki tidak secara tegas menetapkan dan memantau penerapan dari standar pelaksanaan prosedur dalam hal penanganan makanan, tim persiapan kewalahan dengan beban pekerjaan yang sudah tidak tertangani selama bulan puasa di hotel dan para pemasok barang belum secara jelas mendapat informasi mengenai prosedur pemindahan makanan. Di samping itu, masalah yang tim persiapan hadapi juga menimbulkan tiga dampak. Dampak masalah tersebut adalah, pertama buah-buahan di kulkas pendingin menjadi busuk karena plastik pembungkus tidak dilepaskan. Kedua, tim persiapan harus menghabiskan waktu yang lebih lama untuk menyiapkan buah yang segar untuk disajikan di restoran. Ketiga, permintaan pembelian barang melebihi kebutuhan serta kapasitas yang ada.

Oleh karena itu saya memiliki beberapa pilihan solusi yang dapat digunakan oleh tim persiapan untuk mengatasi masalah tersebut. Solusi yang dapat diterapkan adalah bagian personalia akan menyediakan pelatihan secara berkala, manajer bagian makanan dan minuman akan mengadakan audit internal bagi tim persiapan di departemen dapur untuk mengevaluasi kinerja kerja secara total dan adanya sistem penghargaan dan konsekuensi untuk tim persiapan di hotel dalam hal penerapan standar pelaksanaan prosedur untuk penanganan makanan. Berdasarkan ketiga pilihan solusi yang ada, dapat ditarik kesimpulan bahwa gabungan ketiga solusi adalah solusi terbaik. Ketiganya dapat saling melengkapi sehingga akan digunakan untuk menyelesaikan masalah yang tim persiapan hadapi di Hotel Four Points Bandung.

TABLE OF CONTENTS

ABSTRACT.....	i
DECLARATION OF ORIGINALITY.....	ii
ACKNOWLEDGEMENTS.....	iii
TABLE OF CONTENTS.....	iv
CHAPTER I. INTRODUCTION.....	1
A. Background of the Study	
B. Identification of the Problem	
C. Objectives and Benefits of the Study	
D. Description of the Institution	
E. Method of the Study	
F. Limitation of the Study	
G. Organization of the Term Paper	
CHAPTER II. PROBLEM ANALYSIS.....	6
CHAPTER III. POTENTIAL SOLUTIONS.....	9
CHAPTER IV. CONCLUSION.....	13
REFERENCES	
APPENDICES	
A. FLOWCHART	
B. KITCHEN ASSURANCE CHECKLIST	
C. DATA FROM HOTEL WEBSITE	
D. HOTEL BROCHURE	
E. INTERNSHIP JOURNAL	