

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian "Teknik dan Prosedur Penyajian Makanan ala Jepang di Restoran Ichiban Sushi Metropolitan Mall Bekasi" dapat disimpulkan bahwa :

1. Teknik dan prosedur penyajian ala Jepang di Restoran Ichiban Sushi memiliki standar penyajian khas Jepang namun dibuat dengan standar yang sudah ditentukan oleh restoran sendiri. Dari hasil observasi, dari sekian banyak menu yang ada, peneliti mengamati 8 jenis makanan yaitu salmon roll, beef kari udon, chicken katsu roll, tamago sushi, niku udon, ebi tempura, California temaki. Salmon roll disajikan dengan dibuat menjadi 6 atau 8 potongan di setiap sajian. Beef Kari Udon disajikan dengan daging sapi beserta kuah kari yang lezat. Chicken katsu roll disajikan dengan dibuat menjadi 8 potongan disetiap sajian, serta didalam sushi terdapat daging ayam yang telah digoreng . Tamago sushi disajikan dengan telur yang telah digulung - gulung serta diikatkan oleh nori. Niku udon disajikan dengan sup dashi serta daging sapi yang gurih, ebi tempura disajikan dengan udang yang digoreng dibumbui tepung, California temaki disajikan dengan bentuk es krim sehingga mudah dimakan.

2. Kendala utama dalam teknik dan dan prosedur penyajian makanan ala Jepang yang ditemukan di Restoran Ichiban Sushi ada 6 permasalahan, yaitu: (1) Bahan baku tidak ada; (2) Kesulitan memotong salmon; (3) Merebus udon terlalu lembek; (4) Nasi yang lengket ketika membuat sushi; (5) Bumbu (bawang bombai, bawang putih) yang cepat rusak; (6) Bahan baku yang mudah busuk.

3. Cara mengatasi kendala yaitu : (1) Karyawan Ichiban Sushi harus menggunakan Metode *Order Cycling* yaitu metode pengendalian bahan baku, agar tidak lagi terjadinya bahan baku kosong; (2) Cara memotong salmon harus memiliki ketelitian dan hati-hati; (3) Untuk merebus udon, harus menggunakan alarm masakan agar udon tidak cepat lembek; (4) Nasi yang lengket harus menggunakan nasi pulen; (5) Bumbu yang cepat rusak, harus disimpan di tempat kering dan sejuk; (6) Bahan baku yang cepat busuk seperti daging harus dicuci bersih, baru dibungkus dengan plastik, setelah itu dimasukkan ke *freezer*.

B. SARAN

Setelah penulis melakukan pengamatan di restoran Ichiban Sushi Metropolitan Mall Bekasi maka peneliti ingin menyampaikan saran terhadap restoran, sebagai berikut :

1. Restoran Ichiban Sushi Metropolitan Mall Bekasi perlu memberikan area khusus bagi perokok. Selama melakukan observasi, peneliti bahwa

pengunjung merokok dan tidak merokok dijadikan satu tempat sehingga mengganggu kenyamanan pengunjung yang tidak suka dengan asap rokok.

2. Luas restoran yang dirasa kurang besar untuk menampung pelanggan dalam jumlah banyak. Saat ini restoran hanya cukup menampung sekitar 20 orang saja. Pada jam makan siang, banyak pengunjung yang harus antri sehingga membuat pelanggan harus menunggu dengan waktu yang tidak bisa ditentukan.

