

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang perekrutan koki berkualitas di PT. Pertamina Perkapalan (Persero) yang dituangkan dalam penulisan ini, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Koki yang berkualitas yang dibutuhkan oleh PT. Pertamina Perkapalan (Persero) adalah koki yang memiliki keahlian mengelola makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh perusahaan seperti ijazah Diploma I Perhotelan dan memiliki sertifikat pelaut yang berlaku secara internasional.
2. Faktor yang mempengaruhi gizi makanan adalah cara memasak seorang koki yang mampu mempertahankan gizi dan tingkat kalori yang dibutuhkan *crew* kapal pada saat bekerja.
3. Upaya yang dilakukan dalam hal ini adalah selektif dalam hal perekrutan yaitu melakukan perekrutan sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Pertamina Perkapalan (Persero). Selain itu melakukan penetapan sertifikat khusus koki dan uji memasak pada saat perekrutan.

#### **B. Saran**

Saran-saran yang dapat penulis sampaikan agar upaya perekrutan koki berkualitas guna meningkatkan gizi makanan PT. Pertamina Perkapalan (Persero) dapat terlaksana maka:

1. Sebaiknya PT. Pertamina Perkapalan (Persero) meningkatkan

penetapan pengalaman koki yaitu minimal seorang koki yang berpengalaman bekerja di hotel berbintang dan

2. Dalam hal gizi yang ada dalam makanan, sebaiknya perusahaan menetapkan untuk keahlian koki dalam pengetahuannya tentang kandungan gizi dan tingkatan kalori.
3. Sebaiknya PT. Pertamina Perkapalan (Persero) pada saat perekrutan tidak hanya menilai dari masakan saja, tetapi etika dan sopan santun seorang koki yang wajib di miliki. Karena koki yang mempunyai etika dan sopan santun akan mempunyai nilai lebih dari atasan.

