

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. *Banquet kitchen* adalah outlet *Food & Beverage department* yang bertugas untuk menangani segala macam kegiatan pesta atau jamuan makan yang diselenggarakan di hotel, baik itu diselenggarakan oleh pihak hotel itu sendiri maupun oleh suatu panitia atau pihak lain yang membuat pesanan di hotel tersebut.
2. *Banquet kitchen* meskipun tidak terlibat komunikasi yang banyak dengan tamu seperti pramusaji yang ada di restoran namun pramusaji di bagian *banquet kitchen* harus menerapkan peraturan pelayanan (*rules of service*) yang telah ditetapkan oleh hotel.
3. *Banquet kitchen* juga memiliki peranan penting dalam pelayanan food and beverage di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta.
4. Dalam pelayanannya *banquet kitchen* memiliki tanggung jawab yang besar karena melayani tamu dalam jumlah yang besar dalam waktu yang ditentukan bersamaan.
5. Peralatan dan perlengkapan juga merupakan salah satu unsur yang penting diperhatikan dalam operasionalnya.

6. Dalam menciptakan suasana yang menyenangkan yang diharapkan tamu bukan hanya dari kondisi fisik bangunan tetapi juga dari suasana yang diciptakan oleh karyawan *banquet*
7. Pendekatan *persuasif* yang dilakukan oleh *banquet manager* merupakan hal yang penting dalam membangun hubungan antara karyawan dengan karyawan ataupun antara karyawan dengan atasannya.

B. Saran

Beberapa saran berkaitan dengan penyelenggaraan event di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. *Kasultanan Ballroom* yang terdapat di Royal Ambarrukmo Hotel Yogyakarta dengan jumlah karyawan *banquet section* tidaklah seimbang yang menyebabkan kurang maksimalnya pelayanan yang dilakukan oleh sedikit orang yang harusnya apabila ada tambahan orang akan lebih baik lagi pelayanannya. Menurut penulis menambah staff atau tenaga *casual* akan sangat membantu pelayanan menjadi lebih maksimal.
2. Menambah staff bukan hanya membuat pelayanan menjadi lebih maksimal, tetapi juga dapat mengurangi *over time* yang berlebih di *banquet section*.

DAFTAR PUSTAKA

- Lawson, (1976). Pengertian Hotel Semarang: PT Gramedia Widiasarana
- Mertayasa, (2012). Pengertian Food Beverage Product Temanggung, Jawa Tengah: Desa Pustaka Indonesia
- Moenir, (2010). Hotel Management. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana
- Raymond, (2003). Hotel Management. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana
- Riyadi (2015). Pengertian Banquet Kitchen Semarang: PT gramedia widiasarana
- Endar, Sri. (1996). Hotel Management. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana
- Tarmoezi (2000). Hotel Management. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana
- Parpostel. No. Km 94/HK103/MPPT1987. Pengetahuan Dasar Perhotelan. Semarang
- [Royal Ambarrukmo Yogyakarta Depok Sleman District Yogyakarta Region Java.html](#)

LAMPIRAN

Lampiran 2 Sertikat OJT



