

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah diuraikan oleh penulis mengenai Standard Operating Procedure di Samazana Restaurant Royal Ambarrukmo Yogyakarta. Penulis menarik beberapa kesimpulan seperti berikut :

- a. Standard Operating Procedure handling ala carte oleh waiters di Samazana Resto Royal Ambarrukmo mengacu pada Sequence of Service, dari tamu datang sampai meninggalkan restaurant dengan tujuan membuat pekerjaan Waiter/Waitress menjadi lebih terarah dalam memberikan pelayanan prima, guna meningkatkan kepuasan tamu.
- b. Semua Waiter/Waitress Staff di Royal Ambarrukmo Yogyakarta telah mengikuti hal-hal yang harus dilakukan dalam penerapan Standard Operating Procedure Handling Ala Carte mengacu pada Sequence of Service dan dibawah pengawasan Supervisor, senior dan berdasarkan bimbingan dari atasan.

## B. Saran

Berdasarkan dari hasil kesimpulan diatas, penulis memberikan beberapa saran kepada pihak Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta.

Adapun saran tersebut adalah sebagai berikut :

- a. Perlu ditingkatkan komunikasi yang baik antara seluruh *Waiter/Waitress Staff* dan juga *trainee* untuk mencegah adanya *miscommunication* dan terjadinya *Human error*

## DAFTAR PUSTAKA

### A. Buku

- Atmodjo dan Siti Fauziah. (2018). *CV. Profesional Waiter*. Andi Offset.
- H. Marsum dan Hj. Siti Fauziah 2016, *Profesional Waiter-Pramusaji Ahli*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Nur'Aini, Fajar. 2016. *Pedoman Praktis Menyusun SOP*. Yogyakarta: Quadrant.
- Abd, Rachman Arief. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran* Yogyakarta: Graha Ilmu.

### B. Internet

<https://hotel-management.binus.ac.id/2016/08/01/hotel-dan-sejarahny/>, diakses pada tanggal 4 Januari 2023

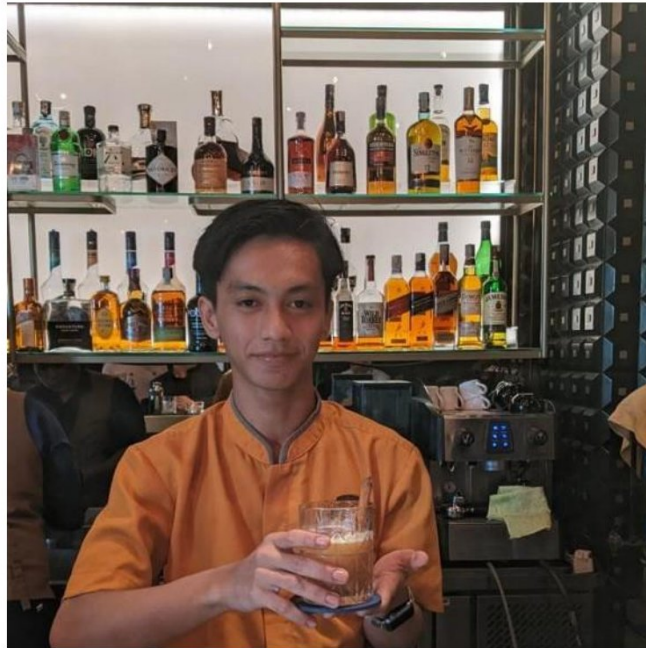
<https://www.royalambarrukmo.com/facilities>, diakses pada tanggal 5 Januari 2023.

<https://www.duniapengertian.com/2019/05/pengertian-pramusaji-serta-fungsi-dan-kriteria.html>, diakses pada tanggal 5 Januari 2023.

<https://accounting.binus.ac.id/2021/12/01/mengenal-manfaat-dan-cara-pembuatan-sop-yang-baik/>, diakses pada tanggal 6 Januari 2023.

<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-ala-carte/>, diakses pada tanggal 6 Januari 2023

## LAMPIRAN



Gambar 2.1

Sister Company Competition Mixology



Gambar 2.2

Djejak Nusantara Bersama Chef Vindex



Gambar 2.3  
Acara Ramadhan



Gambar 2.4  
Acara Natal



Gambar 2.5  
Welcome Drink Romantic Dinner



Gambar 2.6  
Bersama Neck Deep



Gambar 2.7  
Cappuccino Art Rosetta



Gambar 2.8  
Welcome Drink Event GKR di Kraton



Gambar 2.9  
New Menu Cocktail Strawberry Margarita



Gambar 3.0  
Capuccino Art Tulip Inverted





Gambar 3.1  
Cappuccino Art Swan



Gambar 3.2  
Chinesse New Year