

## **BAB V**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis mengenai “Standar dalam menyiapkan *Fruit Basket* untuk tamu VIP di Indoluxe Hotel Yogyakarta”, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Penyajian serta tampilan sudah sesuai dengan standar yang ada. Salah satu yang membedakan antara VIP I, VIP II, VIP III, adalah jumlah buah yang digunakan. Setiap tiga bulan sekali akan dilakukan evaluasi untuk memperbarui tampilan dari *fruit basket*. Standar dalam menyiapkan *fruit basket* untuk tamu VIP sudah sesuai dengan standar yang ditentukan, tetapi akan lebih baik jika jenis buah yang digunakan lebih beragam, misalnya menggunakan buah-buahan lokal, seperti salak, duku dan lain sebagainya dan meningkatkan *plating*nya, maka akan membuat tamu lebih tertarik dengan *fruit basket*.
  
2. Kendala yang ada sudah bisa teratasi dengan upaya-upaya yang dilakukan, semua itu dilakukan untuk kepuasan tamu. Penting untuk menjaga kontrol kualitas dan komunikasi yang baik antara staf, serta terus meningkatkan pelayanan kepada tamu.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang dipaparkan di atas beberapa saran yang perlu diperhatikan adalah agar:

1. Pihak yang melakukan pengorderan barang dan *cross check* pengadaan barang untuk kitchen lebih memperhatikan kualitas bahan baku sayur dan buah. Saat diterima dari pemasok juga kesesuaian jumlah bahan baku yang digunakan untuk operasional setiap harinya dengan jumlah barang yang diterima dari pemasok.
2. Komunikasi antar sesama staff dan juga training di food and beverage department maupun dengan departemen lain agar ditingkatkan lebih baik lagi supaya tidak terjadi miskomunikasi dan keluhan tamu.
3. Terus melakukan inovasi dan semakin baik dalam melayani tamu.

## DAFTAR PUSTAKA

Adiningrat dkk. (2015). “Karakteristik Hotel”. *Kualitas Pelayanan Bagi Wisatawan Berkebutuhan Khusus (Disabilitas) di Hotel Berbintang Lima (studi pada Hotel Berbintang Lima Di Kota Denpasar, Provinsi Bali) Vol 28 No 1.* (hlm 67)

Larasati, Sri. (2015). *Exellent Hotel Operation*. Yogyakarta: Ekuilibria.

“Pengertian Food & Beverage Department Beserta Hubungan Food & Beverage Department dengan Department lain Menurut Mertayasa”. Ilmu Perhotelan. April 18, 2020. <https://www.ilmuperhotelan.my.id/2020/04/pengertian-food-beverage-department.html> (Juni 2023)

“Perbedaan VIP dan VVIP”. Mengapa.net. (mei 2023). <https://mengapa.net/perbedaan-vip-dan-vvip/>

Prawiro M. (2023). Pengertian Hotel: Sejarah, Jenis, Karakteristik, dan Klasifikasi Hotel. Diakses pada 29 Mei 2023, dari <https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-hotel.html>

Ramadhani dkk. (2014). “Jenis Hotel Berdasarkan Sistem”. *BintangKompleks City Hotel Pertamina Di Solo Vol 3 No 3.* (hlm. 343)

“Bagian-Bagian Kitchen Dan Tugasnya Di Sebuah Dapur Hotel “. DutaPersada (Mei 2023). <https://www.dutapersadajogja.com/categories/detail/170/bagian-bagian-%20kitchen-dan-tugasnya-di-sebuah-dapur-hotel%20file:///C:/Users/>

## LAMPIRAN