

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Cavinton Hotel Yogyakarta merupakan salah satu hotel berbintang 4 yang ada di Yogyakarta dengan segala fasilitas dan pelayanan yang diberikan kepada semua tamunya. Cavinton Hotel Yogyakarta terus berusaha untuk meningkatkan pelayanan yang baik dengan melakukan perbaikan terhadap fasilitas dan juga mutu pelayanan dari semua karyawannya serta meningkatkan kualitas hotel sehingga selalu dapat bersaing di industri perhotelan yang ada di Indonesia.

Penulis memperoleh pengetahuan dan pengalaman di bidang perhotelan khususnya pengetahuan tentang Cavinton Hotel Yogyakarta. Serta penulis telah menyelesaikan masalah yang di temukan selama training dan mencoba menyelesaikannya selama penulis training di Cavinton Hotel.

#### **B. Saran**

Dalam menciptakan insan pariwisata yang berkualitas, kegiatan *On The Job Training* ini sangat penting untuk dilakukan. Selain itu *On The Job Training* dapat menciptakan perilaku yang berorientasi terhadap pelayanan, karyawan hotel khususnya *Food and Beverages Department* harus meningkatkan pelayanan terhadap para tamu dan keramah-tamahan kepada karyawan lain yang ada di hotel.

Ada beberapa hal yang dapat penulis sampaikan untuk peningkatan kualitas sistem kerja di Cavinton Hotel, terkhusus untuk *Food and Beverages Department*, kiranya dapat menjadi solusi bagi permasalahan pasokan dan persediaan bahan di

*Food and Beverages Department Cavinton Hotel*. Berikut saran-saran yang dapat penulis sampaikan, diantaranya :

1. Lakukan pengecekan stok di setiap akhir *shift 2*, dan lakukan komparasi antara stok yang telah dicek tadi dengan rencana dan kebutuhan bahan untuk 3 *shift* di hari berikutnya.
2. Untuk bahan-bahan yang tingkat kebutuhannya tinggi (sehingga cepat habis) dapat ditambahi kuantitasnya, dengan tetap memperhatikan tingkat kesegaran bahan tersebut.
3. Bentuk forum *meeting* yang terdiri dari perwakilan *marketing*, *purchasing*, *kitchen*, dan *finance* untuk membahas kebutuhan stok bahan selama 1 minggu, berdasarkan informasi kuantitas tamu dan order khusus dari *marketing*. Bagian *kitchen* menanggapi informasi tersebut dengan membuat daftar kebutuhan bahan dan kuantitas stok yang dibutuhkan. Informasi tanggapan tersebut diserahkan kepada *purchasing* dan *finance* sehingga pembelian bahan bisa dilakukan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ashar, Fajar. 2000. *Pengertian Hotel*. Jakarta: Gramedia.
- Asrori, Mohammad. 2001. *Pengertian Food & Beverage*. Bandung: Wacana Prima.
- Ardian, Antonius, HRD Hotel Cavinton Yogyakarta.
- Endar , Sri. 2011. *Operation Hotel* . Jakarta : Gramedia.
- Hidayat, Nur. 2011. [www.food&beverage.com](http://www.food&beverage.com) di akses tanggal 14 Februari 2017.
- Sulastiyono. 2011. *Pengertian Hotel*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Tarmoezi. 2000. *Karakteristik Hotel*. Jakarta : Gramedia.
- [www.cavintonhotel.com](http://www.cavintonhotel.com) diakses tanggal 14 Februari 2017

# LAMPIRAN