

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Setelah penulis melakukan praktek kerja lapangan di Hotel Novotel Yogyakarta maka penulis dapat menyimpulkan beberapa hal, yaitu:

1) Pengetahuan tentang *food & beverage service*

Bisa mengetahui mengenai tentang bagaimana cara melayani tamu yang baik dan benar. Dimulai dengan greeting (menyambut) tamu dan memberikan salam, mengantar ke meja makan dan mempersilahkan tamu duduk. Saling berinteraksi dengan departement *kitchen* dan *bar* untuk mengetahui makanan dan minuman apa saja yang sudah habis (*sold out*)

2) Metode penilaian kinerja karyawan bisa dibedakan menjadi metode penilaian yang berorientasi pada masa lalu dan masa depan. Mengevaluasi kinerja dimasa lalu, karyawan dapat memperoleh umpan balik dari sebuah motivasi, umpan balik ini selanjutnya akan mengarah kepada prestasi kinerja

3) Hotel Novotel Yogyakarta merupakan hotel yang ramai, tamu asing maupun tamu lokal. Mungkin dikarenakan Hotel Novotel yang letaknya strategis di pusat kota yang menjadi pilihan banyak tamu untuk menginap.

B. Saran

Dengan melihat hasil penelitian tersebut penulis dapat menyarankan agar pihak hotel menambah karyawan dan tidak selalu mengandalkan anak *training*. Tetap menjaga hubungan baik antar departement, dan sesama karyawan maupun anak*training* sehingga tercipta kekeluargaan yang baik antar departement. Memotivasi anak *training* agar lebih baik dalam bekerja.

DAFTAR PUSAKA

Aan Surachlan Dimiyati, Pengetahuan Dasar Perhotelan, CV Deviri Ganan,
Jakarta, 1789

Baroto, (2006), Dasar-dasar Food Product, Yogyakarta : Penerbit Andi Agus
Sulastiyono, 2008

id.hotels.com/ho17803/novotel-yogyakarta-yogyakarta-indonesia

Richard, Sihete, Food Product, Surabaya, 2000.

Agus, Priyambodo, *Manajemen Hotel*, Yogyakarta : ANDI, 1999