

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah penulis melakukan *On The Job Trainee* di Bar Ray Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta selama periode 1 September 2016 – 28 Februari 2017, penulis banyak mendapatkan pengalaman kerja nyata secara langsung di *Bar section*. Dimana memilikifungsi untuk menunjang *revenue hotel* pada penjualan baverage produk, dikarenakan dapat mnarik tamu baik yang menginap dihotel atau pun tamu yang dari luar hotel untuk bersantai dan menikmati suasana hiburan yang dtawarkan *lounge bar*. Maka dari itu tugas seorang *bartender* adalah memberikan pelayanan yang terbaik bagi setiap tamu yang datang dengan membuat setiap *beverage produk* dengan kualitas yang baik dan sesuai standarnya. Keberadaan *bar* sendiri menjadi salah satu departemen yang terbukti dapat menunjang *income* hotel.

Kegiatan *On The Job Trainee* sangat bermanfaat bagi penulis karena dapat menjadi sarana belajar bekerja yang nyata di hotel. sehingga dapat mengimbangi teori-teori yang didapat di bangku perkuliahan. Serta untuk megasah ketrampilan dan pengetahuan yang sudah didapat. Dan mengetahui perkembangan dunia perhotelan di era saat ini

Hambatan yang didapat saat menjalani OJT sangat wajar karena penulis masih dalam proses pelatihan dan masih bisa diperbaiki serta ditingkatkan lagi untuk bekal di karir nanti. Dengan berbagai hambatan yang penulis alami dapat menjadi pembelajaran yang luar biasa agar semakin lebih baik, dengan begitu

penulis menjadi tahu akan kelemahan yang penulis belum tahu sebelumnya. Agar menjadi tenaga yang profesional dan handal dibidang pariwisata. Untuk mendapatkan suatu keberhasilan tidaklah mudah maka saat penulis menjalani OJT penulisa harus tanggap dalam pekerjaan, mudah berbaur agar kerja team berjalan maksimal dan bayak bertanya pada hal-hal yang memang belum dimengerti.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang penulis dapat dan fakta yang ada selama menjalani OJT di Hotel Royal Ambarrukmo Yogyakarta panulis meberikan saran sebagai berikut :

1. Terus mempertahankan kualitas yang sudah ada dan berusaha menjadi lebih baik lagi agar Royal Ambarrukmo Yogyakarta semakin maju dan tidak hanya menjadi Hotel Bintang 5 kelas Nasional saja namun menjadi Hotel Bintang 5 kelas Internasional.
2. Lebih kuat menjalin hubungan kebersamaan agar rasa kekeluargaan selalu tumbuh di antara setiap hati karyawannya dan lebih kompak lagi.
3. Dibuat program rutin *outing* untuk mempererat tali perasudaraan agar kekompakan selalu terjaga dengan baik.
4. Memberikan peserta OJT *trainee* rutin mengenai sistem, produk dll
5. Memberikan kesempatan dan kepercayaan lebih pada peserta OJT agar bisa berkembang dan semakin percaya diri dalam bekerja pada *section* yang ditempati.

DAFTAR PUSTAKA

Bagiono, 2008, *Modul Pengetahuan Peralatan di Bar*, Erlangga, Yogyakarta, 2008

Rumekso, 2004, *Bartender hotel*, Andi Modul, Yogyakarta, 2004

Oka Yoeti, 2014, *Pemasaran Jasa*, Graha Ilmu, Yogyakarta, 2014

Keputusan Menteri Parpostel no Km 94/HK103/MPPT 1987 tentang *peraturan usaha dan penggolongan restoran*

Endar Sri, 1996. *Hotel dan Fasilitas*. Jakarta: Prindo

Lawson, 1976. *Pengetahuan Dasar Perhotelan*. Jakarta : Deviriganan

Endar Sri, 1996. *Pos dan Telekomunikasi*. Jakarta: Esensi Erlangga Group

Mertayasa, 2012. *Manageman Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeth

<https://harrypratamainfo.wordpress.com/restoran/>

<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food-beverage-departemen/food-and-beverage-service/pengertian-bar/>