

BAB IV

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Setelah penulis melakukan Praktek kerja lapangan di Bar Hotel Grand Quality Yogyakarta selama periode 11 September 2016 – 11 Maret 2017, penulis banyak mendapatkan pengalaman kerja nyata secara langsung di Bar section. Dimana memiliki fungsi untuk menunjang revenue hotel pada penjualan baverage produk, dikarenakan dapat menarik tamu baik yang menginap di hotel atau pun tamu yang dari luar hotel untuk bersantai dan menikmati suasana hiburan yang ditawarkan lounge bar. Maka dari itu tugas seorang bartender adalah memberikan pelayanan yang terbaik bagi setiap tamu yang datang dengan membuat setiap baverage produk dengan kualitas yang baik. Keberadaan bar sendiri menjadi salah satu departemen yang terbukti dapat menunjang income hotel.

Kegiatan Praktek kerja lapangan 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 mengasah pengetahuan dan pengetahuan yang sudah didapat. Dan mengetahui perkembangan dunia perhotelan di era saat ini

Hambatan yang didapat saat menjalani Praktek kerja lapangan 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 di bidang pariwisata. Untuk mendapatkan suatu keberhasilan tidaklah mudah maka saat penulis menjalani Praktek kerja lapangan penulisan harus tanggap dalam pekerjaan, mudah berbaur agar kerja team berjalan maksimal dan banyak bertanya pada hal-hal yang memang belum dimengerti.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman yang penulis dapat dan fakta yang ada selama menjalani PKL di Hotel Grand Quality Yogyakarta penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Terus mempertahankan kualitas yang sudah ada dan berusaha menjadi lebih baik lagi agar Grand Quality Yogyakarta semakin maju dan tidak hanya menjadi Hotel Bintang 4 kelas Nasional saja namun menjadi Hotel Bintang 4 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 Praktek kerja lapangan rutin mengenai sistem, produk dll
5. Memberikan kesempatan dan kepercayaan lebih pada peserta Praktek kerja lapangan 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

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

<https://teguhkarisma.wordpress.com/food-and-beverage/organisasi-food->

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

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