

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Program Praktek Kerja Lapangan selama 6 bulan ini sangat membantu penulis untuk menerapkan ilmu yang sudah didapat dari kampus dan mengetahui kerja nyata dalam bidang perhotelan khususnya *Food and Beverage Service Department*. Penulis juga mendapatkan ilmu bagaimana cara melayani tamu yang baik.

Berdasarkan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di Restaurant, saya mengambil kesimpulan bahwa *Food and Beverage Service Department* adalah suatu departemen di hotel yang mempunyai tugas dan tanggung jawab untuk menyajikan makanan dan minuman kepada tamu dan melayani tamu dengan *standard operational procedure* yang ada.

## **B. Saran**

Ada beberapa saran yang ingin penulis sampaikan untuk pihak hotel dan penulis berharap saran yang penulis sampaikan bermanfaat bagi pihak hotel., antara lain :

1. Perlunya penambahan karyawan di bagian Restaurant.
2. Perlu adanya pembaruan peralatan makanan dan minuman.
3. Perlu adanya pengawasan terhadap semua peralatan makanan dan minuman supaya peralatan yang tidak layak pakai tidak dipakai untuk menyajikan makanan ataupun minuman kepada tamu.
4. Perlu adanya pelatihan untuk karyawan seperti pelatihan *hygiene* dan sanitasi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Endar Sugiarto, Sri Sulartiningrum.1996. Pengantar Akomodasi dan Restoran.Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Marsum W .A.,2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*.Yogyakarta:Andi.
- Rumekso,. 2002. *Housekeeping Hotel*, Yogyakarta: Andi.
- Salmun,Jusupadi.SH.1998. *Pengantar Manajemen Hotel*.Jakarta:PT. Dewi Sari Primula,
- Soekresno dan Pendit .1998. *Pramusaji Food and Beverage Service*.Jakarta:PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sihite, Richard, 2000, *Hotel Management: Pengelolaan Hotel*.Surabaya:SIC.
- Tarmoezi, Trizno. 2000. *Hotel Front Office*. Jakarta : Kesaint Blanc.

## LAMPIRAN