

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi selama Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang telah penulis lakukan di GQ Hotel Yogyakarta dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan *hygienedan sanitasi* di *Dimsum kitchen*GQ Hotel Yogyakarta sudah cukup baik
2. Penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) *staff* hotel di GQ Hotel Yogyakarta sudah cukup baik
3. Peralatan yang digunakan untuk mengolah makanan di GQ Hotel Yogyakarta sudah cukup efisien, dan perlu ditambah/ ditingkatkan lagi dan segera di perbaiki jika ada yang rusak.
4. Variasi menu *Dim Sum* termasuk dalam kategori bervariasi. Hal ini membuktikan bahwa GQ Hotel Yogyakarta sudah dengan baik dalam menciptakan penawaran yang beragam demi pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen yang beragam dan berbeda-beda pula.
5. Daftar harga pada menu *Dim Sum* termasuk dalam kategori sangat terjangkau dan sesuai dengan kualitas makanan yang dihidangkan.
6. Keputusan pembelian konsumen pada produk *Dim Sum* termasuk dalam kategori tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa strategi yang ditetapkan oleh perusahaan dalam hal penawaran jasanya kepada

konsumen sudah baik, sehingga mampu mempengaruhi minat konsumen untuk melakukan pembelian.

7. Kualitas pelayanan, variasi menu, dan harga berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian konsumen pada produk Dim Sum

B. Saran

1. Sebaiknya Manajemen Hotel memberikan training/ pelatihan tentang penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (k3), serta *hygiene sanitasi* yang baik bagi semua karyawan GQ Hotel Yogyakarta
2. Penulis mengharapkan agar semua peralatan-peralatan yang rusak dan menjadi kendala saat operasional diperbaiki agar semuanya berjalan lancar.
3. Penambahan jumlah *staff* saat ada *event-event* besar agar semua pekerjaan dapat diselesaikan dengan cepat dan hasilnya maksimal.
4. Penulis mengharapkan agar tidak ada keterlambatan pengiriman sayuran maupun bahan makanan yang mungkin sangat penting dan digunakan setiap hari.
5. Penulis sangat berharap agar disetiap *outlet* para senior mau memberikan kepercayaan dan tanggung jawab kepada para *trainee* dalam menjalankan tugasnya sehingga akan menjadi lebih percaya diri.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Bandung : Alfabeta.
- Bagyono. 2012. *Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Alfabeta.
- Gumelar Tri Kamanda. 2010. “*Pengaruh kualitas pelayanan, variasi menu, dan harga terhadap keputusan pembelian*”. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=365727&val=4721&title=Pengaruh%20Kualitas%20Pelayanan,%20Variasi%20Menu,%20dan%20Harga%20Terhadap%20Keputusan%20Pembelian>(diakses tanggal 15 Maret 2017)
- Kepuasan Pelanggan Merek Pemenang ICOSA.*, Jakarta : Alex Media Komputindo
- Kotler, P., dan Armstrong, G., (2010), *Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian*, Penerbit: Jakarta, Erlangga
- Muhammad Wahyu Ali A. H. 2013. ”*Pengaruh Keragaman Menu, Kualitas Produk, Citra Merek, dan Iklan Terhadap Keputusan Pembelian*”. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=74761&val=4721>(diakses tanggal 19 Maret 2017)
- Munaviz, Setzer. 2010. “*Jenis Jenis Akomodasi Pariwisata*”. <http://pariwisatadanteknologi.blogspot.co.id/2010/05/jenis-jenis-akomodasi-pariwisata.html>(diakses tanggal 19 Maret 2017)

- Pearson, Chris. *“Pengantar Perhotelan : Definisi Hotel, karakteristik, Jenis dan Klasifikasi Hotel.* 2010. <http://jurnal-sdm.blogspot.co.id/2009/07/pengantar-perhotelan-definisi-hotel.html> (diakses tanggal 25 Februari 2017)
- Peter, J.P. and Jerry C. Olson. 2000. *Consumer Behavior. Jilid I dan II: Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*, Jakarta: Erlangga
- Samsul, Huda. 2015 *“Upaya Food & Beverage Product Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Grand Aston Yogyakarta*
http://lppm3.bsi.ac.id/jurnal/index.php/khasanah_ilmu/article/viewFile/163/96(diakses tanggal 19 Maret 2017)
- Sulastiyono, Agus.2011. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel. Seri manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi.*Alfabeta,cv.

LAMPIRAN

1. Surat Pengantar PKL (Wajib)
2. Sertifikat PKL/Surat Keterangan telah Mengikuti PKL dari Hotel
3. Sertifikat Kopenesi/Surat Keterangan Uji Kompetensi dari LPM

Lampiran



Lumpia Udang Keju



Pandan pao



Hakau



Menu Paket Hantaran



Lumpia Garlik for Table Manner



Salad Buah Daging Kepiting



Aneka Gorengan



Lumpia Salad Cakwe