

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan atas apa yang dipelajari oleh penulis selama menjalankan Training di Novotel Yogyakarta Hotel & Resort selama 6 bulan khususnya di bagian Food and Beverage Product, maka penulis menarik kesimpulan bahwa dalam pelaksanaan persiapan bahan makanan hingga penyajian makanan untuk tamu memerlukan beberapa proses yang harus diperhatikan secara cermat agar kualitas dan mutu makanan dan minuman tetap terjaga. Sehingga dapat meningkatkan kepuasan dari tamu.

B. Saran

Dalam pelaksanaan training, penulis juga memperhatikan segala pelaksanaan yang dilakukan oleh para staff yang berada di Novotel. Saran yang dapat disampaikan oleh penulis, antara lain:

1. Lebih memperhatikan Standard Operational yang diberikan oleh pihak manajemen kepada para staf Kitchen.
2. sebaiknya para staff lebih meningkatkan sikap kinerja agar mendapat hasil yang lebih maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- A Yoeti Oka. 2004. *Strategi Pemasaran Hotel*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Dr. Adi Soenarno, MBA. 2006. *Front Office Management*. Yogyakarta: penerbit Andi
- Agus Sulastiyono. 2001. *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Ni Wayan Suwithi, dkk.2008.”akomodasi perhotelan jilid 1”.Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Akparta.2007. Karakteristik Hotel.
www.mandalabhakti.ac.id/news_1_pengantar-perhotelan-karakteristik-hotel.html
- Anggrita Dian Pravitasari.2013.Struktur Organisasi Hotel.
”anggritavita.blogspot.com/2013/10/struktur-organisasi-hotel.html?m=1”
- Maria S.W. Sumarjono.*pedoman pembuatan penelitian*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 1996.
- Richard Sihite.,S.Sos, *Sanitasi dan hygiene*,SIC,Surabaya,2000
- Retno Widyati dan Yuliarsih, *Hygiene dan Sanitasi*, PT. Gramedia Widia Sarana, Indonesia, Jakarta, 2002
- Id.hotels.com/ho178093/Novotel-yogyakarta-yogyakarta-indonesia/
www.lomboksociety.web.id/2015/04/departemen-dalam-perhotelan.html?m=0