BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkanevaluasiselamapraktekkerjalapangan yang telahpenulislakukan di Hotel Wapadiume Bali Resortdapatdisimpulkanbahwa:

1. Program PraktekKerjaLapanganselama 6 bulaninisangatmembantupenulisuntukmenerapkanilmu yang sudahdidapatdarikampusdanmengetahuikerjanyatadalambidangperhotelankhususnya*Food and Beverage Service Department.* Penulisjugamendapatkanilmubagaimanacaramelayanitamu yang baik.
2. BerdasarkanpelaksanaanPraktekKerjaLapangan di Restaurant, sayamengambilkesimpulanbahwa*Food and Beverage Service Department* adalahsuatudepartemen di hotel yang mempunyaitugasdantanggungjawabuntukmenyajikanmakanandanminumankepadatamudanmelayanitamudengan*standard operational procedure* yang ada.

B. Saran

1. SebaiknyaManajemen Hotel memberikan training ataupelatihantentangprosedurpelayanan yang sesuai*Standart Operational Procedure* (SOP) kepadasemuakaryawan, agar karyawanmengetahuinyadandapatmenerapkannyadapatberlangsungsecarakonsisten

2. SebaiknyaManajemen Hotel mengadakan briefing sebelummenjalankanpekerjaangunamembahashal-hal yang akandikerjakandanevaluasisetelahpekerjaanberlangsung, sehinggatidakterjadinyamasalahkemudianterletakpada SOP itusendiri, bagaimanapenerapan SOP pelayanankepadatamusupayatamumenjadipuas.pemahamanantarkaryawanda lammelaksanakanpekerjaan.
3. Jikahaltersebutterpenuhi, makapenulisberyakinanbahwamutudanpelayanan yang baikdiberikanakanmembuatparatamumerasasangatnyamandansangatpuas. Dan penulismeyakinisemuaituakanberkembangmenjadilebihbaiklagidari yang sebelumnya.
4. Salah satu cara yang sangat efektif untuk dapat dijalankan dalam kualitas kebersihan restoran adalah *General Cleaning* yang di adakan 1 bulan sekali. Sebagai contoh, semua *staff* dalam *food and beverage service* khususnya restoran bisa menetapkan tanggal *General Cleaning* di setiap tanggal 20 tiap bulan.
5. Dengan faktor kebersihan yang sangat penting dan menjadi tolak ukur kualitas sebuah restoran. Dan setidaknya *General Cleaning* dilakukan secara bersama-sama atau melibatkan seluruh karyawan dari mulai *Supervisor*, kasir, waiter, koki, *graderner*, *maintenance*, hingga *security* agar rasa kekeluargaan yang kuat dan rasa memiliki (*sense of belonging*) yang tinggi terhadap aset perusahaan sehingga semua karyawan akan dengan sangat

sangat menjaga barang atau perelatan apapun yang berhubungan dengan pekerjaanya.

DAFTAR PUSTAKA

Bambang Sujatno. (2006). *Hotel Courtesy.* Yogyakarta: Andi Offset.

Dimyati, A. S. (2006). *Pengetahuan Dasar Perhotelan.* Jakarta: Desirini Ganan CV.

Ellerenc. (2014). *Standard Operating Procedures (SOP)*. Diambil kembali dari ellerenc.wordpress.com: http://dwisuharyanti3ap110.blogspot.com/2013babii-kajianteori-definisi-hotelata.html?=1

Heldin, M., & Trisno, T. (2002). *Management Front Office.* Jakarta: Mega Point.

Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya.* Yogyakarta: Andi Offset.

Richard, S. (2000). *Hotel Management.* Surabaya: SIC Offset.

Soekresno, & Pendit, IN. R. (1998). *Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Service.* Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

Sulistiyono, A. (2011). *Manajemen Penyelenggara Hotel.Seri Manajemen Usaha Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi.* Bandung: Alfabeta CV.

Urbani, Bagyono. L. (2003). *Dasar-dasar Housekeeping dan Laundry Hotel.* Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.

Swijana, N. (2016, Januari 2). *Wapa Di Ume & Spa Optimis Usung Konsep Tradisional*. Diambil kembali dari majalahbali.com.

h*ttp://majalahbali.com/wapa-di-ume-resort-spa-optimis-usung-konsep-tradisional/*

Di akses pada tanggal : 3 Agustus 2017

Keputusan Dari Menteri Parpostel No Km94/HK103/MPPT/1978, 2013. Hotels. Dari

hhtp://dwisurharyanti3ap110.blogspot.com/2013/babii-kajianteori-definisi-hotel-ata.ht ml?m=1