

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

1. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian pada bab-bab sebelumnya maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Secara umum Responden memberikan tanggapan kualitas makanan dan minuman, penataan makanan standard porsi, penampilan keindahan garnish, rasa dan vareasi menu Hotel Sahid Raya Solo baik (>50%). Terkecuali vareasi menu hanya 20% sedangkan menjawab sedang dan kurang pada semua item lebih besar dari 40% terkacuali rasa 29,99%, kualitas makanan dan minuman menunjukkan perlunya peningkatan kualitas yang lebih baik.
2. Secara umum Responden memberikan tanggapan penataan Restoran Hotel Sahid Raya Solo baik (>53%). Terkecuali kenyamanan ruangan AC dan musik, hanya 30% namun demikian apabila di lihat yang menjawab sedang dan kurang pada semua item masih lebih besar 40% kenyamanan ruangan perlu menjadi prioritas utama untuk diadakan perbaikan, sedangkan variabel baik dan sangat baik, penataan meja makan, penataan ruangan Restoran, kebersihan dan keindahan, penataan taman dan dekorasi perlu di pertahankan.
3. Tanggapan Responden terhadap kualitas food and Beverage Service hanya 49%. Hal ini berarti kualitas Food and Beverage Service masih perlu

ditingkatkan yang terlihat pada semua item antara yang memberi tanggapan kurang dan sedang di banding yang menjawab baik adalah sebanding 50%. Perlunya peningkatan sambutan salam pada tamu, keramah tamahan pelayanan, seragam karyawan.

4. Dari temuan penelitian terhadap ketiga variabel yang di pertimbangkan kualitas makanan dan minuman, kualitas Food and Beverage Service dan penataan Restoran terlihat variabel-variabel tersebut terdapat kaitan satu sama lain. Dari analisis korelasi terlihat bahwa Responden berpendapat antara penataan Restoran dan kualitas makanan dan minuman terdapat hubungan yang positif nyata ($r = 0,77$) menunjukkan penataan Restoran yang baik akan menunjang dalam penampilan kualitas Food and Beverage. Demikian pula penampilan kualitas Food and Beverage Service yang baik akan membawa dampak terhadap kualitas Restoran ($r = 0,78$). Lebih lanjut juga dapat di kemukakan bahwa kualitas makanan dan minuman juga terdapat hubungan yang positif dengan kualitas Food and Beverage Service (0,77%). Hal ini menunjukkan penampilan, keindahan, penataan makanan, kualitas makanan, dan minuman. Variabel menu dan standard penyajian juga bergantung terhadap sambutan salam. Keramah tamahan pelayanan sikap dan penampilan karyawan, seragam, standard pelayanan taking order, standard pelayanan penyajian makanan. Dengan kata lain, tanpa pelayanan yang baik, rasa, vareasi menu tidak banyak artinya bagi tamu, masing-masing item berhubungan erat.

5. SARAN

Saran yang dapat Penulis berikan kepada Hotel Sahid Raya Solo khususnya di departemen Food and Beverage sebagai berikut :

1. Pengelolaan sumber daya manusia yang dilakukan secara profesional agar memiliki loyalitas, disiplin dan tingkat tanggung jawab yang tinggi, perlu diberikan kesempatan peningkatan pendidikan baik formal maupun informal guna menyeimbangkan antara kebutuhan dan permintaan tamu Hotel terhadap pelayanan.
2. Untuk memberikan kepuasan kepada para pelanggan, pihak Hotel sebaiknya memberikan penawaran yang benar-benar sesuai dengan keadaan, kondisi dan fasilitas seperti ruangan harus dingin kenyamanan sangat di utamakan, vareasi menu makan perlu di tingkatkan.
3. Pengawasan yang lebih ketat perlu dilakukan, khususnya untuk menjaga kualitas makanan dan minuman, jasa dan kualitas pelayanan, penataan ruang Restoran, kepada F & B Departemen agar tetap memenuhi harapan para pelanggan.
4. Dalam melakukan penelitian agar mendapatkan kritik dan saran dan tanggapan dari Responden lebih sempurna maka perlu Responden lebih banyak jumlahnya dan variabel bisa di ukur secara kualitatif.