

BAB 3

SIMPULAN DAN SARAN

3.1 Simpulan

Adapun informasi yang didapat diantaranya dapat diketahui pengertian food and beverage service adalah service department pada hotel bertanggung jawab atas kegiatan operasional restaurant. Food and beverage service bertugas memberikan pelayanan yang memuaskan serta menyambut tamu dengan hangat agar memunculkan suasana yang menyenangkan dan nyaman bagi tamu yang data didalam restaurant tersebut. Peranan dan fungsi dapat dijelaskan dengan tujuan antara lain:

1. Menjual makanan dan minuman sebanyak-banyaknya dengan harga yang sesuai.
2. Memberikan pelayanan sebaik-baiknya kepada tamu sehingga tamu merasa puas. Hal ini menyangkut mutu pelayanan mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai dan sanitasinya.
3. Mendapatkan keuntungan sebesar-besarnya dan untuk kesinambungan usaha.

Selain itu juga job deskription pada food and beverage service antara lain.

1. Food and beverage bertanggung jawab kepada Executive Assistant Manager (EAM) dan General Manager (GM) dengan tugas sebagai berikut :

Memimpin briefing saat akan memulai operasional. Membuat program kerja selama setahun (pelatihan, budgeting, pendapatan serta program kegiatan lainnya).

Membuat alur pelayanan (General Service Procedure, Standard Operating Procedure dan Specification Task Breakdown) Mengawasi pelaksanaan program. Menerapkan kerja secara konseptual kedalam bentuk operasional.

2. Assistant food and Beverage manager

Secara keseluruhan mempunyai tugas dan tanggung jawab yang sama seperti FB Manager namun yang membedakan hanya kebijakan pengambilan keputusan keuangan dan budgeting

3. Restaurant Manager

Bertanggung jawab kepada FB Manager tentang kelancaran restoran yang ada di hotel. Restaurant Manager mempunyai tugas :

- Memimpin briefing dengan bawahan saat akan mulai operasional.
- Memberi informasi logbook kepada bawahan.
- Memastikan standard rooms sesuai dengan ketentuan.
- Memastikan product knowledge bagi waiter waitress.
- Mendesain program acara dan alur pelayanan.

3.2 Saran

Tata pelaksanaan manajemen perhotelan yang ada di Hotel Fairfield by marriot sudah cukup baik dan memenuhi persyaratan dalam segi pelayanan, tersedianya fasilitas sekaligus penerapan materi yang diperoleh dalam manajemen perhotelan. Pelaksanaan yang diterapkan di hotel Fairfield by Marriot Surabaya yang meliputi Role play dan Test food untuk tetap dipertahankan secara konsisten setiap harinya dan ditingkatkan lagi dengan adanya test food dengan presentasi yang lebih baik serta Tanya jawab yang aktif dari setiap staff/trainee agar memiliki kualitas kerja yang baik.