

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai Meningkatkan Profesionalisme Waitre Dan Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Di Restoran Aromatica The 101 Jakarta Airport CBC fokusnya adalah mengetahui bagaimana waiter and waitress dapat profesionalisme dalam operasional Restoran untuk meningkatkan keberhasilan food and beverage service di restoran aromatica, serta strategi yang digunakan untuk keberhasilan restoran aromatica. Penelitian ini melibatkan observasi terhadap Restoran Aromatica The 101 Jakarta Airport CBC dengan alat bantu analisis SWOT dan Matriks IFE EFE, serta melakukan wawancara dengan 5 narasumber, adapun kesimpulan dari penelitian ini ialah:

1. Dalam konteks Meningkatkan Profesionalisme Waitre Dan Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Di Restoran Aromatica The 101 Jakarta Airport CBC, melalui observasi langsung dan wawancara yang digunakan sebagai landasan penelitian. Melalui analisis situasi dan tujuan yang terfokus Meningkatkan Profesionalisme Waitre Dan Waitress yang mencakup proses keberhasilan operasional restoran. Hal ini memastikan bahwa pelayanan yang diberikan terorganisir, ramah, dan sesuai standar kepada tamu. Food and beverage service juga bertanggung menyajikan makanan dan minuman dengan tepat, memastikan kebersihan dan kenyamanan tamu, serta memberikan pelayanan yang ramah dan efisien. Pelayanan yang baik tidak hanya meningkatkan pengalaman para tamu tetapi juga memperkuat citra positif restoran di mata konsumen.

2. Dalam Upaya Meningkatkan keberhasilan operasional food and beverage service waiter dan waitress harus mampu memberikan pelayanan yang cepat, akurat, dan responsif, ditambah kemampuan staf dalam memahami kebutuhan pelanggan, memberikan kontribusi signifikan terhadap terciptanya kepuasan pelanggan. Peran waiter dan waitress dalam kegiatan restoran berperan sebagai konsultan produk dengan memberikan informasi yang lengkap tentang produk kepada tamu, membantu mereka membuat pilihan yang tepat.
3. ketidakprofesionalisme seorang waiter/ waitress dapat berdampak negatif terhadap reputasi restoran dan mengurangi peluangnya untuk mempertahankan pelanggan setia. Pelayanan yang profesional tidak hanya memengaruhi tingkat kepuasan pelanggan tetapi juga memperkuat reputasi restoran. Kepuasan pelanggan yang tinggi dapat menghasilkan ulasan positif, menarik pelanggan baru, dan mempertahankan pelanggan lama.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap Meningkatkan Profesionalisme Waitre Dan Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Di Restoran Aromatica The 101 Jakarta Airport CBC, di perlukan beberapa saran untuk meningkatkan Peran Waitre Dan Waitress Dalam Menunjang Keberhasilan Operasional Food and Beverage Service Di Restoran.

1. Untuk menjaga kualitas pelayanan Restoran, waiter dan waitress food and beverage service sebaiknya terus melakukan evaluasi dan peningkatan terhadap SOP yang ada. Pelatihan rutin bagi karyawan perlu ditingkatkan untuk memastikan semua staf memiliki keterampilan dan pengetahuan yang sesuai dengan standar restoran. Dengan demikian, keberhasilan operasional dan pelayanan dapat terus

dipertahankan dan ditingkatkan, sehingga citra restoran tetap positif di mata para tamu.

2. Food and beverage service harus terus mengembangkan strategi profesionalisme yang efektif. Pelatihan untuk karyawan mengenai teknik pelayanan yang ramah dan informatif dapat membantu meningkatkan keberhasilan restoran. Selain itu, memberikan pelatihan tentang informasi produk atau menu secara mendetail akan membantu karyawan menjadi konsultan produk yang lebih baik, sehingga para tamu merasa lebih yakin dan puas dengan pelayanan selama berada di restoran.
3. Food and beverage service perlu terus mengembangkan produk baru dan strategi pemasaran yang inovatif untuk menarik minat beli konsumen. Menciptakan pengalaman positif yang memperkuat loyalitas dan meningkatkan minat beli para tamu.

