

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

- Kemampuan juru masak sangat penting dalam mendukung usaha industri restoran di hotel. Pelayanan yang di berikan oleh seorang juru masak harus sesuai dengan apa yang di harapkan oleh tamu, karena dengan memberikan pelayanan yang baik akan mengurangi keluhan dari tamu.
- Kemampuan juru masak di Grand Q Hotel Gorontalo masih kurang dalam mengelola makanan, yang berdampak terhadap cita rasa makanan yang di tawarkan kepada tamu. Hal ini di karenakan latar belakang pendidikan juru masak dan pengalaman kerja, sehingga berpengaruh terhadap cita rasa dari makanan.
- Dalam meningkatkan semangat kerja dan prestasi kerja juru masak, pihak manajemen harus melakukan pengawasan dan pelatihan terhadap juru masak, minimal satu kali dalam sebulan.

5.2 Saran

Adapun saran berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di Grand Q Hotel Gorontalo adalah :

- Bagi Juru Masak dalam mengelolah makanan harus memperhatikan cita rasa makanan sebelum dihidangkan kepada tamu, agar makanan yang diolah dapat memuaskan tamu.
- Untuk pihak manajemen di dalam merekrut karyawan, harus diperhatikan latar belakang pendidikan serta pengalaman kerja, sebelum di tempatkan di bagian departmen masing-masing. Selain itu pihak manajemen harus melakukan pengawasan, pelatihan serta evaluasi untuk meningkatkan prestasi kerja karyawan.