

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Dalam Penelitian ini diperoleh beberapa kesimpulan yaitu :

1. Kontribusi penjualan minuman beralkohol di Fairway Lounge terhadap pendapatan *Food and Beverage Department* terbilang kecil yaitu sebesar 2,46% dalam satu tahun, sedangkan kontribusi makanan dan minuman di Fairway Lounge terhadap *Food and Beverage Department* adalah sebesar 3,74% dalam satu tahun, maka diperoleh selisih sebesar 1,28% yang merupakan pendapatan dari makanan dan minuman tidak beralkohol, namun dalam satu tahun, masih terdapat produk yang tidak terjual sama sekali (*zero selling*) yakni produk minuman Otard VSOP dan Tia Maria. Dengan demikian, sekalipun memberikan kontribusi yang cukup kecil bagi *F&B department*, penjualan minuman khususnya minuman beralkohol tidak dapat dikeluarkan dari Fairway Lounge mengingat penjualan minuman adalah sumber pendapatan terbesar bagi Fairway Lounge;
2. Jumlah kunjungan tamu di Fairway Lounge terbilang sangat sedikit yakni 369 orang/bulan atau 12 orang/hari, jumlah ini sangat kecil untuk kondisi Nilai Springs Resort Hotel yang memiliki segmentasi pasar baik dan berpeluang besar, sedangkan jika jumlah kunjungan tamu lebih banyak, Fairway Lounge dapat menjadi sumber pendapatan yang besar.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini penulis dapat menyarankan beberapa hal yaitu :

1. Untuk Pihak Industri Perhotelan

Dalam Kesempatan ini penulis menyarankan kepada pihak manajemen Nilai Springs Resort Hotel untuk lebih inovatif dalam meningkatkan jumlah kunjungan tamu di Fairway Lounge mengingat penjualan minuman khususnya yang beralkohol cukup dipengaruhi oleh tingkat kunjungan tamu setiap harinya, misalnya dengan menyediakan *board game (dart board, monopoly, Chess, Scrabble, dominion)* dan mengadakan pertunjukan *live music, group band* dan lain-lain agar suasana di Fairway Lounge lebih hidup dan menarik, tidak terkesan monoton karena menggunakan musik CD saja. Selain itu, keberadaan *live music* akan menambah daya tarik bagi Fairway Lounge. Mengingat letak Fairway Lounge yang sangat dekat dengan area lobi pertunjukan *live music* bisa menjadi daya tarik yang kuat, namun juga dapat beresiko mengganggu operasional di *front office*, namun masalah ini dapat diatasi dengan merenovasi *layout* Fairway Lounge misalnya membuat sekat kaca yang dapat menahan suara di dalam *lounge* sehingga tidak terlalu keras dan mengganggu operasional di *front office* tetapi tetap dapat dilihat dari luar sehingga dapat menarik perhatian tamu untuk berkunjung. Masalah serupa tentunya banyak dihadapi oleh usaha-usaha hotel di berbagai wilayah. Untuk itu, dalam kesempatan ini juga penulis menyarankan bagi pengusaha atau calon pengusaha hotel lebih memperhatikan keragaman

jenis produk yang akan dijual di dalam sebuah *lounge* dan disesuaikan dengan konsumsi tamu untuk menghindari *zero selling* pada suatu produk setiap harinya.

## Daftar Pustaka

- Bartono & Ruffino. 2006. *Hotel SnackBar*. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Husinsyah. 2006. *Kontribusi Petani Karet terhadap Pendapatan Petani di Kampung Mencimai*. Diakses pada 13 April 2016 melalui <https://agribisnisfpunjurnal.files.wordpress.com/2012/03/jurnal-vol-3-no-1-husinsyah.pdf>
- Prajitno, Subagyo Budi. 2013. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Diakses pada tanggal 25 April 2016 melalui <http://komunikasi.uinsgd.ac.id/wp-content/upload/2013/05/Metodologi-Penelitian-Kuantitatif.pdf>
- Rahmi, S. 2014. *Bab II Uraian Teoritis 2.1 Pengertian Lounge*. Diakses pada tanggal 18 Maret 2016 melalui : <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/41993/4/Chapter%20II.pdf>
- Rizki, Ari. 2014. *Pengertian Pariwisata secara Umum*. Diakses pada tanggal 3 Maret 2016 melalui <http://anekatempatwisata.com/pengertian-wisata-secara-umum/>
- Sihite, Richard. 2000. *Pengetahuan Dasar Bar (Minuman Beralkohol) edisi V*. Penerbit SIC. Surabaya
- Utama, I Gusti Bagus Ray & Ni Made Eka Mahadewi. 2012. *Metode Penelitian*. Penerbit CV Andi Offset. Denpasar
- Wawansyah. 2012. *Kontribusi Ekonomi Wanita Nelayan terhadap Keluarga Nelayan*. Diakses pada 13 April 2016 melalui <http://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/view/1415/1409>
- Widiastuti, Anik. 2006. *Penelitian 5 Data Teknik Pengumpulan Data & Instrumen Penelitian*. Diakses Pada 22 Mei 2016 melalui <http://anikwidiastuti@uny.ac.id>
- Wismanawati, Tri R. 2013. *Bab III Metode Penelitian*. Diakses pada 11 Mei 2016 melalui [eprints.undip.ac.id/40765/3/BAB\\_III.docx](http://eprints.undip.ac.id/40765/3/BAB_III.docx)
- Wiyasha, I.B.M. 2006. *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran edisi II*. Penerbit Andi. Yogyakarta