

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

1. Hotel Majapahit Surabaya mempunyai berbagai macam variasi menu.
2. Salah satunya ada di sub Departemen *F&B Product* yaitu *pastry* yang mana departemen *pastry* ternyata mempunyai berbagai macam variasi menu *dessert* dalam menunjang pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya.
3. Dengan demikian ternyata beberapa macam menu seperti *Appetizer, Soup, Main Course, Dessert*, dapat disimpulkan sementara bahwa *main course* adalah yang paling mahal sehingga dapat meningkatkan pendapatan, tetapi dengan adanya variasi menu *dessert* yang ditawarkan ternyata mempunyai potensi untuk menunjang pendapatan di Hotel Majapahit Surabaya.

5.2 Saran

Demi untuk menunjang pendapatan Hotel Majapahit Surabaya maka penulis mengemukakan saran-saran yang kiranya dapat berguna bagi kemajuan hotel ini yaitu :

1. Dalam menjalankan tugasnya setiap karyawan dituntut harus memiliki sikap, loyalitas, kekompakan dan keuletan dalam berkreasi menciptakan menu-menu baru serta mempunyai motivasi tinggi dalam memajukan hotel.
2. Keahlian karyawan harus lebih ditingkatkan terutama dalam menciptakan kreasi menu baru yang lebih bervariasi sehingga dapat menunjang pendapatan hotel.

3. Peralatan harus perlu diperhatikan dan dilengkapi lagi karena dapat menghambat kerja karyawan dalam menciptakan variasi menu (*Dessert*) baru.