

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan terhadap responden mengenai rotasi menu *buffet breakfast* di Verandah *Restaurant* Hotel Eastparc Yogyakarta, beberapa kesimpulan dapat diambil. Mayoritas responden menginap serta *breakfast* di Verandah *Restaurant* dalam satu minggu sampai dua minggu. Mayoritas tamu yang menginap memang suka dengan menu makanan *buffet breakfast* di Verandah *Restaurant*, tetapi hampir semua responden merasa bosan dengan keterbatasan rotasi menu yang ditawarkan selama satu minggu. Sehingga diperlukannya penambahan dalam rotasi menu *buffet breakfast* agar pengunjung hotel tertarik untuk kembali *breakfast* di Verandah *Restaurant*. Dari penelitian dan survei yang dilakukan dari responden, dapat disimpulkan bahwa dibutuhkannya penambahan rotasi menu agar tamu tertarik untuk kembali *breakfast* di Verandah *Restaurant* Hotel Eastparc Yogyakarta yang dibuktikan dengan 32 orang yang merasa bosan dengan menu rotasi *buffet breakfast* yang berulang dalam satu minggu dan 33 responden memilih bahwa penambahan rotasi menu *buffet breakfast* itu diperlukan.

5.2 Saran

1. Penambahan Rotasi Menu : Verandah *Restaurant* disarankan untuk menambah rotasi menu *buffet breakfast* mereka karena rotasi salah satu penunjang kepuasan pelanggan. Menurut Tjiptono (2004:3) tingkat minat konsumen dipengaruhi oleh barang dan jasa yang berkualitas. Produk yang berkualitas baik dan pelayanan prima yang dilakukan kepada para konsumen akan mempengaruhi tingkat minat konsumen untuk datang ke restoran yang ada di hotel. Sebaiknya menambah sampai 8 rotasi supaya setelah seminggu, tidak bertemu dengan menu yang sama di harlusa.

Penambahan *cycle* rotasi menu ini dapat mencakup berbagai masakan nasional maupun internasional yang berbeda disetiap minggunya untuk menarik minat tamu.

2. Menjaga Kualitas Menu : Kualitas menu di Verandah *Restaurant* sudah baik, tetapi menjaga serta meningkatkan kualitasnya sangat diperlukan untuk memastikan menu tetap menarik di mata tamu. Penggunaan bahan berkualitas tinggi serta presentasi makanan yang menarik tentunya dapat menjadi fokus utama menarik tamu.
3. Meningkatkan Pengalaman Tamu : Pelayanan yang baik tentunya juga menjadi salah satu daya tarik utama. Verandah *Restaurant* harus terus menjaga dan meningkatkan standar pelayanannya untuk memastikan kepuasan tamu. Hal yang sangat disarankan untuk dilakukan salah satunya adalah pelatihan rutin untuk staf mengenai pelayanan yang ramah dan efisien.