

## **INTISARI**

Pelayanan yang maksimal dari Food and Beverage Service sangatlah penting bagi hotel karena akan membuat tamu lebih nyaman dan betah untuk menginap di hotel tersebut. Dengan cara mempersiapkan apa saja yang di butuhkan untuk menjamu tamu dengan maksimal.

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang di lakukan Food and Beverage Service saat melayani tamu di Tlogo Putri Restoran Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta. Apa saja yang harus di persiapkan sebelum breakfast, lunch dinner dan saat tamu memesan makanan di restoran.

Ada beberapa faktor yang dapat membuat tamu merasa nyaman antara lain pembagian tugas yang merata, mempersiapkan segala yang di butuhkan dengan cepat dan baik, melayani dengan bahagia, murah senyum dan ramah terhadap tamu yang datang. Semua itu adalah hal yang di lakukan Food and Beverage Service untuk melayani tamu di Tlogo Putri Restoran.

Kata kunci: pelayanan, memuaskan, Food and Beverage Service

## **ABSTRACT**

*Maximum service of Food and Beverage Service is very important for the hotel because it would make guests more comfortable and at ease to stay at the hotel . By way of preparing for what is needed to entertain guests with maximum*

*The purpose of this study to determine what factors are at doing Food and Beverage Service when serving guests in the Tlogo Putri Restaurant Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta . What should be prepared before breakfast and when guests order a meal in the restaurant .*

*Here are several factors that can make guests feel comfortable among other equitable division of tasks , preparing everything needed to quickly and well , serving with a happy , smiling and friendly to guests. All it is doing things in Food and Beverage Service to serve guests at Tlogo Putri Restaurant .*

*Keywords: service, satisfy, Food and Beverage Service*