

### **BAB III**

#### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **3.2 SIMPULAN**

Beberapa keuntungan ditinjau dari beberapa segi :

##### **Dapur**

Dilihat dari sisi dapur, keuntungan buffet adalah sebagai berikut :

- a. Buffet dapat mendayagunakan bahan-bahan yang tertimbun lama, atau tersisa dari suatu proses. Tetapi perlu dijaga agar jangan makanan di atas meja buffet merupakan sederetan barang-barang sisa saja.
- b. Pekerjaan dapur lebih mudah karena makanan sudah dapat direncanakan dan dikerjakan beberapa hari sebelumnya
- c. Melalui buffet para juru masak dapat mencurahkan imajinasi serta rasa seni dan menambah reputasi hotel.
- d. Memudahkan pengaturan dan penyusunan tamu.
- e. Tenaga kerja diperlukan relatif sedikit.

##### **Restaurant**

Dilihat dari sisi restaurant, keuntungan buffet yaitu :

- a. Dapat melayani tamu cukup banyak dalam satu kurun waktu yang singkat, dengan mempergunakan pramusaji yang jumlahnya relatif sedikit.
- b. Tamu lebih leluasa memilih, dan mengambil makanan sendiri sesuai dengan selera mereka.
- c. Dapat dipindahkan atau diadakan di luar restoran untuk menciptakan suasana baru bagi tamu.
- d. Menekan food cost dan menambah keuntungan.