

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil wawancara yang telah dilaksanakan oleh penulis mengenai tingkat efektifitas metode penyajian *breakfast*, dapat disimpulkan bahwa:

- 1) Metode *a la carte* lebih efektif untuk menyajikan makanan ke pelanggan, dari segi waktu, tenaga kerja, dan alur kerjanya.
- 2) Metode *buffet* akan lebih efektif jika jumlah pelanggannya banyak, karena metode *buffet* langsung menyajikan makanan dalam jumlah banyak dengan berbagai pilihan makanan sesuai kebutuhan tiap pelanggan.
- 3) Kedua metode memiliki keunggulannya masing-masing, sehingga penentuan metode penyajian harus ditentukan mana yang lebih efektif dalam situasi tertentu.

5.2 Saran

Setelah melakukan wawancara dan mempelajari tentang metode penyajian di K Gallery Hotel, penulis dapat menulis beberapa poin saran yang bisa menjadi bahan pertimbangan untuk kedepannya. Berikut adalah beberapa saran yang diajukan dari penulis:

- 1) Penelitian yang dilaksanakan ini masih terpaku pada judul yang ditetapkan oleh penulis, sehingga penelitian ini masih kurang sempurna. Masih banyak aspek yang belum tertulis, karena penelitian ini hanya memfokuskan pada efektifitas dan metode tertentu. Maka pembaca dapat mengembangkan penelitian ini dari sisi yang lain, sehingga dapat memunculkan inovasi yang lebih berkembang.
- 2) Penelitian dapat digunakan sebagai referensi perusahaan untuk mengembangkan lagi penyajian makanan pada restorannya. Selain itu juga untuk membantu mengambil keputusan mengenai bentuk penyajian makanan sesuai sumber daya yang tersedia.