

BAB VI

KESIMPULAN

VI.1. KESIMPULAN

Dari hasil penyusunan layout maupun sistem fasilitas maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Layout restoran hasil rancangan menggunakan metode Algoritma Corelap serta pemberian nama-nama stasiun kerja dan luasannya merujuk pada layout awal.
2. Menghasilkan dua rancangan layout restoran yaitu :
 1. Rancangan layout restoran tanpa mengacu pada layout awal dan
 2. Rancangan layout restoran masih mengacu pada layout awal (tidak merubah posisi tangga dan tempat parkir atau disesuaikan dengan lokasi sesungguhnya)
3. Merujuk diagram hasil hubungan antar stasiun kerja (lampiran I-1, gambar I-1) bahwa rancangan layout usulan lebih sesuai untuk keperluan produksi maupun pelayanan terhadap pelanggan.
4. Menghasilkan rancangan sistem fasilitas pencahayaan dan penempatan pada masing-masing stasiun kerja.
5. Menghasilkan rancangan sistem fasilitas kebutuhan AC khususnya pada ruang tamu sekaligus penempatannya.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Soekresno (2001). Manajemen Food & Beverage Service Hotel. PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Sunderes Heragu, (1997). Facilities Design , PWS Publishing Company, 20 Park Plaza, Boston, MA 02116-4324
- Kazarian, Edward A (1989). Foodservice Facilities Planning, USA, Van Nostrand Reinhold.
- Khan, Mahmood A (1987). Foodservice Operation. AVI Publishing Company, Inc. Westpoint Connecticut.
- Kotschevar,Lendal H and Terrell, Margaret.E (1977). Foodservice Planning : layout and equipment 2nd Edition . John Wiley & Sons. Inc, Canada

