

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis penyajian Buffet Breakfast oleh Food & beverage departemen. Departemen ini bertanggung jawab menyajikan makanan dan minuman kepada tamu secara profesional dengan tujuan mendapatkan *income* dan *profit*. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi, wawancara dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa banyak sisa makanan dari *Buffet Breakfast* yang tidak terjual sehingga lambat laun akan mempengaruhi keseimbangan finansial maupun biaya. Dalam operasional hotel sering sekali banyak makanan yang tersisa dan beberapa tidak dapat dipergunakan lagi. Tentunya ini merupakan beban biaya untuk kitchen secara keseluruhan (Food Cost). Masalah ini dapat ditanggulangi dengan mengadakan kegiatan sosial untuk mengumpulkan makanan sisa *clear up breakfast* maupun pesta, agar makanan yang seharusnya dibuang di bagikan kepada orang yang tidak mampu.

kata Kunci: Waste buffet hotel, Buffet breakfa