

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian poin-poin mengenai standar resep menu *a'la carte* di restoran Express hotel Amaris Embong Malang Surabaya, yang telah diungkapkan penulis pada bab sebelumnya serta dari hasil analisis tentang permasalahan yang timbul, maka penulis menarik kesimpulan bahwa:

Standar resep menu *a'la carte* yang ada di restoran Express hotel Amaris Surabaya adalah sangat penting untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi standar yang telah ditentukan, yang meliputi penampilan, rasa, aroma dan warna. Sehingga sangat diperlukan standar resep yang baku agar bisa menjadi patokan dari setiap koki yang ada di dapur restoran *Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya*.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

- a). Memberikan buku pedoman standar resep mengenai seluruh menu *a'la carte* di restoran *Express Hotel Amaris Embong Malang Surabaya*, agar menjadi patokan bagi seluruh staf di dapur.
- b). Memberikan kelas *training* secara berkala tentang standar resep menu *a'la carte* kepada anak-anak magang dan staf baru yang berada di dapur.