

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Dari beberapa penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan:

Pengendalian biaya didalam dapur Hotel Crown Prince Surabaya sudah cukup baik, dalam pengendalian ini sudah ada keikutsertaan semua staff yang ada didalam dapur, sehingga pengendalian biaya biasa ditekan dengan baik. Sedangkan kualitas makanan didalam hotel Crown Prince Surabaya sudah memperhatikan kualitas bahan dasar makanan, baik melalui pemilihan bahan dan kebersihan dapur yang sesuai dengan standart Hotel Berbintang.

#### **B. Saran**

Untuk perusahaan agar selalu menjaga kualitas pelayanan dan makanan yang diberikan kepada tamu dan selalu berinovasi agar tetap bertahan. Disamping itu, selalu bisa mengendalikan biaya pengeluaran pada perusahaan semoga bisa berkembang lebih besar.