

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab IV, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Grand City Convex Surabaya sudah menerapkan standarisasi resep *chinese food* mulai dari *appetizer*, *soup*, *main course*, dan *dessert* yang sudah sesuai menurut Peni (2013) yang menyatakan standarisasi merupakan penentuan ukuran yang harus diikuti dalam memproduksi sesuatu, sedang pembuatan banyaknya macam ukuran barang yang akan diproduksi merupakan usaha simplifikasi.

Pada Grand City Convex Surabaya terdapat dua *appetizer*, yaitu *cold appetizer* dan *hot appetizer*, untuk *cold appetizer* dihidangkan pada suhu 10° C, sedangkan untuk *hot appetizer* dihidangkan dengan temperatur 50°C - 60°C, Untuk isi, *appetizer* memiliki berat 50-70 gram. *Soup* pada Grand City Convex Surabaya memiliki suhu 70°C - 80°C dan memiliki berat 100-150 gram. Untuk *main course* seperti daging, ikan, unggas dan *sea food* memiliki 175-225 gram, dan untuk sayuran memiliki berat 75 gram, dan untuk kentang ataupun roti memiliki berat 75 gram. Untuk *dessert* memiliki berat 100-120 gram.

B. Saran

Setelah menarik kesimpulan dari uraian di atas, akhir dari penulisan laporan ini penulis mencoba memberikan saran-saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi perbaikan dan kemajuan perusahaan, antara lain:

1. Standarisasi sangat diperlukan dan diterapkan untuk tetap menjaga kualitas makanan
2. Standarisasi bahan harus tetap dipertahankan demi menjaga kualitas masakan *chinese food*
3. Pembagian tugas sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan perlu diperhatikan sehingga tidak ada kesalahpahaman antar sesama karyawan
4. Kerja sama antar karyawan harus dijaga agar tetap harmonis demi mencapai tujuan bersama