

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan uraian poin-poin mengenai standar resep patiseri di Hawaii Bakery Pekanbaru Riau, yang telah diungkapkan penulis pada bab sebelumnya serta dari hasil analisis tentang permasalahan yang timbul, maka penulis menarik kesimpulan bahwa standar resep patiseri di Hawaii Bakery Pekanbaru adalah sangat penting untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan, yang meliputi penampilan, rasa, aroma dan warna. Dengan adanya standar resep maka setiap baker dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang telah di tentukan.

#### **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas, penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

- a). Memberikan buku pedoman standar resep patiseri di Hawaii Bakery Pekanbaru, agar menjadi patokan bagi seluruh staf di dapur.
- b). Memberikan pelatihan secara berkala tentang standar resep patiseri kepada staff yang baru.
- c). Menghimbau kepada seluruh staf untuk sering melakukan *follow up* terhadap departemen *purchasing* mengenai bahan-bahan apa saja dan jadwal kedatangan bahan-bahan yang telah dipesan kepada *supplier*.