

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Dari uraian yang ada di pembahasan, penulis dapat menyimpulkan bahwa pastry section di Crown Prince Hotel Surabaya melakukan kreativitas terhadap jenis-jenis dessert antara lain: Chocolate Bombs, Napoleon Cake, Orange Cake, Chocolate Ganache Brownies.

#### **B. SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan maka saran yang akan penulis sampaikan adalah sebaiknya hotel meningkatkan perawatan dan kelengkapan peralatan *pastry section*, seperti dapat menyediakan *oven* cadangan atau *upgrade oven* dengan teknologi terbaru, melakukan kalibrasi timbangan di setiap periode tertentu, melaporkan ketidaklengkapan alat kepada *chef de partie/demi chef* dan meminta *purchasing* untuk segera membelikan, agar proses pembuatan produk dapat berjalan dengan lancar dan dapat terus mengembangkan kreativitas serta lebih teliti lagi ketika memilih *supplier*, agar bahan yang digunakan berkualitas baik dan datang tepat waktu, menyarankan hotel untuk menggunakan dua *supplier* bahan baku, sehingga apabila *supplier* pertama mengalami keterlambatan dalam *suplay* bahan baku ada *supplier* kedua yang dapat menggantikan.