

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. KESIMPULAN**

Dari uraian pada pembahasan diatas, maka penulis dapat mengambil kesimpulan cara menyimpan buah dan sayuran di Crown Prince Hotel Surabaya yaitu menyimpan buah yang telah dipotong harus di *wrap* dan segera diletakkan kedalam *chiller*, untuk buah yang belum dipotong seperti buah pepaya, semangka, melon diletakkan di keranjang buah dengan suhu ruangan. Menyimpan sayuran menggunakan sistem FIFO dengan begitu sayuran yang sudah lama bisa digunakan terlebih dahulu agar tidak lama membusuk di *chiller*.

#### **B. SARAN**

Saran dari penulis agar menambahkan varian buah dan juga tetap menjaga kualitas buah dan sayuran dengan membersihkan ruang penyimpanan dan mencuci bahan yang akan diolah terlebih dahulu.