

BAB IV

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari pembahasan diatas, penulis dapat menyimpulkan bahwa metode pengolahan *steak* di Patita Restaurant yang ada di hotel Grand Mercure Surabaya City langkah pertama membuat marinasi untuk daging, selanjutnya daging dilumuri marinasi tersebut, setelah itu daging di *grill* sesuai dengan kematangan yang diinginkan oleh tamu, selanjutnya daging disajikan bersama sayuran, kentang dan sausnya.

B. Saran

Penulis menyarankan bahwa *grill* yang dipakai di Patita Restaurant yang ada di hotel Grand Mercure Surabaya City kadang mengalami kerusakan karena jarang dibersihkan, oleh sebab itu *grill* seharusnya dibersihkan dua hari sekali untuk meminimalisir kerusakan pada *grill* tersebut dan *grill* seharusnya ditambah satu set lagi.