

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Setelah penulis mengadakan pembahasan mengenai Hubungan Penggunaan Standar Resep dan Bahan Baku Makanan dengan Kualitas Produk Makanan, maka penulis dalam bab ini akan mencoba menarik suatu kesimpulan dan memberikan saran berdasarkan atas uraian yang telah penulis kemukakan dalam bab sebelumnya:

1. Penggunaan standar resep (X_1) dengan kualitas produk makanan (Y) pada restoran hotel bintang empat di kota Bandung terdapat hubungan positif dan sangat kuat, yang berarti semakin sesuai penggunaan standar resep yang telah ditentukan maka semakin baik kualitas produk yang dihasilkan, demikian sebaliknya jika semakin tidak sesuai penggunaan standar resep yang telah ditetapkan maka kualitas produk akan menurun.
2. Penggunaan bahan baku makanan (X_2) dengan kualitas produk makanan (Y) pada restoran hotel bintang empat di kota Bandung terdapat hubungan positif akan tetapi hubungannya lemah. Hubungan positif dapat diartikan semakin baik kualitas bahan baku makanan yang digunakan maka semakin baik kualitas produk yang

dihasilkan. Sebaliknya jika semakin kurang baik bahan baku makanan yang digunakan maka kualitas produk akan menurun.

3. Penggunaan Standar resep (X_1) dan bahan baku makanan (X_2) dengan kualitas produk makanan (Y) pada restoran hotel bintang empat di kota Bandung terdapat hubungan positif dan signifikan, yang menunjukkan standar resep dan bahan baku makanan mempunyai hubungan yang sangat kuat. Hubungan positif diartikan, semakin sesuai penggunaan standar resep yang telah ditentukan dan semakin baik kualitas bahan baku makanan yang digunakan maka semakin baik kualitas produk yang dihasilkan, demikian sebaliknya jika semakin tidak sesuai penggunaan standar resep yang telah ditetapkan dan kurang baik kualitas bahan baku yang digunakan maka kualitas produk akan menurun.

4. 5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian mengenai hubungan Penggunaan Standar resep dan Bahan Baku Makanan, maka penulis mencoba memberikan rekomendasi sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dan bagi peneliti sebagai berikut :

1. Hendaknya restoran hotel bintang empat di kota Bandung selalu menggunakan standar resep saat memproduksi produk karena dengan begitu maka akan tercipta standarisasi kualitas produk makanannya dan selalu mengevaluasi kembali semua standar yang telah ditetapkan.
2. Penggunaan bahan baku teramat penting sehingga pakailah bahan baku yang sesuai menurut jenis, karakteristik dan kualitasnya sehingga kualitas produk dapat ditingkatkan.
3. Untuk penelitian selanjutnya hendaklah melengkapi instrument untuk menguji bahan baku, karena dalam penelitian ini ada beberapa faktor atau indikator yang tidak diteliti seperti standar pembelian, standar penyimpanan, penggantian bahan baku atau substitusi bahan baku, standar keamanan pangan dan kebersihan dan lain-lain.