

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai “Persepsi Konsumen Dalam Penerapan CHSE di Restoran Alas Daun dan Pengaruhnya Terhadap *Revisit Intention*” dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Implementasi protokol CHSE di restoran Alas Daun sangat baik ini dibuktikan dari skor total jawaban responden yang berada pada kategori yang tinggi artinya persepsi konsumen dalam penerapan CHSE di Restoran Alas Daun sudah dilaksanakan dengan baik. Persepsi pengunjung dalam penerapan CHSE berpengaruh signifikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa implementasi penerapan CHSE di restoran Alas Daun setelah pencabutan PPKM atau masa pasca pandemi Covid-19 berpengaruh terhadap minat kembali pengunjung.
2. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui beberapa pengujian hipotesis dan pada data penelitian ini, yang menunjukkan pada persepsi konsumen dalam penerapan CHSE (*Cleanliness, Health, Safety, Environment sustainability*) berpengaruh pada *revisit intention*. Maka dapat disimpulkan bahwa setelah masa pencabutan PPKM atau pada masa pandemi Covid-19 restoran Alas Daun yang memiliki sertifikasi CHSE
3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui beberapa pengujian hipotesis dan pada data penelitian ini, yang menunjukkan pada persepsi konsumen dalam penerapan CHSE (*Cleanliness, Health, Safety, Environment sustainability*) berpengaruh pada *revisit intention*. Maka dapat disimpulkan bahwa setelah masa pencabutan PPKM atau pada masa pandemi Covid-19 restoran Alas Daun yang memiliki sertifikasi CHSE sebaiknya tetap melanjutkan sertifikasi CHSE sebagai jaminan kesehatan

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapatkan, maka penulis akan menyarankan beberapa hal terkait dengan penelitian yang berkaitan dengan “Persepsi Konsumen Dalam Penerapan CHSE di Restoran Alas Daun dan Pengaruhnya Terhadap *Revisit Intention*” sebagai berikut :

1. Pihak restoran Alas Daun yang memiliki sertifikasi CHSE di Kota Bandung sebaiknya tetap melakukan kepemilikan sertifikat CHSE dengan lebih memperhatikan, melengkapi, serta menerapkan setiap aspek yang ada didalam protokol CHSE agar tetap tercipta tingkat kenyamanan tamu
2. Pihak manajemen restoran Alas Daun bersertifikat CHSE di Kota Bandung kedepannya sebaiknya melakukan *review* dan evaluasi secara berkala bersama para pegawai terkait penerapan CHSE di restorannya. Agar program CHSE dapat diimplementasikan dan berkelanjutan dengan baik sesuai dengan harapan pengunjung ketika berkunjung ke restoran Alas Daun.
3. Pihak manajemen restoran Alas Daun sebaiknya tetap menjalankan protokol CHSE di restorannya dimasa pasca pandemi ini atau sudah pencabutan PPKM karena berdasarkan hasil dari peneliti bahwa implementasi protokol CHE ini mempengaruhi kenyamanan tamu yang membuat pengunjung yang membuat pengunjung berminat kembali mengunjungi restoran, kerana meskipun kebijakan PPKM atau sudah masa pasca pandemi Covid-19 tetapi virus dan persebaran penyakit masih memungkinkan untuk menyebar dan diharapkan penerapan CHSE ini dapat diterapkan secara berkelanjutan sebagai sebuah bentuk dukungan untuk meningkatkan pariwisata khususnya industri restoran pasca pandemi Covid-19.