

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan kajian pustaka yang diambil berupa uraian teori-teori, hasil penyebaran angket, serta perhitungan korelasi dan regresi linear berganda yang dilakukan untuk mengetahui pengaruh tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret maka didapatkan kesimpulan sebagai berikut :

- a. Tata letak berpengaruh positif terhadap optimasi kinerja, hal ini didapat berdasarkan pengujian parsial yang menunjukkan bahwa tata letak berpengaruh positif dan signifikan terhadap optimasi kinerja. Tata letak kitchen memang harus sangat diperhatikan karna tata letak merupakan tempat dimana karyawan akan lebih nyaman dalam bekerja pada saat memproduksi makanan dan minuman. Dimana tata letak yang baik akan sangat berpengaruh pada optimasi kinerja.
- b. Peralatan berpengaruh positif terhadap optimasi kinerja, hal ini berdasarkan pengujian parsial yang menunjukkan bahwa peralatan berpengaruh positif dan signifikan terhadap optimasi kinerja. Peralatan di dapur haruslah diperhatikan keadaannya agar jalannya proses kegiatan kerja dapat berjalan dengan baik dan efisien.
- c. Tata letak dan Peralatan bersama-sama atau secara simultan mempengaruhi optimasi kinerja. Semakin baik tata letak kitchen yang di design perusahaan dan semakin lengkap atau memadainya peralatan yang dibutuhkan di kitchen

Restoran Sindang Reret maka akan semakin tinggi optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret. Hal ini ditunjukkan dari hasil perhitungan pengaruh tata letak (X_1) dan peralatan (X_2) terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret yaitu sebesar 95.8%. Informasi ini memberikan adanya pengaruh antara tata letak dan peralatan terhadap optimasi kinerja di kitchen Restoran Sindang Reret.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan, maka saran yang dapat diajukan agar optimasi kinerja di *kitchen* Restoran Sindang Reret lebih meningkat adalah:

- a. Untuk *design* tata letak yang sudah ada, tidak ada salahnya jika perusahaan merubah sedikit tata letak tiap *section* agar karyawan tidak merasa bosan dan memperluas *space* yang ada agar karyawan lebih leluasa dalam bekerja.
- b. Untuk peralatan yang ada tetapi kegunaannya kurang maksimal akan lebih baik jika diganti atau tidak dipergunakan.
- c. Oprasional kerja di *kitchen* lebih diperhatikan, karena *kitchen* merupakan tempat yang paling penting dalam sebuah restoran. Sehingga apa yang dibutuhkan dan diinginkan karyawan dapat terpenuhi.

Semua hal diatas hendaknya diperhatikan oleh Manajemen Restoran Sindang Reret terhadap seluruh karyawannya dalam meningkatkan optimasi kinerja karyawan. Dengan demikian perusahaan akan dapat mencapai kinerja yang diharapkan dan hal tersebut dapat lebih meningkatkan kualitas pelayanan kepada pelanggan.