

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan, maka kesimpulan yang dapat diambil dari hasil evaluasi kelayakan bisnis di Restoran Sangkuriang Bandung aspek operasional adalah **layak**. di karenakan berdasarkan hasil dari Matriks SWOT penulis mendapatkan posisi Restoran Sangkuriang menunjukkan *growth diversifikasi konsentrik* yang merupakan kondisi competitive position sangat kuat, tetapi nilai daya tarik industrinya sangat rendah. Perusahaan tersebut sudah berusaha memanfaatkan kekuatannya untuk membuat produk baru secara efisien dengan kemampuan manufaktur dan pemasaran yang baik. Namun masih terdapat beberapa hal yang perlu di perbaiki dalam aspek operasional meliputi produk, SDM, fasilitas, teknologi dan *layout*. Ada pun langkah-langkah yang dapat diupayakan untuk memperbaiki bisa dilihat dari Sub-Bab saran di bawah ini.

5.2 Saran

1. Dalam mendirikan sebuah usaha perlu adanya sistem operasional yang mendukung proses kegiatan perusahaan mulai dari bahan baku, proses produksi, SDM, teknologi, *layout* dan sebagainya. Maka dalam hal ini manajemen sebaiknya berkomitmen untuk konsisten memperbaiki segala masalah pada perusahaan terutama dalam mengembangkan produk yang baru dan untuk bagi pegawai.
2. Restoran Sangkuriang sendiri yang telah mengetahui informasi pentingnya adanya aspek operasional, seharusnya menunjukkan *performance* kerja yang lebih baik lagi agar mencapai efisiensi dan efektifitas kinerja Restoran Sangkuriang.
3. Langkah-langkah yang jelas untuk bagaimana memilih strategi produk, kualitas pelayanan, kapasitas, layout, penjadwalan, pemeliharaan dan Pegawai mengikuti pelatihan kepekaan yang diadakan oleh manager operasional Restoran Sangkuriang. Hal ini di harapkan dapat meningkatkan kinerja yang baik dan mencerminkan aturan perilaku pegawai kepada konsumen dengan *service excellent*.
Perusahaan meningkatkan kualitas dalam kinerja secara maksimal, memberikan pengarahan agar seluruh karyawan mengikuti perintah demi menjaga dan meningkatkannya kualitas restoran dimata konsumen. Membuat peraturan dan memahami lagi tentang SOP.