

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Pada bab V ini penulis akan menguraikan simpulan, implikasi dan rekomendasi berdasarkan penelitian tentang “Pengetahuan Standar Operasional Prosedur (SOP) *Personal Hygiene* pada Karyawan *Food & Beverage Kitchen* di Hotel Hemangini Bandung”.

A. Simpulan Hasil penelitian

Simpulan dalam penelitian ini disusun berdasarkan pada identifikasi masalah, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian dari Pengetahuan Standar Operasional Prosedur *Personal Hygiene* Pada Karyawan *Food and Beverage Kitchen*, menunjukkan rata-rata persentase tes pengetahuan karyawan tentang SOP *Personal hygiene* berada pada kategori baik hal ini ditunjukkan dengan hasil skor yang diperoleh oleh setiap karyawan, lebih dari setengah karyawan dapat menjawab dengan benar mulai dari sebelum melakukan aktivitas, saat mengolah makanan, pada saat perilaku terhadap makanan yang sudah jadi serta kesehatan pribadi penjamah makanan.

B. Implikasi dan Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian ini penulis ingin memberikan rekomendasi pada pihak-pihak yang diharapkan dapat mengembangkan hasil penelitian ini agar lebih bermanfaat, diantaranya :

1. Karyawan *kitchen* khususnya bagian *product* (penjamah makanan)

Diharapkan dapat mempertahankan kualitas pengetahuan dalam SOP sebagai acuan dalam bekerja khususnya dalam aspek *Personal hygiene*, agar penyebaran penyakit serta bakteri tidak menyebar kedalam makanan dan konsumen, sehingga karyawan F&B *Kitchen* dapat meningkatkan kualitas pelayanan terutama dalam aspek *Personal Hygiene*. Diharapkan pula karyawan tidak hanya mengetahui SOPnya saja namun dapat secara keseluruhan mengaplikasikan SOP kedalam aktivitas pekerjaannya. Karyawan F&B *Kitchen* sebaiknya menambah pengetahuan lebih lengkap mengenai personal hygiene agar dapat lebih sadar akan pentingnya *personal hygiene* saat bekerja.

2. Pihak Hotel hemangini Bandung

Sebagai pihak Hotel Hemangini diharapkan lebih aktif dalam meningkatkan kontrol atau pengawasan kepada para karyawan khususnya di *F&B Kitchen* saat bekerja agar menghasilkan karyawan yang berperilaku sesuai aturan sehingga akan menghasilkan produk yang aman untuk tamu. Pihak hotel sebaiknya memberikan pembinaan atau pelatihan secara rutin serta memberikan gambaran nyata bahaya yang berkaitan dengan saat mengolah makanan agar penjamah selalu memperhatikan perilaku hygiene saat bekerja dan kepala dapur selalu mengawasi saat mengadakan briefing sebelum memulai aktifitas bekerja serta Kepala dapur memberikan sanksi kepada karyawan yang tidak melaksanakan kegiatan bekerja sesuai SOP yang telah di tetapkan secara tegas.

3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan hasil penelitian ini dirasa perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait faktor lain penyebab karyawan kurang melaksanakan SOP khususnya dalam prosedur *personal hygiene* guna meningkatkan kualitas karyawan *F&B kitchen* di Hotel Hemangini Bandung.