

BAB V

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Hasil keseluruhan dari penelitian yang berjudul *Analisis Food and Beverage Cycle* dalam Memberikan Jaminan Produk Halal di WN Ampera Cabang Arcamanik dapat diuraikan sebagai berikut:

5.1 Simpulan

Simpulan berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, tujuan, serta hasil analisis dari wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi di lapangan dapat dijelaskan sebagai berikut:

- a. Hasil analisis proses *food and beverage cycle* WN Ampera cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal

Secara keseluruhan proses yang diterapkan sudah berjalan dengan baik dalam upaya memberikan jaminan produk halal kepada konsumen. Seluruh tahapan yang dilakukan sudah sesuai standar dan kebijakan halal yang berlaku.

- b. Hasil analisis implementasi *food and beverage cycle* WN Ampera cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal

Secara keseluruhan implementasi *food and beverage cycle* sudah cukup baik. Pembuatan SOP hampir seluruhnya sesuai dengan standar yang ada. Terdapat beberapa hal yang perlu diperbaiki.

- c. Hasil analisis pengawasan *food and beverage cycle* WN Ampera cabang Arcamanik dalam memberikan jaminan produk halal

Secara keseluruhan pengawasan yang dilakukan sudah baik, walaupun dengan keterbatasan hanya melalui media sosial seluruh operasional dapat berjalan dengan baik. Hal ini dikarenakan restoran sudah memiliki standar yang baku dan seluruh bagian di dalamnya bisa saling bekerja sama dengan baik.

5.2 Rekomendasi

Hasil simpulan yang telah penulis tulis berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat menjadi rekomendasi yang dideskripsikan sebagai berikut:

a. Rekomendasi untuk Pihak WN Ampera

1. Bila memungkinkan, sebaiknya lokasi ASC dipindahkan ke kawasan khusus yang biasanya merupakan kawasan industri agar bisa lebih leluasa dan tidak mengganggu lingkungan sekitar. Untuk penyimpanan bahan berbau menyengat sebaiknya dipisahkan dalam wadah atau ruangan terpisah agar tidak mempengaruhi aroma bahan lain
2. Sebaiknya membuat standar fasilitas pergudangan dan peralatan yang digunakan, hal ini bisa membuat seluruh fasilitas pergudangan Manajemen WN Ampera Dalem Kaum lebih terstandar. Penyimpanan bahan pembersih dan gas sebaiknya dijauhkan dengan sayur lalaban, hal ini bisa memungkinkan terjadinya kontaminasi dengan bahan
3. Kebersihan PH harus selalu terjaga, dikarenakan kondisi lantai cukup licin dan dapat membahayakan proses operasional
4. *Crew* harus memakai APD dengan baik, untuk meminimalisir resiko kejadian diluar dugaan dan perlu ditambahkannya standar fasilitas PH dan *grooming* karyawan.
5. Penerapan konsep *buffet* memiliki banyak resiko, untuk itu penanganannya masih perlu ditingkatkan. *Insect killer* bisa digunakan di area dadasar untuk meminimalisir hal yang tidak diinginkan.

b. Peneliti selanjutnya

Apabila akan dilakukan penelitian mengenai *food and beverage cycle* peneliti selanjutnya sebaiknya memilih objek yang sudah menerapkan *food and beverage cycle* dengan baik dan lebih mengembangkannya lagi hingga masalah keuangan.