

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

1.1 Simpulan

Berdasarkan pada hasil analisis dan pengujian hipotesis untuk mengetahui pengaruh keamanan makanan terhadap kepuasan konsumen maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1.) Penerapan manajemen keamanan makanan mempunyai pengaruh positif terhadap kepuasan konsumen di Restoran Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.
- 2.) Penerapan prinsip sistem keamanan berbasis HACCP didalam kitchen Hotel Grand Royal Panghegar Bandung sudah bisa diterapkan dengan mengoptimalkan langkah – langkah berdasarkan analisis prinsip keamanan makanan yaitu : diadakannya tranining staf & pegawai tentang HACCP, sistem dokumentasi yang harus dimengerti pegawai, sistem purchasing, receiving & storage harus lebih diintensifkan lagi, penanganan pest control harus dilakukan secara reguler perperiodik waktu secara terus menerus.
- 3.) Kepuasan konsumen terhadap produk yang dihasilkan dari tempat yang telah diaplikasikan prinsip-prinsip HACCP mempunyai pengaruh positif terhadap keamanan makanan di Restoran Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.

1.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang diperoleh dapat dikembangkan beberapa saran bagi pihak-pihak yang berkaitan dalam penelitian ini. Adapun saran-saran yang mungkin dapat menjadi bahan pertimbangan adalah sebagai berikut :

- 1.) Tetap memperhatikan kualitas produk yang dihasilkan.
- 2.) Meningkatkan keamanan makanan agar tidak terjadi kontak silang yang bisa merugikan konsumen.
- 3.) Diterapkannya sistem keamanan makanan berbasis HACCP di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.

- 4.) Diadakannya pelatihan tentang pemahaman mengenai ISO 22000 Tahun 2005 tentang keamanan makanan terhadap pegawai di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.
- 5.) Diadakannya pelatihan tentang pemahaman mengenai HACCP terhadap pegawai di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.
- 6.) Memiliki tim yang bisa menerapkan sistem keamanan makanan di area masing-masing di Hotel Grand Royal Panghegar Bandung.

