

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Standar kerja di Pizza Hut Wisata Graha yang diukur melalui dimensi kualitatif (kemampuan dalam bekerja, kemampuan menguasai mesin/peralatan, kemampuan mengatasi/mengevaluasi keluhan dari konsumen, dan kualitas kerja) dan dimensi kuantitatif (jumlah kesalahan dalam bekerja, jumlah/jenis pemberian pelayanan dalam bekerja, prosedur/kondisi kerja, dan waktu) berada pada kategori tinggi.
2. Kinerja Karyawan pada bagian *Front of The House* *Back of The House* Pizza Hut Wisata Graha Bandung, diukur melalui indikator (1) kualitas kerja, (2) kuantitas kerja, (3) pengetahuan kerja, (4) kreativitas, (5) kerjasama, (6) kesadaran, (7) inisiatif, (8) kualitas pribadi. Berdasarkan pengolahan dan analisis data, kinerja karyawan pada bagian *Front Of The House* dan *Back Of The House* Pizza Hut Wisata Graha Bandung berada pada kategori sedang.
3. Koefisien jalur dari X (standar kerja) ke Y (kinerja karyawan), sebesar 0.660. Berdasarkan uji t diperoleh t_{hitung} sebesar 4.648. Pada taraf nyata (α) 0,05 diperoleh t_{tabel} sebesar 2.048. Dengan demikian proposisi hipotetik yang diajukan diterima.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, beberapa saran yang dapat dikemukakan adalah sebagai berikut:

1. Kinerja karyawan pada bagian *Front of The House* dan *Back of The House* Pizza Hut Wisata Graha Bandung dalam kuantitas kerja belum mencapai skor maksimal dan memiliki skor rata-rata terendah dari indikator lain. Hal ini disebabkan tidak meratanya kemauan karyawan untuk melakukan pekerjaan melebihi volume kerja yang telah ditetapkan terutama dalam menjaga kebersihan restoran. Beberapa karyawan terlihat rajin bekerja untuk menjaga kebersihan, sedangkan beberapa karyawan terlihat kurang peduli terhadap kebersihan restoran. Kuantitas kerja karyawan pada bagian *Front of The House* dan *Back of The House* Pizza Hut Wisata Graha Bandung dapat ditingkatkan dengan lebih memperhatikan hal-hal sebagai berikut:
 - a. Memotivasi karyawan untuk selalu menjaga kebersihan restoran dengan cara memberikan *reward* bagi karyawan yang selalu menjaga kebersihan restoran.
 - b. Memberikan tugas kepada setiap karyawan untuk menjaga kebersihan salah satu bagian dari restoran dalam jangka waktu satu bulan, seperti satu karyawan bertanggung jawab terhadap kebersihan lantai restoran selama satu bulan.
 - c. Meningkatkan kesadaran karyawan terutama untuk bagian *Back Of The House* untuk selalu mengontrol dan menjaga kualitas produk yang telah dibuat agar konsumen selalu mendapatkan produk yang sesuai dengan apa yang dipesan serta menghindari adanya *complain* konsumen mengenai kurangnya kualitas produk yang mereka pesan.

