

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Di dasari hasil penelitian yang sudah di lakukan melalui pembahasan serta analisis data, di simpulkan seperti berikut ini:

- 1) Lebih dari sebagian tamu yang datang ke restoran Che Ah Chi adalah kaum perempuan, rata-rata umur tamu yang hadir ke restoran tersebut di dominasi usia dari 31 sampai dengan 50 tahun, dan latar belakang pendidikan para tamu restoran Che Ah Chi yang datang di dominasi oleh tamu yang berlatar belakang pendidikan diploma.
- 2) Para tamu yang mengunjungi restoran Che Ah Chi, memberi respon yang terbilang baik jika di lihat dari data yang di peroleh setelah di lakukannya penelitian.
- 3) Berikut adalah persepsi dari jawaban para tamu yang datang dan mengunjungi restoran Che Ah Chi:
 - a. Produk (makanan & minuman) mendapatkan nilai rata-rata 3,42 yang dimana hasil ini menunjukkan bahwa variabel produk mendapatkan nilai yang cukup.
 - b. Pelayanan mendapatkan nilai rata-rata 3,73 yang menunjukkan bahwa variabel ini mendapat nilai yang cukup dari para tamu.
 - c. Harga mendapatkan nilai rata-rata 3.76 yang dapat di simpulkan bahwa variabel ini mendapat nilai yang cukup.
 - d. Suasana mendapatkan nilai rata-rata 3.75 yang berarti variabel ini mendapat respon yang cukup dari para tamu.
 - e. Kebersihan restoran Che Ah Chi mendapatkan nilai rata-rata 3.83 yang dimana nilai rata-rata ini lebih tinggi dari subvariabel lainnya, nilai ini juga menunjukkan bahwa kebersihan yang ada mendapat nilai yang cukup dari para tamu.

Dari semua hasil data yang di dapat dari para tamu yang mengisi kuesioner tersebut menunjukkan bahwa restoran Che Ah Chi masih terbilang cukup baik dan memenuhi segala subvariabel dari segi produk (makanan & minuman), pelayanan, kebersihan dan higienitas, harga, dan atmosfir/ suasana yang ada di restoran tersebut dengan mendapatkan respon cukup dari para tamu.

5.2 Saran

Di dasari hasil penelitian yang sudah dilakukan maka saran yang di berikan adalah:

- 1) Di sisi produk dapat dilihat bahwa dari variasi pilihan menu, rasa makanan, tekstur makanan, dan presentasi makanan rata-rata masih mendapat respon yang cukup dan baik, hal ini masih dapat ditingkatkan dengan menyediakan seluruh bahan yang diperlukan sebelum restoran Che Ah Chi dibuka, agar tidak terjadinya kehabisan ketika para tamu ingin memesan makanan, dan baiknya semua makanan dipersiapkan secara professional agar tamu mendapatkan kualitas produk yang sangat baik.
- 2) Di sisi pelayanan yang dimana jenis pelayanan, fasilitas reservasi mendapatkan respon rata-rata sangat baik dan ketersediaan cara pembayaran, ukuran makanan, akses informasi kesehatan, serta keetersediaan kursi bayi masih mendapat respon rata-rata baik hingga cukup. Saran yang diberikan adalah agar tamu merasakan pelayanan yang baik maka seperti cara pembayaran harus diluaskan karena banyaknya tamu yang datang dan berasal dari Negara yang beragam oleh sebab itu baiknya cara pembayaranpun harus diperluas untuk memudahkan tamu dan seperti ukuran makanan dapat di variasikan seperti ukuran besar dan kecil, setiap makanan baiknya mendapat informasi kesehatan, serta memperbanyak kursi untuk balita.
- 3) Di sisi harga masih mendapat respon yang terbilang baik, dapat ditingkatkan dengan memenuhi seluruh faktor yang ada agar para tamu merasa bahwa harga yang diberikan dengan kepuasan tamu saling berimbang.

- 4) Di sisi suasana, respon rata-rata dari para tamu adalah baik yang dimana suasana masih dapat ditingkatkan karena suasana sangat menunjang kenyamanan tamu di restoran.
- 5) Kebersihan mendapatkan respon rata-rata baik dari para tamu, hal ini masih dapat ditingkatkan baik dari dalam restoran maupun seragam serta kebersihan para karyawan, saran yang diberikan adalah dilakukannya pengecekan terhadap kebersihan restoran maupun karyawan secara rutin atau setiap hari.
- 6) Untuk restoran di Enchantment resort, khususnya restoran Che Ah Chi yang di mana restoran ini menjadi tempat penelitian dilakukan, para responden memberi respon yang baik dari kuesioner yang dibagikan baik dari faktor produk, pelayanan, kebersihan, harga, dan atmosfer/ suasana, semua faktor ini harus tetap dijaga dan dipertahankan kualitas dari hasil yang baik ini, dan harus dilakukan beberapa inovasi dari segi produk baik makanan/ minuman yang ditawarkan kepada para tamu, meningkatkan kualitas pelayanan dengan membekali para karyawan dengan training/ *product knowledge*, suasana yang baik bagi para tamu ketika berada di dalam restoran, serta memperketat segala faktor yang berkaitan dengan kebersihan/ higienitas, jika semua faktor terus ditingkatkan maka kompatibilitas antara harga dengan kepuasan tamu akan berubah menjadi sangat baik, sehingga bukan hanya respon baik yang didapatkan tetapi menjadi sangat baik pada keseluruhan faktor yang ada.