

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Penetapan target kinerja karyawan terdapat dua poin yang paling penting yang harus diperhatikan yaitu pengukuran dan penilaian kinerja karyawan. Pengukuran dan penilaian kinerja dapat dilakukan dengan melihat dari produktifitas, kualitas, ketepatan waktu dan sasaran yang akan dicapai dalam Resto Rc Teras. Hal itu dimaksudkan bahwa dalam memilih kinerja karyawan harus dilihat dari sisi baik dan aturan yang ditentukan pada SSOP meskipun sasaran atau target penjualan yang diinginkan tidak tercapai.
2. Implementasi *good manufacturing practices* pada Cafe Rc Teras terdapat tujuh tahapan dalam hygiene dan sanitasi yakni *pre rinse*, pembersihan, pembilasan, pengecekan visual, penggunaan disinfektan, pembersihan akhir, dan *drain dry*. Dari tahapan tersebut hanya tiga yang diterapkan yakni *pre rinse*, pembersihan dan penggunaan disinfektan karena terfokusnya pada SSOP yang ditetapkan dalam cafe meskipun belum memiliki lisensi dari PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia).
3. Karyawan dalam menetapkan *good manufacturing practices* belum memperhatikan mengenai masalah. Maka dari itu akan disempurnakan teori masalah merupakan aspek yang penting sehingga dapat menjadi panutan bagi pemilik usaha Resto Rc Teras dan khususnya pada pengusaha muslim yang lainnya dalam menentukan kinerja yang baik.

B. Implikasi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan setelah memperhatikan hasil yang diperoleh dilapangan, maka penulis dapat mengimplikasikan beberapa hal diantaranya :

1. Secara ilmiah, dari hasil penelitian ini dapat berguna sebagai suatu karya ilmiah yang dapat menunjang perkembangan ilmu pengetahuan dan bisa menjadi masukan yang dapat mendukung penelitian maupun pihak yang lainnya.
2. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan dan sebuah pertimbangan bagi pelaku usaha Resto Rc Teras di berbagai kalangan baik itu karyawan, manager, dan tim dalam upaya meningkatkan kinerja menjadi lebih baik, yakni dengan memperhatikan dan menerapkan prinsip kemaslahatan dengan memberikan manfaat dan menolak mudharat.

C. Saran

Berdasarkan hasil dari kesimpulan yang diuraikan diatas maka ada beberapa saran yang penulis perlu sampaikan diantaranya :

1. Dalam menentukan kinerja karyawan sebaiknya melibatkan teori masalah pada Resto Rc Teras untuk dijadikan pedoman bagi pengusaha lainnya bukan semata-mata terfokus pada dunia tetapi juga memperhatikan kemaslahatan
2. Diperlukan adanya perhatian khusus terhadap kebersihan dan keindahan didalam dan diluar Resto Rc Teras.
3. Dari segi lokasi tempat alangkah baiknya selalu melakukan renovasi terutama fasilitas seperti toilet dan fasilitas lainnya sehingga pengunjung merasa nyaman dan puas. Dengan demikian dapat menarik lebih banyak pengunjung.