

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diidentifikasi tentang upaya, hambatan, dan SWOT peningkatan profesionalisme pramusaji Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta, didapatkan hasil kesimpulan sebagai berikut :

1. Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta telah berhasil melakukan upaya peningkatan profesionalisme pramusaji melalui Pelatihan, Supervisi, Reward & Punishment, dan Evaluasi terhadap kinerja Pramusaji. Upaya ini mendapatkan respon positif dari pramusaji maupun konsumen Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta.
2. Hambatan peningkatan profesionalisme pramusaji Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta bahwa beberapa faktor menghambat upaya meningkatkan profesionalisme pramusaji dan berpotensi mempengaruhi keberhasilan operasional restoran. Kurangnya konsistensi dalam penerapan standar pelayanan dan pengetahuan menu dapat menyebabkan variasi dalam pengalaman pelanggan, yang dapat merugikan citra restoran. Selain itu, jadwal kerja yang padat menjadi hambatan dalam pelaksanaan pelatihan kontinu, sementara rendahnya motivasi dan keterlibatan pramusaji dapat menghambat semangat untuk meningkatkan profesionalisme.
3. Analisis SWOT terhadap upaya peningkatan profesionalisme pramusaji di Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta mengidentifikasi kekuatan seperti kualitas kuliner unggul dan lokasi strategis, sementara persaingan industri dan fluktuasi pasar menjadi ancaman. Strategi optimal dapat melibatkan peningkatan kerjasama dengan sekolah kuliner, inovasi menu, dan pelatihan berkala untuk mengatasi kelemahan internal seperti rotasi karyawan tinggi. Peningkatan motivasi pramusaji dan kerjasama dengan komunitas kuliner lokal juga dapat menghadapi ancaman dan memperkuat dukungan lokal.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan, hasil penelitian, dan pembahasan yang telah diidentifikasi tentang upaya, hambatan, dan SWOT peningkatan profesionalisme pramusaji Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta, peneliti memiliki saran sebagai berikut:

1. Meneruskan dan Meningkatkan Program Pelatihan: Dalam rangka menjaga kesuksesan upaya peningkatan profesionalisme pramusaji, Sumire Restaurant Grand Hyatt Jakarta sebaiknya terus melanjutkan dan meningkatkan program pelatihan yang telah berjalan dengan memberikan konten yang relevan, inovatif, dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Pembaruan secara berkala akan membantu pramusaji tetap terampil dan beradaptasi dengan perkembangan industri kuliner.
2. Fokus pada Peningkatan Motivasi dan Keterlibatan: Untuk mengatasi hambatan terkait rendahnya motivasi dan keterlibatan pramusaji, manajemen Sumire Restaurant dapat merancang strategi insentif yang lebih komprehensif dan menarik. Insentif yang adil dan berkesinambungan dapat menjadi kunci untuk mempertahankan semangat pramusaji dalam meningkatkan profesionalisme mereka, sekaligus menciptakan lingkungan kerja yang positif.
3. Memperkuat Kerjasama dengan Sekolah Kuliner dan Komunitas Lokal: Dengan mempertahankan kekuatan lokasi strategis dan kualitas kuliner unggul, Sumire Restaurant dapat lebih memperkuat kerjasama dengan sekolah kuliner untuk mendukung program pelatihan khusus. Selain itu, memperdalam keterlibatan dengan komunitas kuliner lokal dapat membantu restoran mendapatkan dukungan yang lebih besar dari masyarakat setempat, menciptakan hubungan yang saling menguntungkan.