

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian/analisis yang penulis lakukan di *Cafe Interaksi Space*.

Dapat disimpulkan bahwa :

Berdasarkan analisis data, penulis menemukan Permasalahan pada penanganan dan produksi pengolahan yang sering terjadi di saat terjadinya penumpukan Pelanggan, Hal tersebut disebabkan karena kurangnya ketelitian, kepekaan dan juga terjadi karena tingkat kesibukan pada penerimaan pesanan yang padat.

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan terhadap Cafe Interaksi, dapat disimpulkan bahwa bisnis ini memiliki sejumlah kekuatan internal yang signifikan, seperti fokus yang tinggi pada kebersihan dan kualitas produk, serta responsif terhadap masalah dan umpan balik pelanggan. Namun, Cafe Interaksi juga dihadapkan pada sejumlah kelemahan internal, seperti keterlambatan pesanan, masalah dengan peralatan produksi, dan komentar negatif tentang kualitas produk dan layanan.

Sementara itu, ada sejumlah peluang eksternal yang tersedia bagi Cafe Interaksi, seperti peningkatan permintaan akan makanan sehat dan bersih, serta potensi untuk meningkatkan citra merek melalui fokus pada kualitas dan kebersihan. Namun, ada juga ancaman eksternal yang perlu diatasi, termasuk persaingan dari kafe/restoran lain dan risiko penurunan reputasi bisnis akibat masalah kualitas atau layanan. Untuk menghadapi tantangan ini dan memanfaatkan peluang yang ada, Cafe Interaksi dapat mengembangkan strategi yang mengoptimalkan kekuatan internalnya untuk mengatasi kelemahan dan menghadapi ancaman. Hal ini mencakup peningkatan efisiensi operasional, perbaikan dan pemeliharaan peralatan produksi, peningkatan kualitas

produk dan layanan, serta pengembangan kapasitas dan pengetahuan karyawan. Dengan menerapkan strategi ini secara efektif, Cafe Interaksi dapat memperkuat posisinya di pasar, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan mencapai kesuksesan jangka panjang dalam industri makanan dan minuman. Diperlukan komitmen yang kuat dari manajemen dan staf untuk terus memperbaiki dan mengembangkan operasi bisnisnya guna menghadapi dinamika pasar yang terus berubah.

B. SARAN

1. Lebih ditingkatkan dan diperhatikan pada bagian pemahaman kinerja pegawai pada bagian oprasional dan tata cara dalam melayani pelanggan.
2. Pegawai harus lebih memperhatikan kebersihan dan kenyamanan lingkungan cafe tersebut.
3. Diusahakan untuk memberi atau menempatkan alat makan dan minum pada setiap makanan dan minuman yang disajikan diluar melihat nilai estetihka.
4. SOP harus lebih ditekankan lagi dan jika bisa ditambahkan lagi tentang penerapan Hygiene dan Sanitasi

