

BAB IV

KESIMPULAN, REKOMENDASI, DAN IMPLIKASI

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai kesimpulan dari penelitian yang telah dilakukan dengan judul “*Analisis Management Control System dan Business Process Reengineering pada FitFuel*”, serta memberikan rekomendasi Kitchen Management yang tepat dan ideal bagi FitFuel.

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

Pada toko-1 terdapat beberapa poin masalah, yaitu:

- *Kitchen floor plan* yang tidak efektif karena kurangnya *space* untuk lalu-lalang saat bekerja sehingga para pekerja dapat bertabrakan dan menghambat proses produksi ataupun menyebabkan kegagalan saat proses produksi.
- *Kitchen floor plan* yang tidak efektif karena salah satu *station* menutupi ruang gerak sehingga penerimaan kiriman bahan baku terganggu.
- *Space queue* yang menjadi satu dengan area *dine in* sehingga mengganggu customer yang ingin *dine in* juga membuat toko cukup penuh.
- Belum adanya standar operasional prosedur kegiatan pada penyimpanan sementara sehingga terkadang ditemukan beberapa bahan baku yang

tersimpan pada penyimpanan sementara berakhir buruk karena disimpan tidak sesuai dengan karakteristiknya serta tata cara yang seharusnya ada tertulis.

- Belum adanya *kitchen safety protocol* yang mengatur cara penggunaan alat serta beberapa perilaku sehingga terhindar dari kecelakaan pada bekerja.

Pada toko ke-1 ditemukan bahwa *management control system* yang digunakan masih belum cukup sehingga masih ada beberapa kendala yang mengganggu jalannya bisnis, dalam penerapannya masih mengandalkan pemahaman head chef sendiri sehingga masih ada beberapa poin yang miss karena tidak memiliki standar yang pasti. Dari hasil analisis, peneliti menemukan *management control system* yang telah digunakan oleh FitFuel sendiri, yang mencakup *kitchen, inventory, kasir* dan *overall*. Tetapi masih ada beberapa *station* yang terlewat seperti; belum adanya board list untuk *stock report, staff hygiene control*.

Berdasarkan hasil analisis toko pertama dan hasil wawancara dengan pemilik FitFuel, FitFuel akan menggunakan konsep *virtual restaurant* yang berfokus pada penjualan online melalui aplikasi GoFood, GrabFood, ShopeeFood. Hal ini berpengaruh terhadap layout toko serta *kitchen floor plan* yang akan digunakan pada toko ke-2 ini, sehingga tidak diperlukannya area untuk *dine in*. Toko ke-2 ini juga merupakan penyatuan *inventory* dengan toko ke-2 yang menjadikan *inventory* lebih bisa dikontrol sehingga dapat meminimalisir bahan baku yang rusak akibat tata cara penyimpanan yang kurang baik. Toko ke-2 ini juga menjadi salah satu benchmark dalam usaha pencapaian pasar baru di area Kota Bandung lebih tepatnya di area

Mekar Wangi, diharapkan dengan fokus toko ke-2 ini pada online delivery dapat menopang kekurangan yang mungkin dihasilkan oleh toko ke-1.

4.2 Rekomendasi

Pada toko-1 terdapat beberapa poin masalah, yaitu:

- *Kitchen floor plan* yang tidak efektif karena kurangnya *space* untuk lalu-lalang saat bekerja sehingga para pekerja dapat bertabrakan dan menghambat proses produksi ataupun menyebabkan kegagalan saat proses produksi.
- *Kitchen floor plan* yang tidak efektif karena salah satu *station* menutupi ruang gerak sehingga penerimaan kiriman bahan baku terganggu, dibutuhkan perubahan *kitchen floor plan* dengan memindahkan salah satu *station* dengan tempat inventory sementara sehingga kiriman bahan baku dapat langsung masuk ke dalam inventory sementara.
- *Space queue* yang menjadi satu dengan area *dine in* sehingga mengganggu customer yang ingin *dine in* juga membuat toko cukup penuh sehingga diperlukannya area kosong untuk *space queue* agar customer lain dapat *dine in* dengan nyaman.
- Belum adanya standar operasional prosedur kegiatan pada penyimpanan sementara sehingga terkadang ditemukan beberapa bahan baku yang tersimpan pada penyimpanan sementara berakhir buruk karena disimpan tidak sesuai dengan karakteristiknya serta tata cara yang seharusnya ada tertulis.

Peneliti mengusulkan rancangan standar operasional prosedur kegiatan pada penyimpanan sementara yang disesuaikan dengan karakteristik bahan baku.

- Belum adanya board list yang dapat ditingkatkan seperti perubahan standar operasional prosedur kegiatan pada kitchen, standar operasional kegiatan pada penyimpanan sementara, standar operasional kegiatan pada preparasi, serta penggunaan check board list untuk; *stock report*, *staff hygiene control*. Beberapa alat dan perubahan yang diterapkan tersebut dapat mendorong kinerja kitchen sehingga dapat meminimalisir kesalahan berulang yang dilakukan oleh para pekerja.
- Toko ke-1 dapat mengimplementasikan usulan rancangan *kitchen safety protocol* dan *staff hygiene protocol* seperti pada gambar 3.14 dan gambar 3.15.

4.3 Implikasi

Dalam pembahasan bab 3 pada sub bab 3.3 terdapat gambaran *kitchen floor plan* lama pada gambar 3.6 dan rancangan untuk perubahan *kitchen floor plan* seperti pada gambar 3.7 dari peneliti berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan. Hal yang paling signifikan terlihat perbedaannya adalah dimana salah satu *station* yang cukup menutupi ruang gerak ditukar tempatnya dengan *inventory* sementara sehingga adanya ruang kosong yang dapat dijadikan area lalu-lalang sehingga kiriman bahan baku bisa langsung masuk ke dalam *inventory* sementara, hal ini juga dapat

menghindari kecelakaan saat bekerja karena ruang gerak yang sempit dan sering kali ditemukannya pekerja yang bertabrakan karena ruang sempit tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, M. (2019, oktober). Apa yang dimaksud dengan strategi? Dictio Community. Retrieved october 25, 2022, from <https://www.dictio.id/t/apa-yang-dimaksud-dengan-strategi/120386/4>*
- Anthony, R. N., & Govindarajan, V. (2009). Management Control System (11th ed., Vol. 2). Salemba Empat.*
- Ayodya, W. (2016). Business Plan Usaha Kuliner Skala UMKM. Elex Media Komputindo.*
- Budio, S. (2019, Desember). Strategi Management Sekolah. Jurnal Menata, 2.*
- Fathansyah. (2015). Basis Data (2nd ed.). Informatika Bandung.*
- Imbar, R. V. (2005). Pelaksanaan Kontrol dan Audit Sistem Informasi Pada Organisasi. Retrieved November 13, 2022, from <http://repository.maranatha.edu/282/1/Pelaksanaan%20Kontrol%20dan%20Audit.pdf>*
- Jeston, J., & Nelis, J. (2016). Business Process Management; Practical Guidelines to Successful Implementations.*
- MaintainX. (2021, October 14). Guide to Restaurant Standard Operating Procedures (SOPs). Retrieved November 28, 2022, from Guide to Restaurant Standard Operating Procedures (SOPs)*

Ratu Bangsawan, I. P. (2018). *Direktori Kuliner Kabupaten Banyuasin Sumatera Selatan*. Yayasan Institut Studi Ekonomi dan Kewirausahaan (InSEK).

Roaming Hunger & Greenspan, E. (2020, November 24). *Guide to Ghost Kitchens: All You Need to Know*. Retrieved November 27, 2022, from <https://roaminghunger.com/blog/15623/ghost-kitchens-everything-you-must-know>

Scoot, & George M. (2004). *Prinsip-prinsip sistem informasi manajemen*. Raja Grafindo Perkasa.

<http://opac.lib.unlam.ac.id/id/opac/detail.php?q1=658.403>

[8&q2=Sco&q3=p&q4=979-421-394-2](http://opac.lib.unlam.ac.id/id/opac/detail.php?q1=658.403&q2=Sco&q3=p&q4=979-421-394-2)

Soenardi, T., & Tim Yayasan Gizi Kuliner Indonesia. (2013). *Teori Dasar Kuliner*. Gramedia.

Sukarna. (2011). *Dasar-dasar Manajemen (2nd ed.)*. Mandar Maju.

Sutabri, T. (2012). *Analisis Sistem Informasi (C. Putri, Ed.)*. ANDI OFFSET.

Terry, G. R. (2012). *Prinsip-prinsip Manajemen*.

Tikoo, N. (2018). *Management Control Systems (Pookja, Ed.)*. Lovely Professional University.

https://ebooks.lpude.in/management/mba/term_4/DMGT514_MANAGEMENT_CONTROL_SYSTEMS.pdf

Tontowi. (2016). *Membangun Jiwa Entrepreneurship*. UB Press.