

## **BAB 3**

### **PENUTUP**

#### **3.1. Kesimpulan**

Selama penulis melakukan kegiatan praktik kerja di CV Bintang Kulina Utama tepatnya di Kayu Manis Resto sebagai *Supervisor* dan Asisten Administrasi serta berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan oleh penulis di bab sebelumnya secara keseluruhan kegiatan operasional yang berlangsung di Kayu Manis Resto masih diperlukan banyak perbaikan karena masih cukup banyak kegiatan operasional yang masih tidak sesuai dengan teori yang ada. Penulis dapat memahami beberapa hal yang menjadi tujuan penulis melakukan praktik kerja di CV Bintang Kulina Utama tepatnya di Kayu Manis Resto. Selain itu penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Proses penghitungan persediaan *snacks, cookies* dan *soft drinks* di Kayu Manis Resto ini sudah cukup baik. Menggunakan sistem yang mudah untuk dilakukan oleh siapapun jika bagian penghitung persediaan tidak hadir. Hanya saja diperlukan pengecekan kembali saat penghitungan diwaktu *closing*. Karena terkadang diwaktu perhitungan saat *opening* di hari berikutnya jumlah barang tidak sesuai dengan jumlah saat *closing* dihari sebelumnya. Selain itu, diperlukan untuk pengecekan tanggal *expired* dari *snack, cookies*, atau *soft drink* tersebut.
2. *Controlling* masih kurang terutama dalam kedisiplinan proses kerja dan sanksi keterlambatan, sehingga ada kemungkinan untuk melakukan kesalahan yang sama. *Controlling* juga berpengaruh pada keberlangsungan dari restoran yang bisa jadi akan merugikan pihak restoran.
3. Dalam mengatur *flow* keluarnya pesanan konsumen akan ada saja kemungkinan-kemungkinan yang menyebabkan adanya kesalahan atau ketidaksesuaian pesanan konsumen dengan pesanan yang keluar. Bahkan adanya *miss communication* juga dapat menyebabkan kesalahan terjadi. Namun, sebisa mungkin untuk menghindari kesalahan tersebut.

### 3.2. Saran

Kegiatan operasional yang terbilang baru membuat Kayu Manis Resto masih memerlukan banyak perbaikan agar kedepannya semakin baik. Maka dari itu demi meningkatkan keefektifan kerja, efisiensi waktu, serta kedisiplinan proses kerja yang baik, penulis memberikan beberapa saran berdasarkan pengalaman penulis semalam melakukan praktik kerja di Kayu Manis Resto. Berikut saran yang dapat penulis berikan :

1. Perlu diadakan *training* untuk kedisiplinan dalam melakukan proses kerja. Training ini bertujuan agar karyawan lebih disiplin waktu, disiplin dalam melakukan setiap pekerjaan, dan lain-lain. Ketidakdisiplinan dalam proses kerja tentunya akan menghambat kinerja dan bisa merugikan pihak lain atau menghambat berjalannya operasional. Selain itu, sanksi yang tegas juga sangat diperlukan disituasi tertentu seperti sanksi keterlambatan yang membuat jera dan tidak akan mengulanginya kembali.
2. Komunikasi yang baik memang diperlukan dalam setiap pekerjaan, begitupun sebagai *waiter* sangat diperlukan komunikasi yang baik kepada konsumen ataupun kepada rekan kerja. *Team waiter* wajib melakukan pekerjaan tersebut sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP). *Team waiter* diharuskan untuk lebih memastikan *customer order*. Ada beberapa hal yang bisa dilakukan untuk menghindari kesalahan atau ketidaksesuaian *customer order* dengan pesanan yang keluar adalah sebagai berikut :
  - a. Pembacaan kembali *customer order* langsung di depan konsumen setelah pencatatan pesanan.
  - b. Perlunya komputer atau layar tambahan di *kitchen* untuk memunculkan data nomor meja serta pesanan konsumen untuk menghindari kesalahan pesanan.
  - c. Pastikan pemeriksaan kembali pesanan yang akan diantarkan. Selain menghindari kesalahan pesanan, kegiatan ini bisa sebagai pengecekan kebersihan makanan atau minuman tersebut. Hal ini untuk meminimalisir komen buruk dari konsumen.

3. Pencatatan persediaan barang jadi akan lebih baik jika dilakukan secara komputerisasi agar lebih terkontrol jumlah keluar masuknya barang. Pencatatan persediaan ini bisa menggunakan software seperti *Inflow Inventory*, *Rightcontrol*, dan lain-lain. Setiap melakukan penghitungan barang jadi secara langsung harus sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP), untuk menghindari kesalahan dalam penghitungan barang jadi, baik saat penghitungan di *opening* ataupun saat *closing*. Hal ini juga bertujuan untuk mengontrol kondisi dari barang jadi tersebut.
4. Saat ini Kartu Persediaan Barang di Kayu Manis Resto masih dijadikan satu antara *snacks*, *cookies*, dan *soft drinks*. Penulis memberikan saran, jika perusahaan tetap ingin melakukan pencatatan manual akan lebih baik jika Kartu Persediaan Barang dipisahkan antara *snacks*, *cookies* dan *soft drinks*. Hal ini akan memudahkan untuk pengecekan dan pencatatan.

Tabel Pencatatan Persediaan *Snacks* yang Disarankan Penulis dapat dilihat di Tabel 3.1.

**Tabel 3.1**  
**TABEL PENCATATAN PERSEDIAAN SNACKS YANG DISARANKAN PENULIS**

<b>KARTU PERSEDIAAN BARANG KAYU MANIS RESTO BANDUNG</b>						
Jenis barang : <i>Snacks</i>						
Bulan, Tahun : Oktober , 2018						
<b>Tanggal</b>	<b>Varian</b>	<b>Tanggal <i>expired</i></b>	<b>Masuk</b>	<b>Keluar</b>	<b>Sisa</b>	<b>Paraf</b>

Sumber: Penulis, 2019

## DAFTAR PUSTAKA

### **Buku**

- Assauri, Sofjan.1993. *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Empat*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Atmodjo, M.W. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Ishak, Aulia.2010. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nuraida, Ida. 2014. *Manajemen Administrasi Perkantoran, Edisi Revisi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Slocum, Jackson dan Hellriegel.2005. *Competency-Based Management*. USA: Thomson Higher Education.
- Soekresno. 2000. *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

### **Document from Website**

- Syarifah,Uut.2019. *Fungsi Controlling dalam Manajemen*.  
<https://www.kompasiana.com/uutsyarifah/54f82624a33311c27b8b554b/fungsi-controlling-dalam-manajemen>
- Dinakmika Belajar.2019. *Pengertian Kartu Persediaan Barang*.  
<https://www.dinamikabelajar.com/2017/07/pengertian-kartu-persediaan-barang.html>  
<https://kbbi.kemdikbud.go.id>, 2019