

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dengan menyelesaikan penelitian ini, dapat menarik kesimpulan untuk memahami hasil dari studi ini dan implikasinya terhadap bidang yang diteliti, yaitu:

1. Setelah mendapatkan hasil kalkulasi dari perhitungan Full Time Equivalent (FTE) setiap pegawai di restoran xyz, menunjukkan bahwa seluruh pegawai baik pegawai pramusaji dan pegawai dapur masuk kedalam kategori indeks FTE *overload* (beban kerja terlalu banyak) indeks nilai FTE lebih besar dari 1,28. Dengan rata-rata nilai beban kerja untuk pegawai pramusaji sejumlah 1,99 dan rata-rata nilai beban kerja untuk pegawai dapur sejumlah 1,66.
2. Berdasarkan hasil perhitungan skor DRAWS pada 5 pramusaji dan 16 pegawai dapur di Restoran xyz, seluruh pegawai mengalami *overload* mental, dengan rata-rata skor 72,9 untuk pramusaji dan 72,2 untuk pegawai dapur. Skor ini menunjukkan tingginya beban kerja mental yang dihadapi keduanya, yang disebabkan oleh tekanan waktu, multitasking, dan kebutuhan untuk mempertahankan kualitas kerja di bawah kondisi yang penuh tekanan. Pramusaji menghadapi stres dari interaksi langsung dengan pelanggan, sementara pegawai dapur tertekan oleh kompleksitas proses memasak yang memerlukan ketelitian dan kecepatan tinggi. Perbedaan skor yang minim antara kedua kelompok menunjukkan bahwa meskipun pekerjaan di dapur lebih fisik, tingkat stres mental yang dialami keduanya cukup sebanding, yang menandakan perlunya perhatian lebih terhadap kesejahteraan mental pegawai untuk mengurangi dampak negatif seperti *turnover* dan meningkatkan kepuasan kerja.
3. Rancangan usulan perbaikan yang dibuat pada penelitian ini dibuat dengan tujuan melakukan pemerataan beban kerja para karyawan. Hasil dari rancangan usulan perbaikan ini adalah rata – rata dari nilai FTE untuk pramusaji yang semula 1,99 (*overload*) menjadi 1,24 (*fit*) dengan

menambah 3 pramusaji. Selanjutnya rata – rata dari nilai FTE untuk pegawai dapur produksi pempek yang semula 1,69 (*overload*) menjadi 1.18 (*fit*) dengan menambah 3 pegawai produksi pempek. Rata – rata dari nilai FTE untuk pegawai dapur checker yang semula 1,69 (*overload*) menjadi 1,13 (*fit*) dengan menambah 1 pegawai checker. Rata – rata dari nilai FTE untuk pegawai dapur bagian masakan yang semula 1,7 (*overload*) menjadi 1,28 (*fit*) dengan menambah 1 pegawai bagian masakan. Rata – rata dari nilai FTE untuk pegawai dapur bar yang semula 1,69 (*overload*) menjadi 1,13 (*fit*) dengan menambah 1 pegawai bar dan rata – rata dari nilai FTE untuk pegawai dapur panggangan yang semula 1,4 (*overload*) menjadi 0,98 (*underload*) dengan menambah 1 pegawai panggangan.

5.2 Saran

Adapun beberapa saran yang diberikan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Manajemen Restoran :
 1. Pihak manajemen dapat menggunakan hasil dari penelitian ini sebagai evaluasi terhadap beban kerja yang diterima oleh para pekerja dan dapat mempertimbangkan hasil dari penelitian ini.
 2. Pihak manajemen restoran dapat mempertimbangkan hasil usulan tenaga kerja yang diberikan pada penelitian ini sebagai perencanaan kebutuhan tenaga kerja di masa mendatang.
 3. Perusahaan dapat mempertimbangkan hasil penelitian ini untuk membuat rancangan distribusi tenaga kerja yang optimal sebagaimana yang telah diusulkan dalam penelitian ini.
2. Untuk Peneliti Selanjutnya :
 1. Peneliti selanjutnya dapat menjadikan hasil dari penelitian ini sebagai referensi atau acuan untuk penelitian di masa mendatang.
 2. Peneliti selanjutnya sebaiknya dapat melakukan pengamatan data di lapangan dengan waktu yang lebih banyak dengan tujuan penelitiannya dapat lebih representatif dengan keadaan yang ada di lapangan.