

BAB VI

KESIMPULAN & SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil yang didapat berdasarkan analisa yang telah dilakukan pada bab 5 maka, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Faktor – faktor kepuasan kerja yang memberikan kepuasan kerja pada pekerja di Rumah Makan Saung Nikmat adalah :

- Perusahaan sering melakukan evaluasi pekerjaan
- Potensi kemampuan dan keterampilan saya gunakan dalam bekerja
- Perusahaan sering memberikan pelatihan mengenai cara kerja
- Adanya kesempatan untuk mempelajari hal baru
- Perusahaan sering memberikan umpan balik terkait pekerjaan saya
- Gaji yang saya terima sesuai dengan apa yang saya berikan pada perusahaan
- Saya mendapatkan upah/gaji tepat waktu
- Saya mendapatkan kesempatan untuk kenaikan karir
- Saya mendapatkan tunjangan kesehatan dari perusahaan
- Lingkungan kerja tempat saya bekerja memberikan kenyamanan
- Perusahaan memberikan waktu istirahat yang cukup
- Kebersihan lingkungan kerja dan peralatan
- Pengaturan waktu kerja yang sesuai bagi saya
- Rekan kerja yang ramah dan saling membantu
- Atasan memberlakukan setiap pekerja dengan adil
- Komunikasi pekerja dengan atasan berjalan dengan baik dalam masalah pekerjaan maupun di luar pekerjaan
- Pekerja dapat menyampaikan keluhannya kepada atasan
- Atasan memiliki kemampuan mengkoordinasi para pekerja
- Saya memiliki Keleluasaan untuk menyelesaikan sesuatu masalah pekerjaan
- Saya memiliki Kesempatan untuk mengembangkan keterampilan dan kemampuan yang dimiliki
- Pekerjaan saya sesuai dengan kepribadian saya

Faktor – faktor kepuasan kerja yang belum memberikan kepuasan kerja pada pekerja di Rumah Makan Saung Nikmat adalah :

- Saya mendapatkan bonus atau insentif dari perusahaan
- Kelengkapan peralatan kerja
- Atasan memberikan perhatian kepada setiap pekerja
- Atasan membantu jika pekerja terlibat masalah dengan pekerja lain

2. Faktor kepuasan kerja yang mempengaruhi hubungan antara komitmen kerja dan kinerja pekerja di Rumah Makan Saung Nikmat adalah :

- Perusahaan sering melakukan evaluasi pekerjaan
- Potensi kemampuan dan keterampilan saya gunakan dalam bekerja
- Perusahaan sering memberikan pelatihan mengenai cara kerja
- Adanya kesempatan untuk mempelajari hal baru
- Perusahaan sering memberikan umpan balik terkait pekerjaan saya
- Saya memiliki Keleluasaan untuk menyelesaikan sesuatu masalah pekerjaan
- Saya memiliki Kesempatan untuk mengembangkan keterampilan dan kemampuan yang dimiliki
- Pekerjaan saya sesuai dengan kepribadian saya

3. Faktor komitmen kerja yang mempengaruhi kinerja pada pekerja di Rumah Makan Saung Nikmat adalah :

- Saya menerima kebijakan dan peraturan yang ditetapkan perusahaan
- Saya memiliki tujuan yang sama dengan tujuan perusahaan
- Saya akan berusaha keras untuk membantu perusahaan mencapai tujuannya
- Saya akan tetap setia pada perusahaan, walaupun diberikan penawaran kerja di tempat lain
- Saya siap menerima pekerjaan apapun, agar tetap berada di perusahaan ini
- Saya bangga menjadi bagian dari perusahaan ini

4. Ada hubungan antara Komitmen kerja dan kinerja pekerja, yang dimoderasi faktor kepuasan kerja dengan Koefisien determinasi sebesar 73,6%. Artinya pengaruh komitmen kerja dengan kinerja, terlebih jika terdapat faktor kepuasan kerja sebesar 73,6%, sedangkan 26,4% sisanya merupakan pengaruh dari faktor lainnya yang tidak diamati dalam penelitian ini.

5. Usulan yang diberikan kepada pihak Rumah Makan Saung Nikmat adalah :

Usulan yang diberikan adalah berdasarkan hasil regresi linier berganda yang dikembangkan dengan menggunakan konsep PDCA (*Plan-Do-Check-Action*) dan konsep POAC (*Planning-Organizing-Actuating-Controlling*). Untuk PDCA digunakan untuk perbaikan secara terus menerus, dengan mengikuti 4 langkah literasi yang saling berkesinambungan sebagai berikut.

Plan adalah membuat sebuah perencanaan yang akan dilakukan guna mencapai tujuan dari Rumah Makan Saung Nikmat. Perencanaan yang dilakukan adalah untuk membangun dan mengembangkan komitmen kerja, serta meningkatkan kepuasan kerja pekerja, agar para pekerja mau menerima tujuan dari perusahaan dan memiliki loyalitas yang tinggi pada perusahaan.

Do adalah usulan yang dibuat adalah untuk mencapai apa yang sudah direncanakan, dengan memberikan pelatihan bagi para pekerja dan menetapkan standar seleksi pekerja baru yang disesuaikan dengan pengalaman dan keahlian yang dibutuhkan

Check adalah pemeriksaan mengenai apakah hal yang telah dilakukan berdasarkan langkah *Do*, telah sesuai dengan yang direncanakan.

Action adalah dengan melakukan evaluasi kerja berdasarkan hasil dari langkah *check*, serta menerima berbagai masukan dari para pekerja guna menciptakan perencanaan selanjutnya.

Untuk usulan konsep POAC sebagai berikut :

Planning, yang menjadi usulan berdasarkan langkah dari *planning* adalah perencanaan mengenai pemeliharaan komitmen kerja dan kepuasan kerja pekerja.

Organizing, pemilik dari Rumah Makan Saung Nikmat harus mampu untuk membagi – bagi tugas sesuai dengan keahlian para pekerja, serta mampu mengkoordinasikan para pekerja agar dapat bekerja sama dengan baik.

Actuating merupakan peranan dari pemilik rumah makan yang harus menjalin hubungan yang baik dengan para pekerja, dan memberikan dorongan, motivasi dan inspirasi bagi para pekerja.

Controlling dengan melakukan evaluasi kerja sebagai bentuk pemeriksaan guna memperbaiki hal – hal yang tidak sesuai dengan apa yang direncanakan.

6.2 Saran

6.2.1 Saran untuk penelitian selanjutnya.

- Sebaiknya untuk penelitian selanjutnya lebih memperhatikan mengenai indikator – indikator yang perlu diukur ketika proses penelitian, yang perlu diperhatikan di sini adalah penerangan makna dari sebuah kalimat perlu diperjelas. Karena dari beberapa masukan responden kurang mengerti mengenai beberapa indikator yang tertera pada kuesioner.
- Dalam penelitian ini memiliki kekurangan yaitu ketika penilaian kinerja para pekerja hanya dilihat berdasarkan pendapat dari pemilik rumah makan, sebaiknya untuk penilaian kinerja selanjutnya perlu diperhatikan disesuaikan juga dengan keadaan di lapangan berdasarkan pendapat dari rekan kerjanya.

6.2.2 Saran untuk perusahaan.

- Sebaiknya perusahaan dapat menerapkan jadwal evaluasi kerja secara rutin, yang dapat dilakukan sesudah rumah makan tutup. Evaluasi kerja ini berfungsi sebagai laporan mengenai hal – hal apa saja yang perlu diperhatikan untuk pencapaian tujuan perusahaan ke arah yang lebih baik dan untuk mengantisipasi agar tidak terjadi kesalahan – kesalahan dihari selanjutnya.