

BAB 6

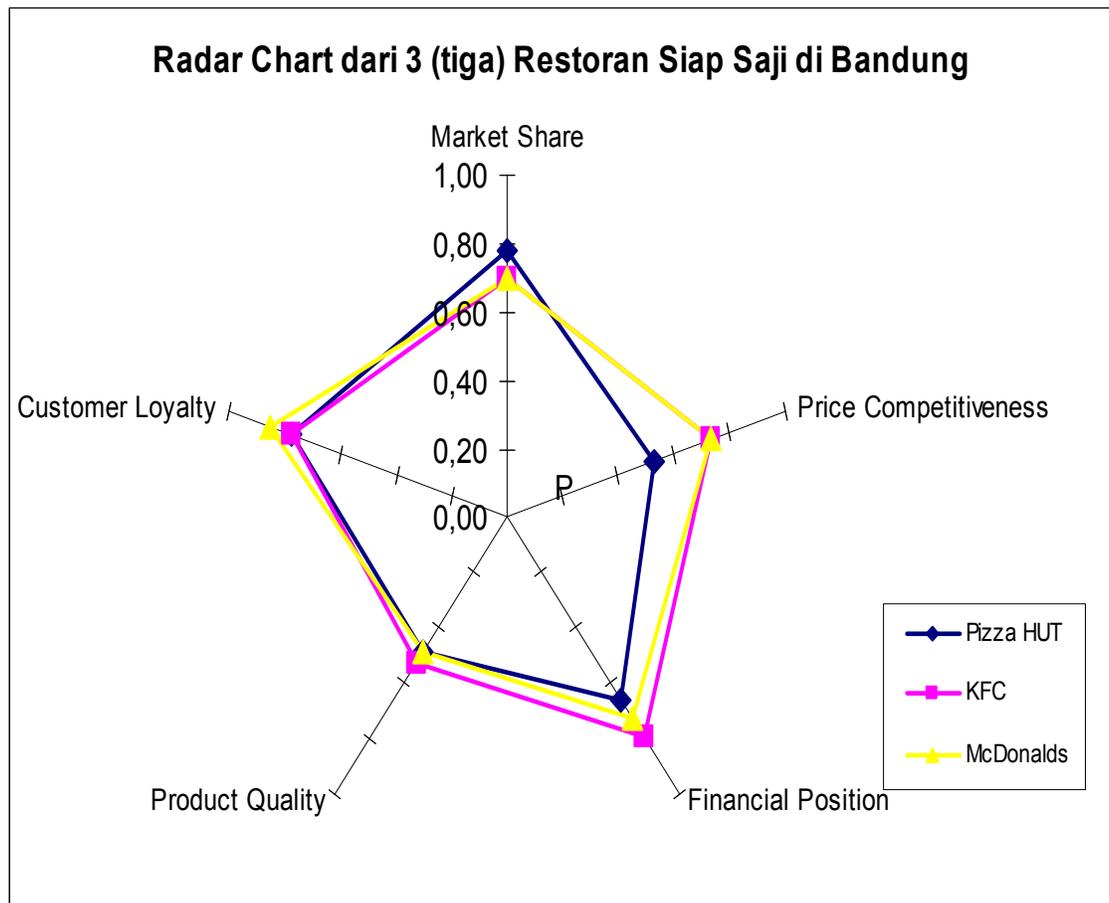
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Faktor-faktor keberhasilan (success factors) dalam pengelolaan sebuah restoran siap saji adalah :
 - a. Merk sebuah restoran siap saji
 - b. Variasi makanan yang disediakan
 - c. Variasi minuman yang disediakan
 - d. Rasa makanan
 - e. Kebersihan makanan siap saji
 - f. Kehalalan makanan siap saji
 - g. Program paket makanan
 - h. Harga
 - i. Program potongan harga
 - j. Lokasi yang strategis
 - k. Keamanan di sekitar lokasi
 - l. Program layanan antar (delivery service)
 - m. Iklan melalui media cetak
 - n. Iklan melalui media elektronik
 - o. Keramahan dan kesopanan pelayan
 - p. Kecekatan/ketrampilan pelayan
 - q. Tempat parkir
 - r. Penampilan luar restoran
 - s. Dekorasi Interior restoran
 - t. Kenyamanan suasana restoran
 - u. Penampilan pelayan
 - v. Pengaturan tempat duduk bagi konsumen yang datang
 - w. Adanya drive thru
 - x. Waktu buka sebuah restoran siap saji

- y. Waktu menunggu layanan antar
- z. Proses pembayaran
- aa. Kesesuaian produk yang diterima dengan pesanan

2. Peta persaingan restoran siap saji di Bandung adalah sebagai berikut :



3. Strategi yang dapat dikembangkan dan diterapkan dalam restoran siap saji Pizza HUT untuk memenangkan persaingan adalah dengan strategi generik pertumbuhan intensif dan strategi-strategi utamanya adalah :
- a. Strategi Penetrasi Pasar (*Market Penetration*)
 - b. Strategi Pengembangan Pasar (*Market Development*)
 - c. Strategi Pengembangan Produk (*Product Development*)

6.2 Saran

- Penelitian lanjutan yang dilakukan hendaknya analisa-analisa yang lebih tajam lagi pada analisis lingkungan internal dan eksternal yang dapat menggunakan berbagai teknik seperti teknik rantai nilai (*value chains*), teknik evaluasi kinerja perusahaan, analisis rentang kendali dan lain-lain.
 - Kelemahan dari tugas akhir ini adalah adanya analisa internal yang tidak melakukan semua alternatif-alternatif pada setiap tahap yang memunculkan alternatif-alternatif strategi yang lebih bervariasi lagi yang tidak dapat dilakukan oleh penulis karena keterbatasan waktu.
 - Perbaikan yang dapat dilakukan oleh Pizza HUT adalah perbaikan dari sistem antrian yang dilakukan selama ini dalam rangka pelaksanaan program pengaturan tempat duduk bagi konsumen dengan melakukan sistem antrian di luar restoran yang disediakan khusus serta usulan-usulan yang telah dilakukan pada bab sebelumnya.
-
-