

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan pembahasan mengenai kinerja usaha restoran Center Of Excelend dan Teaching Factory Edhotel Timor SMK Negeri 3 Kota Kupang, maka dapat ditarik kesimpulan mengenai kinerja usaha restoran Center Of Excelend dan Teaching Factory Edhotel Timor adalah sebagai berikut: peningkatan penjualan diukur dari rata-rata Tingkat penjualan selama tiga tahun dan dari hasil yang telah diuraikan diatas untuk Tingkat penjualan menu harian mendapat rata-rata nilai perubahan pada Tingkat penjualan yaitu masih rendah dikarenakan kurang memperhatikan selera konsumen. catering mendapat rata-rata nilai perubahan pada Tingkat penjualan cukup baik dan diharapkan agar dapat mempertahankan serta dapat meningkatkan Tingkat penjualan. dan paket fullboard mendapat rata-rata nilai perubahan pada Tingkat penjualan cukup baik, diharapkan agar dapat mempertahankan kinerja usaha pada restoran ini agar Tingkat penjualan semakin meningkat. sedangkan untuk Edhotel mendapat rata-rata nilai perubahan pada Tingkat penjualan yaitu masih rendah dikarenakan dampak dari covid sehingga menyebabkan rendahnya Tingkat penjualan. Dan untuk keuntungan dinilai dari rata-rata Tingkat keuntungan usaha yaitu menu harian mendapat hasil yang baik, catering mendapat hasil yang baik, paket fullboard mendapat hasil yang baik sedangkan untuk Edhotel mendapat hasil yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa kinerja usaha pada restoran dan hotel sangat berpengaruh terhadap Tingkat penjualan dan keuntungan dari masing-masing

usaha. Oleh karena itu perlu meningkatkan kinerja usaha agar Tingkat penjualan serta keuntungan usaha bisa lebih meningkat setiap tahunnya agar restoran ini dapat dikenal baik oleh Masyarakat serta visi, misi restoran dan hotel ini dapat terus terwujud dan menciptakan peserta didik yang mampu bersaing di era globalisasi sekarang ini dan restoran dan hotel ini banyak dikenal Masyarakat agar Tingkat penjualan, dan keuntungan dapat meningkat serta dapat mempertahankan keuntungan agar tidak menurun dan bisa menjadikan restoran dan hotel ini dikenal luas oleh Masyarakat.

5.2. Implikasi Teoritis

Berikut ini dijelaskan implikasi teoritis dalam penelitian ini berdasarkan kerangka dasar penelitian:

Teori Agus Dwi Atmoko (2021) dengan judul “analisis kinerja inkubator bisnis dalam pendampingan usaha tenant”. hasil penelitian menemukan bahwa berdasarkan pengujian secara bersama-sama, kinerja usaha memberikan dampak yang bermanfaat terhadap peningkatan kinerja usaha tenant.

Penelitian dilakukan juga oleh Bambang Sumantri, Agus Purwoko dan Sriyoto dengan judul “analisis kinerja usaha pembuatan ikan kering di kota Bengkulu”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pendapatan usaha pembuatan ikan kering di daerah penelitian (Kota Bengkulu) masih relatif lebih rendah secara nominal. Hal ini disebabkan produksi yang dihasilkan di daerah penelitian relatif lebih kecil dan juga harga jualnya masih relatif lebih rendah, belum lagi komponen biaya yang dapat mempengaruhi total biaya yang dikeluarkan untuk

usaha pembuatan ikan kering ini. Dalam penelitian ini konsep efisiensi digunakan untuk mengukur kinerja usaha pembuatan ikan kering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai efisiensi usaha pembuatn ikan kering di daerah penelitian adalah sebesar 1,1564. Efisiensi ini diukur dari ratio antara total penerimaan dengan total biaya (R/C) dari usaha tersebut.