

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari tinjauan umum mengenai Restoran Bengkel Burger yang berkolaborasi dengan Restoran *Karens Diner* menunjukkan relevansi manajemen strategik dalam mengelola pelayanan jasa makanan dan minuman. Kolaborasi ini melibatkan pengusaha dengan pengalaman di bidang *start-up* dan restoran yang memanfaatkan konsep unik *Karens Diner*, meskipun kontroversial.

Dalam konteks ini, strategi manajemen sangat penting dalam mengembangkan, merencanakan, dan menjalankan operasi harian. Fokus pada pengelolaan sumber daya manusia, manajemen pemasaran, dan pengembangan strategi kompetitif menjadi kunci keberhasilan bagi restoran tersebut.

Pemahaman tentang pelatihan karyawan, penargetan pasar, strategi pemasaran, inovasi produk, manajemen risiko, dan pengambilan keputusan strategis menjadi relevan dengan upaya untuk menghadapi tantangan, merencanakan pertumbuhan, dan mempertahankan keunggulan kompetitif.

Tinjauan ini juga menunjukkan betapa pentingnya komunikasi yang baik, manajemen waktu, serta kemampuan dalam membaca karakter pelanggan dan menangani berbagai situasi yang mungkin terjadi di lingkungan kerja yang sibuk.

Selain itu, pembelajaran dari pengalaman ini juga menggambarkan bagaimana praktikan dapat memanfaatkan peluang bisnis dan meningkatkan keterampilan pribadi, seperti percaya diri, komunikasi, dan manajemen waktu.

Secara keseluruhan, tinjauan ini memberikan gambaran tentang bagaimana pengelolaan strategis menjadi elemen kunci dalam mengoperasikan restoran dengan konsep unik seperti Restoran Bengkel Burger x *Karens Diner*.

4.2 Saran

4.2.1 Bagi mahasiswa

1. Diharapkan bahwa kedepannya praktikan harus lebih meningkatkan serta mengembangkan ilmu serta skill dalam mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja sesungguhnya.
2. Mengingat terjadinya kesalahan pada saat bekerja diharapkan agar praktikan membiasakan untuk berani bertanya apabila kurang memahami mengenai pekerjaannya.
3. Mahasiswa harus belajar bisa menguasai segala bidang pekerjaan, tidak hanya fokus terhadap satu pekerjaan.
4. Mahasiswa harus lebih berinisiatif dan bertanggung jawabkan terhadap apa yang dikerjakannya.

4.2.2 Bagi Restoran Bengkel Burger

1. Fokus pada Manajemen Strategis
Perhatikan pengelolaan sumber daya manusia, manajemen pemasaran, dan strategi kompetitif. Pemahaman yang dalam mengenai pelatihan karyawan, penargetan pasar, dan inovasi produk akan membantu dalam menghadapi tantangan dan mempertahankan keunggulan kompetitif.
2. Komunikasi yang Efektif
Tingkatkan komunikasi baik internal maupun eksternal. Ini tidak hanya melibatkan karyawan, tetapi juga memahami kebutuhan pelanggan dan menanggapi berbagai situasi dengan baik.
3. Pengembangan Keterampilan Pribadi
Berinvestasi dalam pengembangan keterampilan pribadi seperti kepercayaan diri, komunikasi, dan manajemen waktu dapat membantu memperkuat operasi sehari-hari.
4. Manfaatkan Peluang Bisnis
Belajar dari pengalaman kolaborasi ini dan cari peluang bisnis baru yang bisa

diterapkan dalam konsep Restoran Bengkel Burger.

Dengan menerapkan aspek-aspek ini, Restoran Bengkel Burger dapat memperkuat operasionalnya, meningkatkan pengalaman pelanggan, dan tetap relevan di pasar yang kompetitif.

4.2.3 Prodi Manajemen Universitas Pembangunan Jaya

Memastikan penilaian dilakukan secara adil dan objektif, memberikan penghargaan pada usaha yang praktikan lakukan dengan memberikan umpan balik yang setara untuk pengembangan masa depan.

