

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis IPA menunjukkan beberapa atribut yang perlu mendapatkan perhatian untuk dilakukan perbaikan yaitu terkait aroma khas *seafood* yang menggugah selera, Produk yang disajikan tidak berbau amis, Informasi yang jelas mengenai menu yang disediakan, Keseluruhan desain interior tempat yang menarik seperti saat ini, dan adanya promosi melalui media social (instagram, tiktok, whatsapp).
2. Berdasarkan analisi CSI menunjukkan nilai indeks kepuasan yaitu sebesar 83,98 yang berarti ‘sangat puas’.
3. Berdasarkan 5 atribut yang perlu diperbaiki dirumuskan strategi perbaikan berupa melakukan cek kondisi rempah secara rutin dan menerapkan metode FIFO, pembagian memasak menjadi beberapa *batch*, menerapkan metode *mise en place*, gunakan *cool box* di area memasak, mengenali tanda tanda kematangan *seafood*, memastikan wajan dibilas dengan air sebelum digunakan kembali, memasang exhaust fan, merevisi mengenai kelengkapan informasi dibuku menu, merekrut seorang graphic designer dan merekrut seorang digital marketer.

B. Saran

1. Saran kepada pihak pengelola Warung Bancakan *Seafood* adalah untuk mengimplementasikan strategi perbaikan yang telah dirumuskan dalam penelitian ini guna meningkatkan kualitas layanan dan kepuasan pelanggan.
2. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah agar dilakukan kajian lebih mendalam terkait permasalahan *overcook* pada olahan *seafood*.