

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebelum adanya *covid-19* dan selama pandemi *covid-19* terdapat perbedaan pendapatan dari ke 5 Restoran yang diteliti yakni Restoran *Mawar Sharon* dan *Warunk Upnormal* yang memiliki pendapatan tertinggi sebelum adanya *Covid-19*. Sedangkan selama adanya *covid-19* masuk ke Indonesia khususnya di Kota Gorontalo tingkat pendapatan dari ke 5 Restoran besar tersebut mengalami penurunan yang secara bersamaan.
2. Dari ke 5 Restoran besar yang ada di Kota Gorontalo terdapat 2 restoran besar yang masih memiliki tingkat pendapatan yang cukup baik selama masa pandemi *Covid-19* yakni Restoran *Angelato* dan Restoran *Mawar Sharon*. Sedangkan dari ke 3 Restoran *Foodpedia*, *Domestique* dan *Warunk Upnormal* belum mengalami peningkatan pendapatan selama adanya pandemi *Covid-19*.
3. Restoran-restoran ini juga berusaha untuk mempertahankan para pelanggan mereka yang tetap setia untuk membeli di restorannya walaupun masih masa pandemi. Upaya yang dilakukan antara lain dengan memberikan diskon atau pengurangan harga makanan dan minuman, dan juga memberikan promo-promo menarik seperti beli 1 gratis 1, untuk makanan maupun minuman, dan juga promo seperti makanan dan minuman yang dibanderol menjadi 1 paket dengan harga yang lebih murah.

1.2 Saran

Berdasarkan dari hasil kesimpulan di atas maka dapat di sarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Di harapkan untuk ke 5 Restoran besar yang ada di Kota Gorontalo dapat memulihkan pendapatan yang cukup lebih baik selama adanya pandemi *Covid-19* dengan cara memberikan promo harian atau mingguan untuk beberapa item menu agar menarik banyaknya jumlah pelanggan.
2. Di harapkan untuk ke 5 Restoran besar yang ada di Kota Gorontalo dapat memenuhi kebutuhan pelanggan, seperti masih terdapat beberapa item yang tidak tersedia dari menu-menu yang ada di Restoran
3. Di harapkan untuk ke 5 Restoran besar yang ada di Kota Gorontalo mampu memberikan pelayanan yang prima seperti mengarahkan setiap pengunjung yang datang untuk mematuhi protokol kesehatan selama pandemi *COVID-19* agar keamanan restoran dan pengunjung tetap aman terhindar dari *COVID-19*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2017. Gorontalo dalam angka. Di unduh dari <https://gorontalokota.bps.go.id/publication/2017/08/11/bc2a1f6c945f12e2c517bd1f/kota-gorontalo-dalam-angka-2017.html>. Pada tanggal 20 September 2021
- Anonim. 2018. Gorontalo dalam angka. Di unduh dari <https://gorontalokota.bps.go.id/publication/2018/08/16/6c9a040aaf5271f7335bda3c/kota-gorontalo-dalam-angka-2018.html>. Pada tanggal 21 September 2021
- Anonim. 2019. Gorontalo dalam angka. Di unduh dari <https://gorontalo.bps.go.id/publication/2019/08/16/9cc66f6404c4417c2bca797b/provinsi-gorontalo-dalam-angka-2019.html>. Pada tanggal 22 September 2021
- Anonim. 2020. Menteri Kesehatan Panduan New Normal Nomor HK.01.07/Menkes/382/2020. Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat

dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19). Diunduh dari <https://promkes.kemkes.go.id/kmk-no-hk0107-menkes-382-2020-tentang-protokol-kesehatan-bagi-masyarakat-di-tempat-dan-fasilitas-umum-dalam-rangka-pencegahan-covid19>. Pada tanggal 15 Oktober 2021

Ekawatiningsih. 2019. Pengertian Restoran. Di unduh dari https://www.google.co.id/books/edition/Manajemen_Pelayanan_Makanan_dan_Minuman/iKQPEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengertian+restoran&pg=PA1&printsec=frontcover. Pada tanggal 21 Oktober 2021

Hamonangan, Julvirta, Leonandri dan Harahap. 2021. Bisnis Resto Minim Risiko. Di unduh dari <https://repository.stptrisakti.ac.id/862/> . Pada tanggal 23 September 2021

Hayati. 2015. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Di Restoran Bebek dan Ayam Goreng Pak Ndut. Di unduh dari <https://journal.unpak.ac.id/index.php/jimfe/article/view/455>. Pada tanggal 27 Oktober 2021.

Lakat. Poluan. Mokoginta. 2020. Pengembangan Kawasan Wisata Bahari (Studi : Kecamatan Nuangan Kabupaten Bolaang Mongondow Timur). Di unduh dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/spasial/article/download/30873/29644>. Pada tanggal 4 Oktober 2021

MM Petri.2020. Strategi Pemasaran Dalam Mempertahankan Bisnis Umkm Di Tengah Pandemi Covid-19. Di unduh dari <http://repository.uinjambi.ac.id/5393/1/EES160480%20Strategi%20Pemasaran%20dalam%20Mempertahankan%20Bisnis%20UMKM%20di%20Tengah%20Pandemi%20Covid-19> . Pada tanggal 16 Oktober 2021

Mukono. 2004. Pengertian Rumah Makan Di unduh dari <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/2692/3/BAB%20II.pdf>. Pada tanggal 17 Oktober 2021

Musrifah. 2016. Implementasi Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Pada Tabungan Faedah Di Bri Syariah KCP Ajbarang Banyumas. Di unduh dari http://repository.iainpurwokerto.ac.id/894/1/COVER_DAFTAR%20ISI_BAB%20I_BAB%20IV_DAFTAR%20PUSTAKA.pdf. Pada tanggal 18 Oktober 2021

Rahma.Siti. Rahayu. 2017. Jurnal Ilmiah “Bidang Hukum Keperdataan” Vol. 1(2). Implementasi Persyaratan Hygiene Sanitasi Oleh Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Di Kaitkan Dengan Pelayanan Konsumen Di Kota Banda Aceh. Di unduh dari <http://jim.unsyiah.ac.id/perdata/article/download/13076/5245>. Pada tanggal 20 Oktober 2021

Surya. Burhan. 2020. Dalam Jurnal Vol, No 2. Tinjauan Penerapan Pajak Restoran Pada Rumah Makan Empangku. Di unduh dari <http://www.jurnal.politeknikbosowa.ac.id/index.php/pabean/article/view/75>. Pada tanggal 2 Oktober 2021