

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis secara keseluruhan implementasi standar usaha rumah makan di 4 rumah makan yang terdaftar di Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) yang ditinjau dari aspek produk, pelayanan dan pengelolaan berdasarkan peraturan menteri pariwisata dan ekonomi kreatif No. 12 Tahun 2014. Dapat disimpulkan bahwa terdapat 2 rumah makan dalam penyediaan makanan dan minuman belum dipersiapkan sebelumnya, 4 rumah makan tidak memiliki daftar menu makanan dan minuman disertai harga, 4 rumah makan tidak melaksanakan program peningkatan kompetensi, 4 rumah makan tidak memiliki sertifikat higiene sanitasi, 3 rumah makan tidak memiliki tempat penampungan sampah, 1 rumah makan untuk instalasi air bersih belum sesuai dengan ketentuan, 1 rumah makan tidak memiliki ijazah sekolah umum atau kejuruan, 2 rumah makan untuk area administrasi tidak dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan, dan 1 rumah makan tidak memiliki papan nama rumah makan dengan tulisan yang terbaca pada tempat yang terlihat dengan jelas.

#### **5.2 SARAN**

Berdasarkan kesimpulan tersebut, peneliti memberikan saran bahwa rumah makan yang terdaftar di Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) lebih baik menerapkan semua standar usaha rumah makan yang telah ditentukan oleh pemerintah sehingga dapat menjadi nilai tambah dalam pelayanan jasa bagi pelanggan, adapun untuk Dinas Pariwisata kota maupun provinsi diharapkan dapat mensosialisasikan mengenai standar usaha rumah makan pada rumah makan yang terdaftar pada Tanda Daftar Usaha Pariwisata agar dalam menjalankan kegiatan

usahanya dapat memberikan (*service Excellence*) bagi pelanggan ataupun wisatawan yang berkunjung ke kota Palembang dalam membantu perkembangan pariwisata dalam Usaha Pariwisata dalam Usaha penyedia jasa makanan dan minuman.