BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai kepuasan kerja karyawan di Restoran Imperial Kitchen & Dimsum Dutamall Banjarmasin, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tingkat kepuasan kerja karyawan Restoran Imperial Kitchen & Dimsum Dutamall Banjarmasin secara umum berada pada kategori tinggi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 responden, sebanyak 13 responden (43%) berada pada kategori tinggi, 11 responden (37%) berada pada kategori rendah, 6 responden (20%) berada pada kategori sangat tinggi, dan tidak terdapat responden yang berada pada kategori sangat rendah. Temuan tersebut menunjukkan bahwa kategori yang paling dominan adalah kategori tinggi. Meskipun demikian, masih terdapat sebagian karyawan yang berada pada kategori rendah sehingga menunjukkan bahwa kepuasan kerja belum dirasakan secara merata oleh seluruh karyawan.
2. Berdasarkan analisis setiap aspek *Job Satisfaction Survey (JSS)*, aspek gaji (*pay*) memberikan kontribusi terbesar terhadap kepuasan kerja karyawan dengan persentase sebesar 16,31%, diikuti oleh aspek tunjangan (*fringe benefits*) sebesar 15,95%, rekan kerja (*coworkers*) sebesar 12,06%, komunikasi (*communication*) sebesar 11,81%, penghargaan (*contingent rewards*) sebesar 11,76%, prosedur operasional (*operating procedures*)

sebesar 11,26%, sifat pekerjaan (*nature of work*) sebesar 8,48%, promosi (*promotion*) sebesar 8,38%, dan supervisi (*supervision*) sebesar 3,99%. Temuan tersebut menunjukkan bahwa aspek kompensasi dan kesejahteraan merupakan aspek yang paling banyak memberikan kontribusi terhadap kepuasan kerja karyawan. Sebaliknya, aspek supervisi, promosi, dan sifat pekerjaan memperoleh persentase yang relatif lebih rendah sehingga masih memerlukan perhatian dalam upaya meningkatkan kepuasan kerja karyawan.

B. Rekomendasi

1. Bagi Manajemen Imperial Kitchen & Dimsum Dutamall Banjarmasin. Berdasarkan hasil penelitian, manajemen disarankan untuk mempertahankan aspek-aspek yang telah memperoleh penilaian tinggi dari karyawan, khususnya aspek gaji, tunjangan, dan hubungan dengan rekan kerja. Selain itu, manajemen juga perlu melakukan evaluasi terhadap aspek supervisi, promosi, dan sifat pekerjaan yang memperoleh persentase relatif lebih rendah dibandingkan aspek lainnya. Evaluasi tersebut dapat dilakukan melalui peningkatan kualitas komunikasi antara atasan dan bawahan, pemberian umpan balik yang konstruktif, penyediaan kesempatan pengembangan karier yang lebih jelas, serta peninjauan terhadap pelaksanaan tugas agar tercipta lingkungan kerja yang semakin mendukung kepuasan kerja karyawan.
2. Bagi Karyawan Imperial Kitchen & Dimsum Dutamall Banjarmasin. Karyawan diharapkan dapat mempertahankan sikap positif terhadap

pekerjaan, meningkatkan komunikasi dan kerja sama dengan rekan kerja maupun atasan, serta memanfaatkan berbagai kesempatan yang diberikan organisasi untuk mengembangkan kompetensi kerja. Selain itu, karyawan juga diharapkan aktif menyampaikan masukan maupun kendala yang dihadapi melalui mekanisme komunikasi yang tersedia sehingga organisasi dapat melakukan perbaikan terhadap aspek-aspek yang masih memerlukan perhatian.

3. Bagi penelitian selanjutnya.

   Penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan jumlah responden yang lebih besar dan lokasi penelitian yang lebih beragam agar hasil penelitian memiliki cakupan yang lebih luas. Selain itu, penggunaan pendekatan kualitatif deskriptif atau metode campuran (mixed methods) dapat dipertimbangkan untuk memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengalaman dan penilaian karyawan terhadap kepuasan kerja. Peneliti selanjutnya juga disarankan menggunakan lebih dari satu teknik pengumpulan data, seperti wawancara dan observasi, sebagai pelengkap angket sehingga potensi social desirability bias pada data self-report dapat diminimalkan. Di samping itu, studi pendahuluan sebaiknya melibatkan lebih dari satu informan agar fenomena yang menjadi dasar penelitian dapat menggambarkan kondisi organisasi secara lebih komprehensif.