

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Persepsi positif dan ketertarikan konsumen terhadap restoran berkonsep open kitchen telah tergambar jelas melalui hasil penelitian ini. Preferensi utama konsumen mencakup kemampuan melihat langsung kualitas masakan yang disajikan, suasana restoran yang lebih menarik dan transparan, serta adanya interaksi dan keterbukaan dalam proses memasak yang menambah nilai pengalaman bersantap. Dengan demikian, penelitian ini berhasil menjawab kedua rumusan masalah secara relevan dan memberikan insight strategis yang dapat dimanfaatkan oleh pelaku usaha untuk meningkatkan daya tarik serta kepercayaan konsumen terhadap restoran mereka.

#### **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan untuk meningkatkan kualitas penelitian ini adalah memperluas ruang lingkup kajian dengan menambahkan aspek operasional dari penerapan konsep *open kitchen*. Hal ini mencakup analisis terhadap dampaknya terhadap kinerja staf, efisiensi biaya, kebersihan, keamanan, serta potensi tantangan seperti tekanan psikologis pada koki dan tingkat kebisingan. Dengan mengkaji aspek-aspek ini secara lebih mendalam, penelitian akan menjadi lebih komprehensif dan mampu memberikan gambaran yang lebih realistis mengenai manfaat dan tantangan implementasi *open kitchen* dalam operasional restoran.