

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan pada bab sebelumnya, maka penulis memberikan kesimpulan dan saran yang nantinya diharapkan dapat bermanfaat bagi perusahaan.

A. Kesimpulan

1. Peran pelatihan seharusnya dapat meningkatkan produktivitas kerja karyawan dari segi kecepatan kerja tetapi masih banyak kualitas roti yang dihasilkan belum baik seperti bentuk roti yang tidak sesuai dan kemasan-kemasan roti yang kurang rapi, sehingga waktu yang lebih digunakan untuk memperbaiki kemasan roti yang rusak, mengeringkan roti yang bentuknya kurang sesuai untuk dijadikan roti kering. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan kurang berperan dalam meningkatkan produktivitas karyawan Perusahaan Roti Sari Alam Palembang.
2. Kurang terampilnya instruktur dalam melatih karyawan baru maupun karyawan lama dan kurang baiknya penyampaian materi serta terbatasnya sarana penunjang proses pelatihan, sehingga walaupun karyawan yang telah mengikuti pelatihan tetapi tetap tidak bisa meningkatkan produktivitas mereka.
3. Pelatihan yang dilakukan oleh Perusahaan Roti Sari Alam Palembang setiap dua kali dalam satu tahun, dan batas waktu yang diterapkan adalah 2 minggu.

B. Saran-saran

1. Perusahaan harus memperhatikan kualitas roti yang dihasilkan oleh pekerja baik dari segi rasa roti, kemasan dan bentuk roti. Hal ini dapat dilakukan dengan lebih menspesifikkan latihan terhadap kualitas produk bukan hanya kecepatan bekerja karyawan.
2. Selain menggunakan instruktur yang berasal dari dalam perusahaan, perusahaan juga sebaiknya menggunakan instruktur yang berasal dari luar perusahaan yang lebih terampil dalam bidang produksi roti dan berpengalaman dalam memberikan program pelatihan. Instruktur harus mampu menguasai penggunaan mesin-mesin yang digunakan untuk membuat roti, mampu memberikan ide pembuatan roti yang baru dan instruktur juga harus mampu menyampaikan materi kepada karyawan dengan benar.
3. Dalam mengatasi buruknya kualitas roti perusahaan harus memperbaiki materi pelatihan seperti, setiap karyawan mendapatkan pembagian tugas yang khusus sehingga karyawan tersebut dapat berkonsentrasi mengerjakan tugasnya masing-masing. Karyawan diberi batasan waktu maksimal untuk mengerjakan setiap tugas dengan syarat hasil tugas harus sesuai dengan kualitas standar sehingga karyawan terlatih kecepatan kerjanya dengan kualitas roti yang baik. Karyawan juga diberi pelatihan dalam menggunakan alat-alat produksi, penggunaan komposisi bahan, proses produksi dari tahap pengadonan sampai tahap pembungkusan.