

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis aspek pemasaran pada Javatop Bakery, dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan karena memiliki siasat untuk menangani masalah kelesuan penjualan roti yang terjadi dengan meluncurkan produk baru yakni bolu gulung mini, sehingga usaha ini akan terus berjalan tanpa mengalami kerugian yang sangat besar karena permintaan pasar akan produk roti mengalami kelesuan. Selain itu, meskipun Javatop Bakery belum mempunyai teknik khusus dalam mempromosikan produknya dan belum memiliki *outlet* sendiri, tetapi usaha ini mampu bekerja sama dengan usaha-usaha lain dalam menjual produknya sehingga produknya dapat dikenal di pasaran.
2. Hasil analisis aspek teknis dan teknologi pada Javatop Bakery dikatakan layak untuk dijalankan, karena dalam produksinya pihak Javatop menjalankan segala langkah atau SOP (Standar Operasional Prosedur) dengan baik, hal ini dikarenakan pemilik usaha dari Javatop Bakery terjun langsung dalam kegiatan produksi sehingga pengawasan akan kualitas produk menjadi lebih terpantau. Dari segi letak usaha, Jl. Boscha ini cukup strategis dalam menjalankan usaha, dekat dengan pusat perbelanjaan dan fasilitas umum lainnya, mudah mendapatkan sumber daya air dan listrik. Selain itu, produk Javatop Bakery sudah memiliki jaminan mutu dari pihak Dinas Kesehatan, dengan kata lain produknya sudah layak dalam mutu kesehatan baik dari segi bahan baku, peralatan dan segi tempat produksi.
3. Hasil pengamatan aspek manajemen pada Javatop Bakery dapat disimpulkan bahwa sistem manajemen pada usaha ini masih terbilang sederhana karena Javatop Bakery masih tergolong dalam usaha kecil. Meskipun usaha ini dapat bertahan sampai menginjak tahun ke tujuh, namun sistem

manajerialnya dapat dikatakan kurang baik atau kurang layak bagi jalannya usaha untuk jangka waktu panjang, karena hampir seluruh proses produksi hanya ditangani satu orang saja yakni pemilik usaha, Bapak Bobby Nugroho. Tiga orang karyawan dalam usaha ini hanya berperan sedikit dalam proses produksi, dapat dikatakan hanya pemilik usaha saja yang mampu mengerjakan kegiatan produksi roti dan bolu gulung Javatop Bakery, sebaiknya suatu manajemen yang baik dapat memperhitungkan kemungkinan-kemungkinan yang akan terjadi pada usaha di masa yang akan datang.

4. Analisis aspek sumber daya manusia pada Javatop Bakery sudah cukup layak, maksudnya tidak terdapat kesulitan atau kekurangan sumber daya manusia. Dapat dilihat dari produktivitas kerjanya, *output* dibandingkan dengan *input* sebesar 1,898. Namun, terdapat kekurangan dalam hal produksi seharusnya ada orang yang dipercaya selain pemilik untuk menjalankan proses atau pembuatan produknya sehingga sistem kerja dalam usaha ini lebih terbagi atau efisien.
5. Hasil analisis aspek finansial berdasarkan hitungan PP (*Payback Period*), NPV (*Net Present Value*), PI (*Profitability Index*), IRR (*Internal Rate of Return*), dan BEP (*Break Even Point*) usaha Javatop Bakery ini layak untuk dijalankan karena nilai *Payback Period*-nya 8,258 bulan, lebih singkat dari maksimum *payback period*-nya yaitu lima tahun. Nilai NPV = Rp 888.545.320 > 182.143.380. Hasil hitungan PI > 1, yaitu 5,878 dan nilai IRR nya 143,6% > nilai bunga yang berlaku yakni 7,5% maka investasinya layak untuk diteruskan. Hasil analisis BEP usaha ini akan mengalami titik impas atau titik pulang pokok pada saat volume produksi dan penjualan 15.182 pcs per tahun atau dengan harga jual sebesar Rp 1.718,- per pcs.

5.2 Saran

Linda Pratiwi, 2014

Analisis studi kelayakan bisnis pada Jawatop Bakery di Kelurahan Pasteur, Kecamatan Sukajadi Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1. Javatop Bakery perlu meningkatkan pemasaran agar produknya lebih dikenal lagi di pasaran, dengan cara menggunakan teknik-teknik pemasaran yang belum pernah dilakukan seperti menyebar brosur, membuat iklan di web atau internet dan menambah relasi atau kerjasama dengan usaha-usaha lain. Selain meningkatkan pemasaran, Javatop Bakery pun sebaiknya mulai menyusun program agar bisa memiliki *outlet* sendiri sehingga dapat melancarkan proses pemasaran.
2. Pada aspek teknis dan teknologi kurang dicapai secara maksimal karena kurangnya sumber daya manusia pada proses produksi sehingga kapasitas produksi yang optimal tidak terpenuhi. Hal ini dapat disiasati perusahaan dengan menambah karyawan dalam operasional produksi sekurang-kurangnya satu orang lagi.
3. Pada sistem manajemen sebaiknya pihak Javatop lebih terbuka lagi dalam mempersiapkan kemungkinan-kemungkinan yang bisa saja terjadi pada masa yang akan datang dengan cara merekrut atau mempercayakan orang lain selain pemilik dalam proses produksi pembuatan roti, bolu gulung mini maupun produk tambahan lain dari Javatop Bakery sehingga jam kerja produksi akan lebih efisien jika ditangani lebih dari satu orang.
4. Berdasarkan aspek finansial Javatop Bakery layak untuk dijalankan, namun untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal sebaiknya Javatop Bakery lebih bisa memperhitungkan berapa banyak produk yang harus diproduksi sehingga produk yang tidak terjual dapat diminimalisir.
5. Demi kelancaran usaha untuk jangka waktu panjang Javatop Bakery sebaiknya cepat memproses adanya cap halal dalam produk, karena dewasa ini masyarakat lebih mementingkan produk yang berpredikat halal atau terjamin halal dari MUI berhubung di Negara Indonesia mayoritas beragama Islam. Dengan ini masyarakat akan lebih percaya akan kualitas Javatop Bakery selain mendapatkan cap jaminan dari Dinas Kesehatan.