

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan penulis dengan melakukan analisa keberhasilan usaha pada usaha rumah makan Bu Mamah di Ciamis, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Sesuai dengan fokus penelitian, maka hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat faktor-faktor keberhasilan usaha pada usaha rumah makan Bu Mamah. Faktor-faktor keberhasilan usaha tersebut adalah faktor peluang, sumber daya manusia (SDM), keuangan, organisasi, perencanaan, pengelolaan usaha, pemasaran dan penjualan, administrasi (catatan bisnis), serta peraturan Pemerintah, politik, ekonomi, sosial, dan budaya lokal
2. Faktor-faktor keberhasilan usaha yang dominan pada usaha rumah makan Bu Mamah adalah faktor peluang, keuangan, organisasi, perencanaan, pengelolaan usaha, serta peraturan Pemerintah, politik, ekonomi, sosial, dan budaya. Dengan memanfaatkan peluang usaha yang ada, almh. Bu Mamah mampu mewujudkan sebuah bisnis yang dapat dialihgenerasikan dan bertahan hingga saat ini. Sementara itu, faktor keuangan diperhatikan dengan baik oleh pengelola usaha rumah makan Bu Mamah. Hal ini ditandai dengan adanya pengaturan pengendalian biaya dan anggaran yang baik, serta kemudahan dalam mencairkan modal kerja maupun modal investasi. Faktor organisasi yang belum begitu kompleks di rumah makan Bu Mamah memudahkan dalam kegiatan operasional usaha. Sementara itu, faktor perencanaan secara umum dimanfaatkan dengan baik oleh pengelola usaha rumah makan Bu Mamah. Hal tersebut ditandai dengan dilakukannya perencanaan-perencanaan pada berbagai aspek. Adapun faktor pengelolaan usaha juga menjadi perhatian bagi pengelola usaha rumah makan Bu Mamah. Pengelolaan usaha yang dilakukan sudah cukup baik dengan ditandai dengan kelancaran kegiatan operasional usaha secara keseluruhan. Keberhasilan

3. usaha rumah makan Bu Mamah juga banyak dipengaruhi oleh faktor peraturan Pemerintah dan POLEKSOSBUD. Faktor-faktor tersebut mempermudah pengelola usaha rumah makan Bu Mamah dalam menjalankan maupun mengembangkan usahanya
4. Faktor-faktor keberhasilan usaha yang kurang dominan pada usaha rumah makan Bu adalah sumber daya manusia (SDM), pemasaran dan penjualan, serta administrasi (catatan bisnis). Sumber daya manusia (SDM) di rumah makan Bu Mamah pada umumnya merupakan tenaga kerja terlatih namun tidak terdidik. Sementara itu, sebagai sebuah usaha kecil, kegiatan pemasaran dan penjualan belum menjadi perhatian utama oleh pengelola usaha rumah makan Bu Mamah. Adapun kegiatan administrasi yang ditandai dengan pencatatan bisnis, belum diterapkan dengan baik. Hal ini ditandai dengan minimnya kegiatan administrasi yang dijalankan di rumah makan ini.
5. *Service quality* (kualitas pelayanan) yang dirasakan oleh konsumen rumah makan Bu Mamah berada pada kategori cukup-tinggi, dengan kecenderungan mengarah pada kategori tinggi.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah dikemukakan di atas, maka penulis mengemukakan beberapa saran yang mungkin dapat diterapkan oleh pengelola usaha rumah makan Bu Mamah di masa mendatang. Saran-saran tersebut adalah:

1. Membuat standar resep agar kualitas produk senantiasa terjamin
2. Pengelola usaha mengikuti pelatihan manajemen, khususnya manajemen usaha jasa boga
3. Kegiatan administrasi (catatan bisnis) dilakukan dengan baik, sesuai dengan kaidah-kaidah yang berlaku secara umum
4. Membuat *standard operational procedure* (SOP)