

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan untuk mengevaluasi kelayakan bisnis pada aspek pemasaran dan keuangan di rumah makan Saung Pojok Dadaha, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Gambaran usaha nasi timbel komplit Saung Pojok Dadaha berdasarkan hasil yang diperoleh di lapangan menunjukkan bahwa bisnis ini merupakan sebuah usaha yang baik untuk dijalankan. Namun ada beberapa aspek yang perlu diperbaiki seperti aspek manajemen karena masih menggunakan manajemen terpusat, pengelolaan fasilitas rumah makan, kegiatan promosi, pengelolaan Sumber Daya Manusia, Pola gaji/upah, Pengelolaan keuangan dalam hal ini adalah pencatatan laporan keuangan, dan kelengkapan perijinan.
2. Hasil penelitian menjelaskan bahwa kelayakan bisnis pada Saung Pojok Dadaha yang ditinjau dari aspek keuangan dengan indikator penilaian investasi dari perhitungan NPV dikatakan layak untuk dijalankan karena nilai NPV lebih besar dari 0 atau $\text{Rp. } 1.691.405.357 > \text{Rp. } 1.022.052.500$. Namun pembukuan keuangan masih dilakukan secara konvensional dan dilakukan sendiri oleh pemilik Saung Pojok Dadaha.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dari kesimpulan di atas, maka penulis memberikan beberapa saran yang dapat menjadi sebuah bahan pertimbangan oleh Saung Pojok Dadaha sebagai berikut:

1. Turun naiknya pendapatan pada sebuah usaha merupakan hal wajar. Namun, menjaga kestabilan penjualan agar pendapatan tidak terlalu menurun secara signifikan merupakan sebuah tugas yang perlu diperhatikan oleh pihak manajemen. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, 1) Saung Pojok Dadaha perlu membuat

strategi untuk mempromosikan usahanya agar dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas. Kegiatan-kegiatan promosi dapat berupa mengikuti kegiatan bazar, memasang iklan, menyebarkan pamphlet/brosur, atau membuat *event* di rumah makan Saung Pojok Dadaha. Kemudian 2) pengelolaan fasilitas dengan membuat jadwal kontrol kebersihan dan menempatkan 1 orang karyawan yang bertugas khusus untuk membersihkan toilet sepanjang hari. 3) Melakukan pola gaji disesuaikan dengan beban dan tanggung jawab pekerjaan. 4) Pengelolaan SDM dengan membuat program penyegaran (jalan-jalan) berkala mengadakan pelatihan dan membuat SOP pekerjaan. 5) Melakukan perekrutan untuk menangani bagian manajemen sehingga manajemen rumah makan bisa bersifat profesional dan tidak berdasarkan sistem keluarga.

2. Dalam pengelolaan pembukuan keuangan, alangkah lebih baik menggunakan sistem komputerisasi agar arus kas keluar dan masuk dapat lebih terkontrol dengan mudah dan meminimalisir kesalahan dalam perhitungan laba/rugi.