

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis mengenai analisis evaluasi kelayakan bisnis di catering Sarahfie kota Bandung yang meliputi seluruh aspek kelayakan bisnis, maka dapat disimpulkan hasilnya sebagai berikut:

1. Aspek legalitas berdasarkan penilaian mengenai kelengkapan dan keabsahan dokumen manunjukkan hasil yang kurang baik. Terbukti masih terdapat dokumen yang belum terpenuhi serta terdapat dokumen yang belum diperbaharui atau diperbaiki seperti, badan hukum usaha dan tanda daftar perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie masih dapat dikatakan tidak layak untuk dilanjutkan.
2. Aspek pasar berdasarkan penilaian mengenai segmentasi pasar (*market segmentation*), target pasar (*market targeting*), dan posisi pasar (*market positioning*) menunjukkan hasil yang sangat baik. Terbukti bahwa catering Sarahfie telah menetapkan calon konsumen potensial yang akan membeli produknya. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan.
3. Aspek pemasaran dengan menggunakan metode penilaian bauran pemasaran (*marketing mix 7P*) yang dilakukan terhadap konsumen catering Sarahfie menunjukkan hasil yang baik. Penilaian tertinggi diperoleh dari segi harga yang ditawarkan, sedangkan penilaian terendah diperoleh dari segi lokasi yang ditetapkan. Dengan demikian bahwa strategi bauran pemasaran yang dilakukan oleh catering sarahfie secara keseluruhan baik, sehingga usaha catering dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan.
4. Aspek keuangan yang dinilai berdasarkan perhitungan arus kas serta perhitungan penilaian investasi yaitu *Net Present Value* (NPV) memperoleh

hasil yang positif. Hasil NPV yakni positif atau lebih besar dari nol, sehingga usaha catering dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan.

5. Aspek teknis/operasi berdasarkan penilaian mengenai lokasi usaha, luas produksi, tata letak, pemilihan teknologi, teknis hygiene sanitasi, cara pengolahan makanan menunjukkan hasil yang kurang baik dalam melakukan proses produksi. Terbukti perusahaan tidak memiliki sertifikasi hygiene sanitasi. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan dengan melakukan beberapa perbaikan.
6. Aspek manajemen dan organisasi berdasarkan penilaian perencanaan SDM, pengadaan tenaga kerja, kompensasi, pengembangan karir, integrasi, serta struktur organisasi menunjukkan hasil yang kurang baik. Kemudian perusahaan tidak memiliki dokumen Prosedur Operasional Standar (*Standard Operating Procedure*) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja, rencana usaha yang terukur dan terdokumentasi, serta peraturan perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi, memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi, karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan sopan dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie dapat dikatakan tidak layak untuk dilanjutkan.
7. Aspek ekonomi/sosial berdasarkan dampak yang ditimbulkan terhadap ekonomi/sosial dari aktifitas bisnis catering Sarahfie menunjukkan hasil yang cukup baik. Dampak ekonomi yang ditimbulkan oleh catering Sarahfie sangat positif dirasakan oleh masyarakat, namun berbanding terbalik dengan dampak sosial yang ditimbulkan. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan dengan melakukan beberapa perbaikan terhadap dampak sosial yang ditimbulkan.

8. Aspek lingkungan hidup berdasarkan dampak yang ditimbulkan terhadap lingkungan hidup dari aktifitas bisnis catering Sarahfie menunjukkan hasil yang cukup baik. Terkait pembuangan limbah sisa pengolahan makanan ditempatkan dan dibuang pada tempatnya dengan baik. Berdasarkan hal tersebut, usaha catering Sarahfie dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan.
9. Hasil penilaian dari seluruh aspek kelayakan bisnis menunjukkan bahwa secara umum bisnis catering Sarahfie dapat dikatakan layak untuk dilanjutkan dan dengan melakukan beberapa perbaikan dari beberapa aspek.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan penelitian, maka penulis memberikan rekomendasi yang dapat menjadi bahan pertimbangan untuk katering Sarahfie sebagai berikut:

1. Katering Sarahfie sebaiknya melengkapi serta memperbaiki atau memperbaharui dokumen yang harus dimiliki, seperti bentuk badan hukum usaha, tanda daftar perusahaan, surat izin usaha perdagangan, serta nomor pokok wajib pajak.

Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) adalah dokumen resmi yang diberikan kepada Pengusaha Pariwisata untuk dapat menyelenggarakan usaha pariwisata dan berlaku selama pengusaha pariwisata menyelenggarakan usaha pariwisata, dan tidak diperlukan pendaftaran ulang (registrasi). TDUP diterbitkan secara online dan/ atau offline dalam bentuk surat keputusan dan sertifikat.

Permohonan pendaftaran usaha pariwisata ialah sebagai berikut:

- A. Permohonan pendaftaran usaha pariwisata diajukan secara tertulis dan ditandatangani oleh pemilik/pimpinan perusahaan yang namanya tertera dalam akte notaris pendiri perusahaan beserta perubahan terakhir (bila ada) atau secara *online* disertai dengan dokumen-dokumen yang diperlukan sesuai dengan bidang usaha/jenis usaha/sub-jenis usaha yang akan didaftarkan (contoh : Lampiran II.1 sampai dengan II.13).
- B. Pengurusan permohonan dapat diwakilkan dengan membuat surat kuasa yang ditandatangani di atas materai oleh pemberi kuasa (pemilik/pimpinan perusahaan) dan penerima kuasa.
- C. Permohonan yang menggunakan Penanaman Modal Dalam Negeri (PMDN) diajukan kepada Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP)/Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) Kota Bandung.
- D. Dokumen yang harus dilampirkan pada saat pengajuan permohonan pendaftaran usaha jasa boga:
  - (1) Fotokopi akta pendirian perusahaan dan perubahan terakhir (bila ada) atau fotokopi KTP bagi pengusaha perorangan.

- (2) NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) Perusahaan/Perorangan.
  - (3) Surat Pernyataan Pemilik/Pimpinan Perusahaan untuk mengurus Sertifikat Laik Sehat paling lama 3 bulan sejak TDUP diterbitkan.
  - (4) Fotokopi izin teknis sesuai peraturan perundang-undangan:
    - a. IMB atau IPB atau Perjanjian Penggunaan Bangunan atau Tempat Usaha.
    - b. HO (*Hinder Ordonantie*)/Izin Gangguan, khusus usaha menengah dan besar, dikecualikan untuk usaha menengah dan besar yang berada di kawasan yang telah memiliki HO.
    - c. SPPL, dibuat oleh pemohon dan disetujui oleh petugas instansi yang berwenang, sedangkan untuk usaha yang berada di dalam kawasan yang telah memiliki Izin Lingkungan, tidak membutuhkan persetujuan oleh petugas instansi yang berwenang (khusus usaha mikro dan kecil).
    - d. Izin Lingkungan, khusus usaha menengah dan besar, dikecualikan untuk usaha yang berada di kawasan yang telah memiliki Izin Lingkungan.
2. Katering Sarahfie sebaiknya mempertahankan dan memperluas target pasar yang dituju agar tetap memiliki konsumen yang potensial.
  3. Katering Sarahfie sebaiknya meningkatkan aspek pemasaran dengan metode strategi bauran pemasaran secara optimal. Khusus untuk lokasi kantor, sebaiknya mempertimbangkan tempat lain yang dirasa oleh konsumen strategis sangat mudah dijangkau oleh kendaraan pribadi maupun kendaraan umum.
  4. Katering Sarahfie sebaiknya membagi antara uang pribadi dengan uang bisnis serta membuat rekapitulasi arus kas secara tersusun, baik kas masuk maupun kas keluar. Hal tersebut bermanfaat untuk mengetahui jumlah pengeluaran, jumlah pemasukan, serta jumlah laba yang diperoleh.
  5. Katering Sarahfie sebaiknya mempertimbangkan tempat lain untuk lokasi produksi, karena dirasa jauh dengan pasar, sehingga dikhawatirkan dapat meningkatkan biaya pengangkutan bahan baku. Selain itu, penentuan tata

letak sebaiknya diperbaiki sesuai dengan peraturan yang ada sesuai dengan Permen Kesehatan RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 dalam lampiran bab II mengenai persyaratan teknis higiene dan sanitasi usaha jasa boga. Kemudian karyawan sebaiknya diberikan pemahaman mengenai higiene sanitasi dalam mengolah makanan.

6. Katering Sarahfie sebaiknya tepat waktu dalam memberikan kompensasi untuk karyawan serta lebih komunikatif dengan karyawan. Selain itu perusahaan harus membuat dokumen Prosedur Operasional Standar (*Standard Operating Procedure*) dan/atau petunjuk pelaksanaan kerja, rencana usaha yang terukur dan terdokumentasi, serta peraturan perusahaan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, pelaksanaan program Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang terdokumentasi, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi jasa boga, sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan, pelaksanaan evaluasi kinerja manajemen yang terdokumentasi, memiliki program pelatihan peningkatan kompetensi, karyawan menggunakan pakaian seragam yang bersih dan sopan dengan mencantumkan identitas dan/atau logo perusahaan.
7. Katering Sarahfie sebaiknya memberdayakan masyarakat setempat daerah produksi, serta melakukan program-program yang bermanfaat untuk masyarakat setempat atau memberikan dana tanggung jawab sosial terhadap masyarakat daerah perusahaan.
8. Katering Sarahfie sebaiknya harus tetap menjaga kebersihan lokasi produksi, serta menjaga kondisi lingkungan sekitar tetap bersih dan aman.