

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan masalah yang penulis angkat mengenai Evaluasi Kelayakan Bisnis Ditinjau Dari Aspek Pemasaran dan Aspek Operasional Pada Restoran Bale Gazeboe, maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Restoran Bale Gazeboe berdiri diatas badan usaha milik perseorangan, target pasar Bale Gazeboe sebenarnya untuk semua kalangan, tetapi lebih spesifiknya adalah tamu yang berkunjung dengan keluarganya dan para pekerja. Selain cocok di jadikan tempat untuk berkumpul bersama keluarga, suasana di restoran Bale Gazeboe yang nyaman dan tenang sangat mendukung untuk di jadikan tempat rapat bagi para pekerja. Dari hasil penelitian yang penulis lakukan sesuai dengan hasil wawancara dengan *Manager* Bale Gazeboe yang berasumsi bahwa restoran ini masih memiliki kelemahan pada aspek pemasaran, restoran Bale Gazeboe belum optimal dalam melakukan promosi di berbagai media. Aspek teknik dan teknologi restoran Bale Gazeboe belum memiliki kemampuan produksi yang tepat agar proses produksi bisa terjaga.
2. Berdasarkan seluruh indikator aspek pemasaran yang digunakan dalam pertanyaan kuisisioner terhadap 100 responden sebagai penilainya yang dilakukan dengan metode bauran pemasaran 7P (Product, Price, Place, Promotion, People, Physical Evidence, dan Process) menyatakan bahwa aspek pemasaran pada restoran Bale Gazeboe baik, namun dari aspek promosi dan aspek proses dalam kategori cukup. Pada aspek promosi, Bale Gazeboe memang belum melakukan promosi yang baik, Bale Gazeboe hanya mengandalkan promosi yang disebarakan melalui media mulut ke mulut antar

sesama pihak travel, brosur dan baligo. Pada promosi online Bale Gazeboe hanya mempunyai satu media online dan sudah jarang sekali melakukan aktivitas promosi pada media sosial tersebut. Pada aspek proses, restoran Bale Gazeboe sudah cukup baik, dalam proses pengolahan bahan makanan hingga menjadi produk masih belum efisien dari segi waktu.

3. Pemaparan penulis mengenai aspek teknik dan teknologi di restoran Bale Gazeboe menunjukkan bahwa aspek teknik dan teknologi pada restoran Bale Gazeboe telah optimal dalam memanfaatkan teknologi. Namun terdapat kekurangan pada produktivitas restoran Bale Gazeboe dari kurang mendukungnya teknologi yang ada agar bisa menunjang proses pengolahan bahan makanan agar tidak memakan waktu yang terlalu lama. Aspek Teknik dan Teknologi pada restoran Bale Gazeboe bisa dikatakan layak, tetapi harus melakukan perbaikan terutama pada *upgrading* peralatan yang disegerkan agar cepat meningkatkan nilai pendapatan dan bisnis bisa berlanjut dengan lancar.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka penulis memberikan beberapa saran yang bisa menjadi bahan pertimbangan untuk restoran Bale Gazeboe selanjutnya dalam menjalankan bisnisnya.

1. Pihak manajemen Bale Gazeboe perlu meningkatkan aspek pemasaran dalam bauran pemasaran terutama dalam hal promosi, karena menurut responden, dalam hal promosi Bale Gazeboe hanya ada pada posisi cukup pada garis kontinum yang berarti responden kurang merasakan adanya aktivitas kegiatan promosi pada restoran Bale Gazeboe, dan juga meningkatkan pada aspek lainnya agar menjadi lebih baik.

2. Manajemen Bale Gazeboe perlu meningkatkan aspek teknik dan teknologi dengan melakukan *upgrading* peralatan yang ada agar jalannya proses produksi bisa lebih cepat dan bisa memperbesar kapasitasnya, tetapi dalam melakukan *upgrading* ini perlu di adakan terlebih dahulu riset alat apa saja yang bisa mempercepat proses produksi agar dapat menaikkan pendapatan dan bisa lebih efisien tanpa mengubah cita rasa yang telah ada.
3. Penelitian ini belum komprehensif, karena hanya melihat kelayakan bisnis dari aspek pemasaran dan aspek teknik dan teknologi, maka untuk kebutuhan penelitian berikutnya bagi yang ingin meneliti kelayakan bisnis dapat menggunakan seluruh variabel studi kelayakan bisnis, agar data dan hasil yang di dapatkan lebih memuaskan.