

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Kesimpulan dan saran yang akan diuraikan pada bab ini, berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Dietetika Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2009 dan 2010.

#### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Bisnis Makanan Diet” sebagai Kesiapan Membuka Usaha Katering Diet berkaitan dengan perencanaan, pengorganisasian, pergerakan dan pengendalian yaitu:

1. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan perencanaan berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pembuatan perencanaan suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pembuatan perencanaan usaha katering diet yang meliputi pengetahuan bisnis makanan diet, elemen bisnis, nama perusahaan, lokasi usaha, visi perusahaan, logo perusahaan, modal, personil atau karyawan, *partner* yang dapat diajak kerjasamadan cara menarik konsumen.
2. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengorganisasian berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pengorganisasian dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha katering diet berkaitan dengan pengorganisasian yang meliputi penyusunan menu katering diet, kecukupan gizi, siklus menu, aplikasimanajemenkatering diet, pedoman menu, perencanaan anggaran

belanja, penyimpanan bahan makanan, pendistribusian makanan, tempat produksi, pemasaran terpadu dan promosi produk.

3. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pergerakan berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pergerakan dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pergerakan yang meliputi motivasi kepada karyawan, keterampilan seorang pimpinan, komunikasi dalam menerima pesanan dan sikap menanggapi keluhan pelanggan.
4. Hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pengendalian berada pada kriteria bermanfaat dan kurang dari setengahnya masih kurang bermanfaat, sehingga masih perlu dipelajari cara pengendalian dalam suatu usaha. Manfaat hasil belajar bisnis makanan diet sebagai kesiapan membuka usaha catering diet berkaitan dengan pengendalian yang meliputi fungsi pengendalian, tujuan pengawasan, sikap dalam kegiatan pengawasan, keberhasilan pemasaran terpadu dan analisis SWOT.

## **B. Saran**

Penulis mencoba mengajukan saran yang sekiranya dapat dipertimbangkan untuk dijadikan bahan masukan untuk proses pembelajaran selanjutnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Bisnis Makanan Diet” yang telah dipelajari sudah bermanfaat. Saran ini ditujukan kepada Tenaga pengajar atau Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen Mata Kuliah Bisnis Makanan Diet agar selalu memotivasi mahasiswa supaya lebih siap untuk membuka usaha catering diet dan membantu dalam mencari peluang pasar usaha bisnis makanan diet serta memberikan wawasan tentang bisnis makanan diet dengan membaca buku dan berlatih dalam pembuatan *business plan* sebagai perencanaan awal, pengorganisasian cara pembagian

Elin anjasari, 2014

*Manfaat hasil belajar “bisnis makanan diet” sebagai kesiapan membuka usaha catering diet*

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

kerja yang jelas, pergerakan cara mengajak kerjasama dan pengendaliancara mengoreksi adanya penyimpangan dalam suatu usaha.



Elin anjasari, 2014

*Manfaat hasil belajar “bisnis makanan diet” sebagai kesiapan membuka usaha catering diet*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)