

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Setelah melakukan serangkaian kegiatan penelitian dan analisis data , maka pada bagian terakhir ini penulis dapat membuat beberapa kesimpulan tentang pengaruh pengalaman usaha, kemampuan manajerial, dan perilaku kewirausahaan terhadap laba usaha pada industri catering di Kota Bandung adalah sebagai berikut :

1. Pengalaman Usaha berpengaruh positif terhadap laba usaha yang artinya bahwa seorang pengusaha yang memiliki pengalaman yang tinggi dalam menjalankan usahanya dia akan lebih mudah untuk mencapai tingkat keberhasilannya. Hal ini ditunjukkan dengan perolehan keuntungan yang sangat tinggi.
2. Kemampuan Manajerial berpengaruh positif terhadap Laba pengusaha Catering , artinya semakin tinggi kemampuan manajerial yang dimiliki pengusaha maka akan semakin tinggi pula laba yang akan diterima.
3. Perilaku kewirausahaan berpengaruh negatif terhadap laba pengusaha catering , artinya baik buruknya perilaku kewirausahaan tidak berpengaruh terhadap laba.
4. Pengalaman usaha, Kemampuan Manajerial, dan Perilaku Kewirausahaan secara simultan berpengaruh positif terhadap laba usaha pada Industri Catering .Artinya pengalaman usaha, kemampuan manajerial, dan perilaku

kewirausahaan ketiganya saling mempengaruhi terhadap laba usaha, dengan begitu laba usaha Industri Katering akan meningkat .

## 5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang telah diuraikan dan kesimpulan yang telah diperoleh , maka penulis mengajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Para pengusaha jasaboga hendaknya memperhatikan lingkungan sekitarnya , dan membantu kaum dhuafa yang membutuhkan.
2. Dalam menjalankan usahanya para pengusaha jasaboga harus mampu membuat inovasi , baik itu dalam bentuk produk, atau menu, hal ini karena banyaknya para pelaku bisnis yang menawarkan produk – produk yang baru dan menampilkan menu- menu yang menarik konsumen.
3. Untuk menambah pengalaman, agar perusahaannya lebih baik maka para pengusaha jasaboga hendaknya mengikuti pelatihan / Diklat atau kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan jasaboga , misalnya Pelatihan Marketing, dan mengadakan kursus memasak, dan pelatihan lainnya.
4. Meskipun para pengusaha jasaboga/ katering harus menciptakan ide – ide baru dalam membuat menu baru dan hasil produksi yang berkualitas, Selain mengembangkan dan inovasi produk nya , para pengusaha katering juga harus memotivasi kinerja tenaga kerjanya.
5. Karena penelitian ini belum sempurna , maka harus diadakan penelitian lanjutan secara lebih luas dan mendalam.