

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan terhadap Restoran Bakmi JA, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang dilakukan pada Restoran Bakmi JA diketahui profil dari Restoran Bakmi JA yang terdiri dari latar belakang Restoran Bakmi JA sendiri mulai dari sejarah Restoran Bakmi JA hingga alasan pemilik restoran memilih bakmi sebagai usaha yang akan dikembangkan.. Selanjutnya diketahui visi dan misi serta tujuan jangka panjang dari Restoran Bakmi JA. Dimana visi dari Restoran Bakmi JA adalah menjadi Restoran Bakmi di Kota Padang dengan misi menjalin dan menjaga hubungan baik dengan seluruh anggota perusahaan, mempertahankan kualitas rasa produk dengan harga yang bersaing, serta meningkatkan kualitas produk dengan bahan yang berkualitas dan penyajian baik. Selanjutnya tujuan jangka panjang dari Restoran Bakmi JA adalah membuka cabang lain di Kota Padang dan menjadi bisnis waralaba sebagai restoran bakmi asli Padang yang sesuai dengan cita rasa orang minang. Berikutnya dari struktur organisasi, Restoran Bakmi JA memiliki 7 orang pekerja dengan jabatan sebagai *manager*, *chef*, asisten *chef*, kasir, *promoting dan marketing*, pelayan serta *cleaning service*
2. Berdasarkan hasil analisis lingkungan internal, terdapat beberapa faktor internal utama yang menjadi kelemahan dan kekuatan bagi Restoran Bakmi JA. Pengawasan yang dilakukan setiap hari oleh *manager* perusahaan, menggunakan modal milik sendiri, lokasi yang strategis, papan nama yang menarik, bermitra dengan aplikasi ojek online, harga produk yang ditawarkan lebih murah dari pesaing, restoran memiliki produk khas berupa bakmi bayam, produk tidak menggunakan bahan penyedap dan pengawet, serta adanya pengembangan produk yang dilakukan perusahaan. Faktor-faktor yang menjadi kelemahan yaitu, tidak adanya standar operasional prosedur (SOP)

pada perusahaan, perencanaan belum dilakukan secara tertulis dan tidak diketahui oleh seluruh elemen perusahaan, lahan parkir yang sempit, promosi belum dilakukan secara kontinyu, belum menggunakan mesin kasir, dan tidak adanya fasilitas WiFi, .

Berdasarkan hasil analisis lingkungan eksternal, terdapat beberapa faktor eksternal utama yang menjadi peluang dan ancaman bagi Restoran Bakmi JA. Faktor-faktor yang menjadi peluang terdiri dari tingkat inflasi yang rendah dan cenderung stabil, peralihan gaya hidup masyarakat yang cenderung mengkonsumsi makanan siap saji, pertumbuhan jumlah penduduk Kota Padang membuka peluang tersedianya pasar potensial, dan Kemajuan teknologi informasi. Ancaman bagi perusahaan meliputi: Respon konsumen terhadap kenaikan harga produk, budaya masyarakat yang cenderung lebih memilih nasi sebagai makanan utama, kenaikan harga bahan baku yang dipengaruhi oleh kenaikan BBM, kecilnya hambatan untuk masuk industri.

3. Untuk mengatasi masalah pendapatan yang menurun dan tingkat persaingan yang tinggi dirumuskan strategi yang terdiri dari: (1) Meningkatkan dan menjaga kualitas produk (2) Meningkatkan kualitas pelayanan kepada konsumen, (3) Meningkatkan promosi dan pemasaran yang lebih gencar melalui media internet dan elektronik, (4) Melakukan riset untuk mengukur tingkat kepuasan konsumen.

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diajukan beberapa saran yang diajukan oleh peneliti untuk Restoran Bakmi JA, antara lain:

1. Restoran Bakmi JA diharapkan dapat menjaga dan meningkatkan kualitas produk untuk mempertahankan pelanggan yang sudah ada serta menarik konsumen baru serta mencapai tujuan pengembangan dari Restoran Bakmi JA untuk meningkatkan pendapatan dan menghadapi tingkat persaingan yang cukup tinggi.

2. Selanjutnya dari segi kualitas pelayanan Restoran Bakmi JA disarankan untuk menambahkan fasilitas WiFi dan memperluas lahan parkir untuk menambah kenyamanan bagi konsumen Restoran Bakmi JA
3. Restoran Bakmi JA sebaiknya melakukan promosi melalui media elektronik berupa radio, menimbang promosi yang dilakukan melalui radio menjangkau secara lebih luas di Kota Padang
4. Restoran Bakmi JA sebaiknya mengkomunikasikan strategi yang akan dilakukan kepada seluruh pihak terkait agar proses pencapaian tujuan strategi tersebut dapat dilakukan dengan baik dan hasil yang dicapai sesuai dengan harapan.
5. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan survei mengenai perilaku konsumen untuk mengetahui penilaian dan keinginan konsumen pada Restoran Bakmi JA

