

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa usaha Cafe Doughnut Gemez “Dugem” layak untuk didirikan dan dijalankan ditinjau dari delapan aspek. Secara umum, kesimpulan tersebut yaitu : pada aspek pemasaran memiliki penjelasan mengenai STP, bauran pemasaran, serta permintaan dan penawaran. Pada aspek operasi memiliki penjelasan mengenai lokasi usaha, volume operasi, mesin dan peralatan, bahan baku dan bahan penolong, tenaga kerja, tata letak (*layout*), dan HPP. Pada aspek sumber daya manusia (SDM) memiliki penjelasan mengenai struktur organisasi, *job desk* dan *job spek*, rekrutmen dan seleksi, orientasi, pelatihan, dan evaluasi, kompensasi, tunjangan karyawan, memberhentikan karyawan, dan memotivasi karyawan. Pada aspek keuangan memiliki penjelasan mengenai kebutuhan dana, sumber dana, laporan keuangan, dan analisis kelayakan. Pada aspek amdal (analisis terhadap lingkungan) menjelaskan bahwa limbah yang dihasilkan dari proses produksi tidak berdampak buruk bagi lingkungan sekitar. Pada aspek hukum memiliki penjelasan mengenai jenis surat izin usaha yang harus dimiliki oleh setiap pelaku usaha. Pada aspek sosial menjelaskan bahwa pendirian cafe harus memiliki manfaat sosial bagi masyarakat sekitar cafe. Dan pada aspek risiko menjelaskan mengenai risiko, kendala, atau tantangan apa saja yang dapat terjadi pada usaha di waktu mendatang.

Penjelasan kesimpulan dari delapan aspek di atas secara lebih rinci adalah sebagai berikut :

1. Aspek pemasaran

Ditinjau dari aspek pemasaran, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” memiliki STP dan bauran pemasaran yang jelas, serta memiliki proyeksi permintaan dan penawaran yang memiliki nilai potensial. Cafe Doughnut Gemez “Dugem” menawarkan donat dan minuman untuk kalangan kelas ekonomi menengah yang mayoritas adalah mahasiswa dan pegawai swasta, ditujukan untuk laki-laki dan perempuan akan tetapi lebih didominasi oleh kaum perempuan, dengan rentang usia produktif antara 17–35 tahun. Harga donat yang ditawarkan berkisar antara Rp 6.500–Rp 10.000. Dan harga minuman yang ditawarkan berkisar antara Rp 4.000–Rp 8.000. Ada 8 menu donat yang ditawarkan, yaitu *Chocolate glazed doughnut* (donat dengan *topping* cokelat leleh dan taburan *sprinkle*), *Chocolate peanut glazed doughnut* (donat dengan *topping* kacang tanah dan cokelat), *Vanilla oreo doughnut* (donat dengan *topping* vanilla dan taburan biskuit oreo), *Cheese doughnut* (donat dengan *topping* krim keju dan ditaburi parutan keju), *Strawberry doughnut* (donat dengan *topping* *strawberry*, potongan buah *strawberry*, dan taburan *sprinkles*), *Green tea doughnut* (donat dengan *topping* *green tea* dan krim *vanilla*), *Burger doughnut* (donat dengan isi daging sapi cincang yang dipanggang dengan saus barbekyu, dilengkapi dengan selada, timun, tomat, tumisan bawang bombay, saus sambal, saus tomat, keju dan mayonnaise), dan *Pizza doughnut* (donat

dengan *topping* taburan daging sapi cincang, potongan sosis sapi, bawang bombay, saus sambal, saus tomat, keju dan mayonnaise yang dipanggang). Dan ada 6 menu minuman yang ditawarkan, yaitu *Tea, Milk tea, Oreo milkshake float, Coffee float, Strawberry juice float, dan Green tea float*. Pelanggan dapat menikmati donat dan minuman yang dipesan di sebuah cafe yang didesain dengan konsep minimalis modern dan dilengkapi dengan fasilitas yang mendukung, seperti ruangan *indoor* dengan AC (*no smoking area*) dan ruangan *outdoor* tanpa AC (*smoking area*), sofa, toilet, tempat parkir yang memadai, dan konsep dapur *open kitchen*. Promosi yang dilakukan melalui media cetak dan media sosial, seperti brosur, kartu nama, *facebook, instagram, path, line*, dan mulut ke mulut.

2. Aspek operasi

Ditinjau dari aspek operasi, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” memiliki lokasi usaha di sebuah tempat yang strategis, ramai, dilalui oleh banyak orang, dan mudah dijangkau. Volume yang dihasilkan disesuaikan dengan jumlah permintaan supaya tidak terjadi kelebihan kapasitas. Mesin dan peralatan yang digunakan lengkap dan modern supaya proses produksi dapat berjalan dengan lebih efektif dan efisien. Tersedianya bahan baku dan bahan penolong yang dibutuhkan sesuai dengan menu yang ditawarkan. Memiliki 8 orang tenaga kerja, yaitu 2 orang koki, 2 orang kasir, dan 4 orang pelayan yang kompeten di bidangnya supaya pekerjaan dapat diselesaikan dengan lebih cepat dan tepat.

Memiliki tata letak (*layout*) dengan penempatan yang efektif. Dan terdapat perincian HPP yang jelas.

3. Aspek sumber daya manusia (SDM)

Ditinjau dari aspek sumber daya manusia, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” memiliki struktur organisasi yang terstruktur dan sistematis. Seluruh tenaga kerja memiliki *job description* dan *job specification* yang jelas sesuai dengan bidangnya masing-masing. Terdapat proses rekrutmen dan seleksi untuk menjadi karyawan. Seluruh karyawan baru yang telah diterima wajib mengikuti kegiatan orientasi, pelatihan, dan evaluasi untuk memperdalam pemahaman dan melatih keterampilan. Seluruh tenaga kerja memperoleh kompensasi dengan peningkatan sebesar 5% setiap tahun dan adanya tunjangan. Pemberhentian karyawan dapat terjadi sewaktu-waktu apabila tenaga kerja melanggar peraturan yang telah ditetapkan oleh pemilik. Dan pemilik selalu melakukan pendekatan yang baik dan memberikan motivasi kepada seluruh tenaga kerja untuk menambah semangat dalam bekerja.

4. Aspek keuangan

Ditinjau dari aspek keuangan, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” memiliki rincian kebutuhan dana yang diperlukan untuk mendirikan dan menjalankan usaha dan asal dari sumber dana. Adanya perhitungan laporan keuangan seperti proyeksi laba rugi, proyeksi aliran kas, dan proyeksi neraca yang rinci dan terstruktur selama 5 tahun ke depan. Dan adanya perhitungan analisis

kelayakan yang rinci dan terstruktur yang menyatakan bahwa usaha yang didirikan layak untuk dijalankan. Untuk analisis kelayakan diperoleh perhitungan NPV sebesar Rp 543.123.802,78 yang bernilai positif, PI sebesar $1,72 > 1$, PP 3 tahun lebih 11 bulan < 5 tahun, dan IRR sebesar $24,36\% >$ tingkat suku bunga saat ini ($4,75\%$) dan lebih besar dari suku bunga dasar kredit bank pada segmen kredit mikro di PT BPD JAWA TENGAH ($7,89\%$).

5. Aspek amdal (analisis dampak lingkungan)

Ditinjau dari aspek amdal, limbah proses produksi yang dihasilkan oleh Cafe Doughnut Gemez “Dugem” aman, tidak mencemari dan merugikan lingkungan sekitar, serta tidak membutuhkan pengolahan khusus karena tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya.

6. Aspek hukum

Ditinjau dari aspek hukum, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” memiliki izin usaha perdagangan sesuai dengan peraturan pemerintah yang berlaku di Kota Semarang dimana usaha didirikan dan dijalankan, seperti H.O (Surat Izin Lokasi Usaha), SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan), dan TDP (Tanda Daftar Perusahaan). Seluruh syarat yang dibutuhkan telah dipenuhi, setiap prosedur telah dilalui, produk donat dan minuman yang ditawarkan aman untuk dikonsumsi, pemilik dan seluruh tenaga kerja tidak memiliki riwayat dengan masalah hukum dan tidak melanggar hukum.

7. Aspek sosial

Ditinjau dari aspek sosial, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” yang dijalankan memiliki manfaat sosial bagi masyarakat sekitar supaya pendiriannya dapat diterima oleh masyarakat luas.

8. Aspek risiko

Ditinjau dari aspek risiko, Cafe Doughnut Gemez “Dugem” akan selalu melakukan persiapan untuk dapat mengantisipasi dan mengatasi kemungkinan risiko – risiko yang dapat terjadi sewaktu – waktu di kemudian hari supaya kegiatan perusahaan dapat terus berjalan.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan pada penelitian ini antara lain :

1. Aspek pemasaran

Pada aspek pemasaran khususnya pada kegiatan promosi diperlukan pertimbangan untuk dapat memanfaatkan setiap media yang sedang digemari oleh masyarakat luas dan memiliki banyak pengguna aktif, sehingga kegiatan pemasaran dapat berjalan dengan lebih efektif dan efisien. Contohnya, di jaman sekarang media yang sedang digemari oleh masyarakat dan memiliki banyak pengguna aktif adalah media sosial seperti *line*, *facebook*, *path*, dan *instagram*. Pada beberapa tahun mendatang tidak menutup kemungkinan ada media baru

yang lebih digemari oleh masyarakat dan memiliki banyak pengguna aktif, sehingga dapat menjadi peluang untuk memasarkan produk.

2. Aspek produksi

Pada aspek produksi, setiap usaha membutuhkan inovasi pada produk yang dihasilkan supaya usaha dapat terus berjalan dan berkembang. Diperlukan pengamatan terhadap inovasi produk serupa yang sedang menjadi trend dan berkembang di kalangan masyarakat. Sehingga produk yang dijual mampu memenuhi kebutuhan pasar. Contohnya, di jaman sekarang ada beberapa rasa baru yang sedang menjadi trend di kalangan masyarakat, seperti *greentea*, *oreo*, *burger*, dan *pizza*. Pada beberapa tahun mendatang tidak menutup kemungkinan ada rasa baru yang menjadi trend di kalangan masyarakat dan dapat menjadi peluang usaha untuk menambah inovasi produk. Perusahaan harus selalu memberikan kualitas yang baik untuk setiap produk yang dihasilkan dan konsisten dalam mempertahankannya.

3. Aspek risiko

Pada aspek risiko Cafe Doughnut Gemez “Dugem” akan selalu melakukan persiapan untuk dapat mengantisipasi dan mengatasi setiap kemungkinan risiko pada setiap aspek yang dapat terjadi sewaktu – waktu di kemudian hari. Persiapan yang dilakukan tidak hanya mengenai semua aspek yang ada di dalam maupun di luar perusahaan saja, tetapi juga mengenai karakteristik atau sifat dari pemilik, pengelola, atau pemimpin perusahaan yang harus dapat lebih ditingkatkan lagi untuk dapat menjadi seorang pemimpin yang baik.