

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Bisnis makanan yang mulai banyak diminati oleh masyarakat kota Semarang adalah bisnis makanan Pizza. Salah satu bisnis makanan Pizza di Semarang adalah Pizza Dante yang berlokasi di Villa Tembalang blok A nomor 1 Semarang. Keunggulan kompetitif pada Pizza Dante yang juga tidak dimiliki oleh pesaing lain adalah penyajian makanan cepat dengan rata-rata waktu 15 menit, mempunyai kurir sendiri untuk mengantarkan pesanan konsumen dan makanan yang dibuat Pizza Dante tanpa bahan pengawet. Untuk harga, produk Pizza Dante berkisar antara Rp 25.000 hingga Rp 60.000. Penelitian ini akan memfokuskan pada analisis pengembangan usaha pizza berdasarkan aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan. Pengembangan yang perlu dilakukan yakni, penambahan menu, penambahan tenaga kerja, penambahan fasilitas serta pembenahan ruangan dan pengurangan harga.

Dalam aspek pemasaran ditambahkan menu Macaroni Schotel dan Beef Lasagna yang dibuat resep khusus yang tentunya pelanggan akan menyukai. Makanan yang ada akan disajikan dengan berkualitas, penyajian bersih dan tampilan menarik. Promosi yang dilakukan melalui media sosial baik Instagram dan Facebook.

Dalam aspek operasi dalam hal desain, Pizza Dante juga menunjukkan ramah lingkungan. Dimana dalam pembungkusnya terdapat logo ramah lingkungan. Dalam kemasan Pizza Dante menggunakan fungsi kardus agar memudahkan dalam membungkus pizza. Dengan menggunakan kardus pizza (karton box pizza) memiliki kemasan yang menarik, rapi dan elegan. Dalam hal fasilitas, restoran ditambah fasilitasnya melalui meja dan kursi, AC dan wifi. Penambahan meja kursi berdasarkan kapasitas dan target penjualan. Meja dan kursi dalam Pizza Dante yang awalnya berjumlah 3, akan ditambah sebanyak 20 kursi dan 10 meja.

Dalam hal sumber daya manusia, pengembangan usaha dilakukan dengan menambah jumlah tenaga kerja. Perekrutan di Pizza Dante dilakukan pada jabatan waitress atau pelayan sebanyak 2 orang. Waitress atau pelayanan bertanggung jawab mencatat pesanan konsumen dan melayani konsumen Di Pizza Dante dilakukan analisis pekerjaan mengacu pada konsep Pizza Dante, dimana terdapat deskripsi pekerjaan yang harus diuraikan untuk berjalannya usaha Pizza Dante meliputi perekrutan, seleksi, pelatihan.

Dalam aspek keuangan adalah pengurangan harga. Pengurangan harga yang dilakukan sebesar Rp 5.000 dari harga yang dijual. Pizza Dante mempunyai *net present value* sebesar Rp 46.176.256. Internal Rate of Returnnya sebesar 22,7% melebihi *discount* faktor. Pizza Dante menerima pengembalian investasi selama 2 tahun 8 bulan. Aspek NVP, IRR dan payback periode menunjukkan bahwa bisnis Pizza Dante ini layak.

Jadi pengembangan usaha Pizza Dante ditinjau dari aspek pemasaran dalam Pizza Dante adalah penambahan menu Macaroni Schotel dan Beef Lasagna., aspek sumber daya manusia dilakukan dengan penambahan tenaga kerja dalam Pizza Dante agar tugas yang diberikan dapat dikerjakan dengan baik. Dalam hal aspek operasi penambahan fasilitas tersebut meliputi fasilitas restoran dan penambahan interior yang sesuai dengan produk dan layanan. Penambahan fasilitas restoran meliputi meja dan kursi, AC dan wifi. Dalam aspek keuangan yang dilakukan adalah pengurangan harga.

## **5.2 Saran**

Dari pengembangan usaha di atas, saran yang bisa diberikan kepada Pizza Dante adalah

1. Sebaiknya Pizza Dante bisa memilih karyawan atau sumber daya manusia yang berkualitas sehingga karyawan yang berkualitas akan mengerti tanggung jawabnya secara baik dan dapat melayani konsumen dengan pelayanan yang maksimal. Serta memberikan kompensasi atau bonus kepada karyawan jika target penjualannya tercapai. Hal ini untuk mendorong kinerja karyawan lebih baik lagi.
2. Sebaiknya Pizza Dante menggunakan bahan-bahan makanan yang premium dalam membuat masakan sehingga dapat dihasilkan Pizza dan makanan lain yang lebih berkualitas. Hal ini akan mendorong target penjualan sehingga tujuan perusahaan bisa tercapai.