

## **BAB IV**

### **HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1. Gambaran Umum Responden**

Pada penelitian ini dilakukan penyebaran kuesioner kepada 4 orang yang merupakan pemilik Tasty Bakery, supervisor produksi, supervisor toko serta manajer. Narasumber pada penelitian ini adalah pemilik toko roti Tasty Bakery yang berjenis kelamin laki-laki dan berusia 40 tahun. Pemilik toko roti Tasty Bakery memiliki pendidikan terakhir S1 dengan jurusan tata boga di salah satu universitas terkenal di Jakarta. Pemilik toko roti Tasty Bakery memiliki 3 karyawan laki-laki yang bekerja sebagai supervisor produksi yang berusia 20 tahun dengan pendidikan terakhir SMA, supervisor toko usia 26 tahun dengan pendidikan terakhir SMA serta manajer lulusan D3 jurusan pariwisata di daerah Yogyakarta.

#### **4.2. Deskripsi Karakteristik Kewirausahaan**

Rangkuman jawaban responden untuk masing-masing dimensi karakteristik disampaikan di bagian ini. Tabel 4.1 menyajikan rangkuman jawaban tentang dimensi percaya diri dan optimis yang terdiri dari tiga indikator. Rangkuman jawaban responden tersebut berasal dari hasil tanggapan responden pada penelitian ini, yang terdiri dari pemilik, supervisor produksi, supervisor toko dan manajer. Hasil jawaban tersebut dapat dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.1.**  
**Dimensi Percaya Diri dan Optimis**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesimpulan
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Percaya diri dan optimis	pengusaha roti Tasty Bakery percaya akan kemampuannya membuat roti yang enak	Mampu menyajikan roti yang enak dan lezat	Adonan kue yang dihasilkan tidak bantet	Roti yang disajikan sangat enak, wangi, dan rasa menteganya kental	Skill membuat rotinya tidak bisa diragukan lagi	Tasty Bakery mampumen yajikan produk yang lezat dan tidak bantat
	pengusaha roti Tasty Bakery tidak tergantung dengan orang lain untuk dapat membuat roti yang enak, jadi ketika ada karyawan tidak masuk, pemilik dapat membuat sendiri	Bisa menyajikan roti yang sangat enak dan lezat	pemilik bisa menyelesaikan pembuatan roti dengan enak	Kemampuan dalam membuat roti tidak diragukan lagi	Masih mudah namun bisa membuat roti seenak ini	Pemilik Tasty Bakery sellau berinovasi dengan sendiri dan tdak tergantung dengan orang lain
	pengusaha roti Tasty Bakery optimis akan keberhasilan usaha	Toko roti Tasy Bakery selalu optimis	Bahan yang berkualitas membuat toko roti semakin	Selalu optimis dengan rasa yang roti yang dibuat	Optimis dan mencoba berbagai macam resep	Tasty Bakery sellu bersaing

	Tasty Bakery bersaing dengan usaha roti lainnya		optimis dalam membuat roti		baru untuk membuat roti	dengan memberikan produk terbaiknya kepada konsumen
--	---	--	-------------------------------	--	----------------------------	--



Berdasarkan hasil tabel dimensi percaya diri dan optimis pemilik toko Tasty Bakery dengan indikator kemampuannya dalam membuat roti hasilnya bahwa pemilik telah mampu membuat roti yang enak. Hasil ini di perkuat dengan pernyataan:

“Saya percaya saya mampu menyajikan roti yang enak untuk para pelanggan. Roti yang kami produksi merupakan roti dengan tekstur yang empuk dan dengan rasa yang pas, sehingga ketika pelanggan membeli produk kami mereka akan ingin terus membelinya”(Pemilik)

“Ya pemilik juga dapat membuat roti yang enak. Pemilik juga dapat membuat adonan kue yang enak dan tidak bantet” (Supervisor Produksi)

“Iya saya mempercayai pemilik roti dalam membuat roti memang sangat enak dan lezat. Saya percaya karena pemilik roti pernah bersekolah tataboga ketika sekolah menengah pertama, selain itu menurut keluarganya pemilik toko ini memang hobi memasak khususnya roti” (Supervisor Toko)

“Iya sangat percaya to pak, solanya rotinya dihasilkan memang sangat enak dan sangat lembut. Skill dalam membuat roti yang sangat sabar dan berkreasi” (Manajer)

Pada indikator pengusaha roti Tasty Bakery tidak tergantung dengan orang lain untuk dapat membuat roti yang enak, jadi ketika ada karyawan tidak masuk, pemilik dapat membuat sendiri. Hasil pada penelitian ini adalah tidak tergantung pada orang lain dalam membuat roti. Maka pada karakteristik percaya diri dan ortimi Tasty Bakery sudah berjalan sesuai dengan apa yang telah direncanakan seperti membuat roti

yang enak, lezat, dan memiliki tekstur yang lembut. Pada karakteristik ini seharusnya Tasty Bakery harus bias bekerjasama dengan baik terhadap karyawan, jangan membuat roti sendiri melainkan meminta saran terhadap para karyawan yang lain agar hasilnya lebih optimal. Hasil ini diperkuat dengan pernyataan:

“Tidak tergantung pada orang lain dalam membuat roti ttp tdk demikian dalam hal modal” (Pemilik)

“Ya pemilik dapat berdiri sendiri, karena pemilik juga dapat membuat roti sendiri.” (Supervisor Produksi)

“Pemilik itu masih tergantung dengan orang tua dalam hal modal, cuman kalau kemampuan saya akui dia memiliki bakat yang sangat hebat dan sangat handal dalam membuat roti. Roti yang dihasilkan bisa empuk, gurih, manis, dna pokoknya enaklah” (Supervisor Toko)

“Kalau menurut saya si masih soalnya kan masih muda, mungkin modal awal masih dari orang tua. Tapi kalau penjualanya ya mungkin dia sedikit demi sedikit belajar sendiri.” (Manajer)

Indikator pengusaha roti Tasty Bakery optimis akan keberhasilan usaha Tasty Bakery bersaing dengan usaha roti lainnya. hasil pada indikator ini menjelaskan bahwa Pengusaha Tasty Bakery telah berhasil dengan kompetitor lainnya. Hal ini diperjelas dengan:

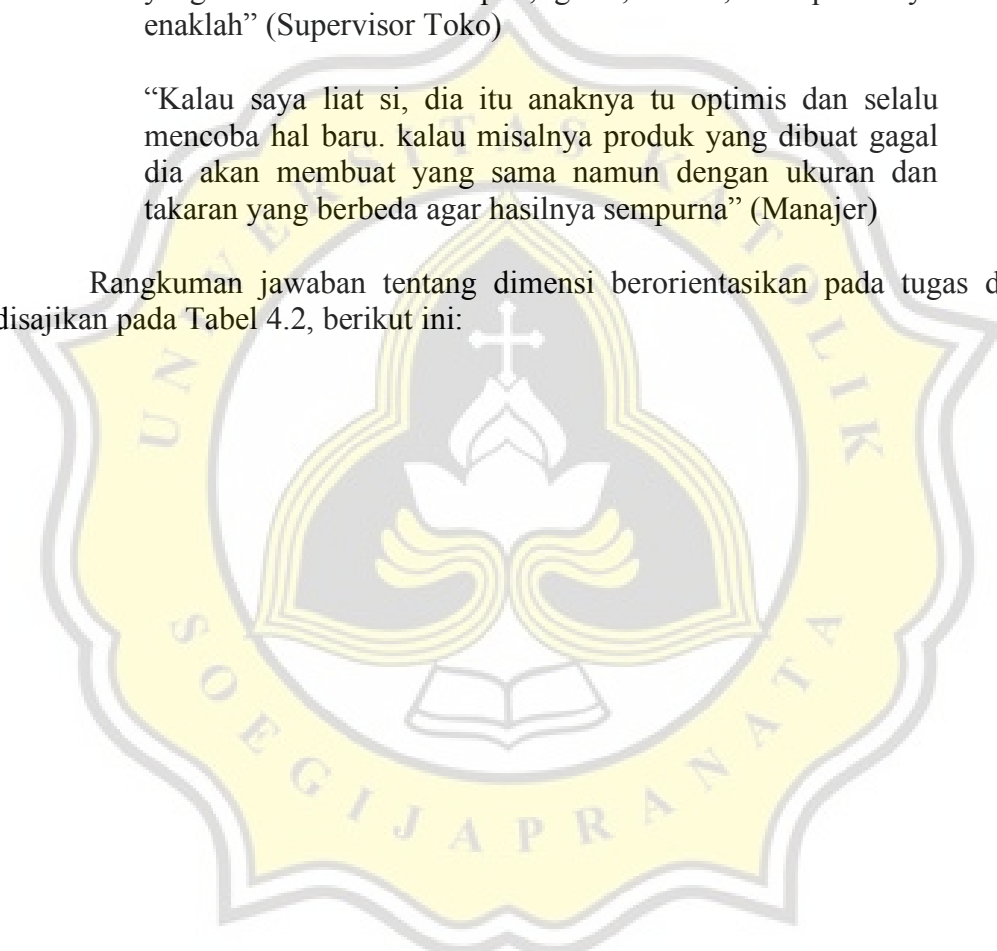
“Saya optimis apabila usaha Tasty Bakery ini dapat lebih unggul dari usaha roti lainnya karena Tasty Bakery memiliki kualitas yang baik dan juga sudah cukup dikenal oleh banyak orang” (Pemilik)

“Kita optimis karena bahan yang kita gunakan menggunakan bahan yang berkualitas dan kita juga sudah cukup banyak memiliki pelanggan” (Supervisor produksi)

“Pemilik itu masih tergantung dengan orang tua dalam hal modal, cuman kalau kemampuan saya akui dia memiliki bakat yang sangat hebat dan sangat handal dalam membuat roti. Roti yang dihasilkan bisa empuk, gurih, manis, dna pokoknya enaklah” (Supervisor Toko)

“Kalau saya liat si, dia itu anaknya tu optimis dan selalu mencoba hal baru. kalau misalnya produk yang dibuat gagal dia akan membuat yang sama namun dengan ukuran dan takaran yang berbeda agar hasilnya sempurna” (Manajer)

Rangkuman jawaban tentang dimensi berorientasikan pada tugas dan hasil disajikan pada Tabel 4.2, berikut ini:



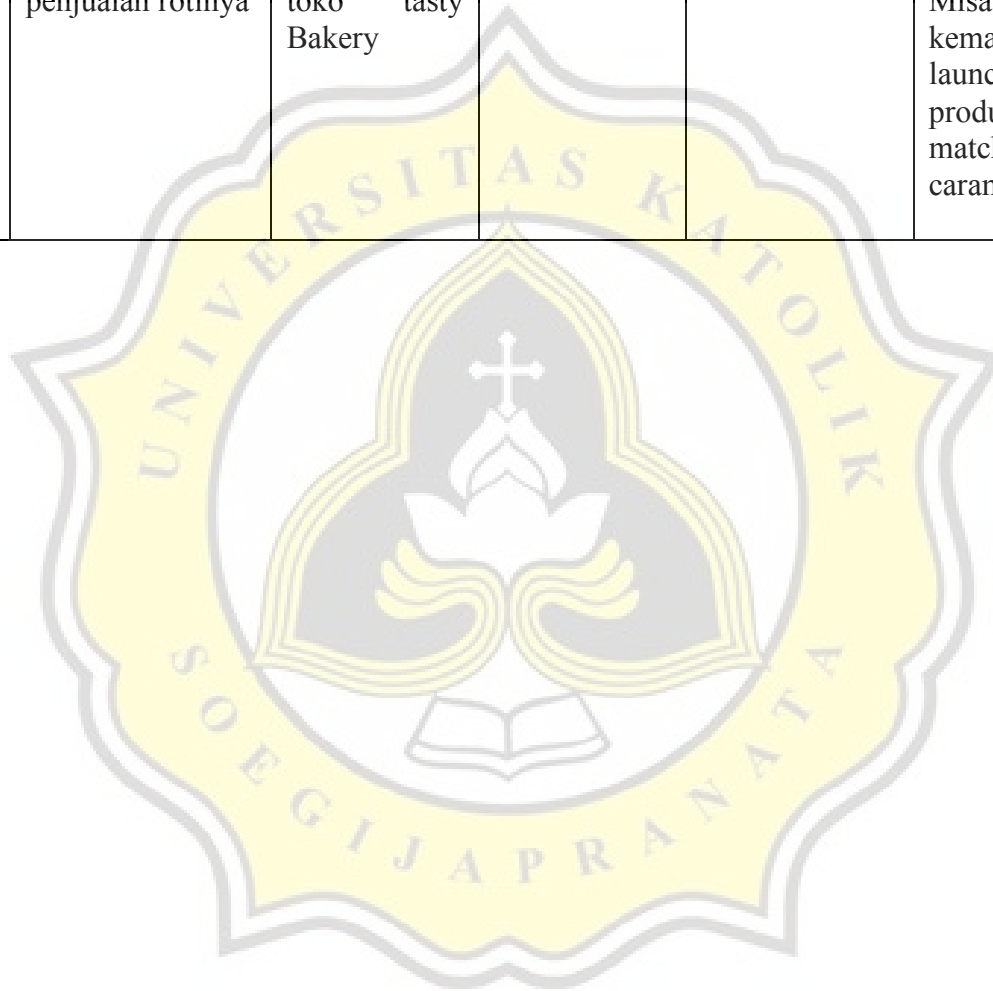
**Tabel 4.2.**  
**Dimensi Berorientasi Pada Tugas dan Hasil**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesimpulan
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Berorientasi pada tugas dan hasil	pengusaha roti Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya	Omset penjualan selalu baik dan selalu mendapatkan keuntungan 50% dari modal	100 roti yang dijual di Tasty Bakery telah habis terjual	Roti yang disajikan selalu laku dan digemari oleh konsumen, sehingga adanya laba yang dihasilkan baik	Omset yang dijual selalu habis terjual apalagi produk best seller yang dijual belikan oleh toko roti Tasty Bakery	Tasty Bakery telah memberikan hasil yang maksimal dengan memberikan omset yang baik dan produk yang laris dikalangan konsumen
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba yang diinginkan dari usaha roti tersebut	Cara yang saya lakukan untuk mencapai laba adalah dengan meningkatkan kualitas	Ide yang baru dalam setiap varian rasa yang dihadirkan	Peluang pasar yang ramai pada produk roti ini adalah coklat, vanila, dan matcha.	Promosi yang menarik seperti “ <i>buy one get one</i> ”	Tasty Bakery telah mencapai labanya dengan memberikan ide menggunakan

		produk yang kami jual				an inovasi rasa yang dihasilkan an diminati konsumen
pengusaha roti Tasty Bakery tekun dalam untuk mencapai target omset yang diinginkannya	Memberikan diskon dan member bagi pelanggan yang sudah berlangganan di toko roti Tasty Bakery	Promosi yang banyak sehingga konsumen semakin banyak yang datang	Target yang dihasilkan selalu tercapai karena pemilik memiliki sifat yang ulet dalam bekerja	Rasa cintanya dengan membuat roti membuat Tasty Bakery menjadi produk yang digemari konsumen	Tasty Bakery telah mencapai target omsetnya dengan memberikan promo kepada konsumen	
pengusaha roti Tasty Bakery mau dalam mendorong karyawan untuk mencapai target penjualan roti bulanan	Promosi yang diberikan selalu menarik dan berbeda setiap harinya	Inovasi kepada karyawan menjadikan karyawan menjadi lebih bersemangat dalam bekerja	Rasa tanggung jawab yang tinggi membuat pencapaian pada sebuah target	Inovasi yang tida pernah berhenti memberikan inovasi pada produk menambah nilai penjualan	Tasty Bakery telah memenuhi penjualan target dengan memberika n inovasi karyawan	
pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja	Diskon yang yang diberikan membuat	Memiliki semangat yang tinggi	target yang dimiliki oleh Tasy Bakery selalu tercapai	Membuat inovasi produk baru dengan rasa	Tasty Bakery telah mencapai	



	yang tinggi dalam mencapai target penjualan rotinya	konsumen beralih ke toko tasty Bakery			yang berbeda. Misalnya kemaren launching produng match dan caramel	penjualan dengan target yang baik, misalnya dengan membuat inovasi produk baru
--	---	---------------------------------------	--	--	--	--



Indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya, menjelaskan simpulan pada penelitian ini adalah Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya. Hal ini dibuktikan oleh:

“Kami melakukan pemasaran via online maupun offline. Selain dengan promosi menggunakan banner kita juga melakukan promosi pada media sosial Instagram” (Pemilik)

“Pemilik memberikan target kepada karyawan untuk dapat menjual roti sebanyak 100 pcs setiap harinya, dan apabila karyawan mencapai target tersebut maka akan mendapatkan bonus” (Supervisor Produksi)

“Dia telah memperhitungkan matang-matang dari bahan baku, gaji karyawan, produksi, sampai hal terkecil saja dihitung. Sehingga omset yang dihasilkan juga baik” (Supervisor Toko)

“Iya pastinya dengan menjual produk-produk yang best seller, kalau gak best seller orang jarang ada yang mau beli.” (Manajer)

Indikator pada pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba yang diinginkannya dari usaha roti tersebut. Hasil pada analisis ini adalah pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba yang diinginkannya dari usaha roti tersebut. Dibuktikan dengan hasil wawancara sebagai berikut:

“Cara yang saya lakukan untuk mencapai laba adalah dengan cara meningkatkan kualitas produk yang kami jual. Target laba yang saya inginkan adalah sekitar 65% dari biaya produksi.”  
(Manajer)

“Pemilik selalu memberikan ide untuk menambah varian menu setiap bulannya” (Supervisor Produksi)

“Dengan melihat peluang pasar. Misalnya roti yang paling laku itu adalah coklat, vanila, dan mocca maka varian itu yang akan dibuat lebih banyak soalnya yang paling best seller ya itu. Sedangkan rasa-rasa lainnya kan peminatnay biasanya, jadi buatnya sedikit jadi gak ada yang kebuang dan semua roti akan terjual” (Supervisor Toko)

“Biasanya dengan melakukan promosi yang menarik di instagram dan membuat produk baru atau inovasi gitu loh biar gak bosan konsumennya” (Manajer)

Indikator pada pengusaha roti Tasty Bakery tekun dalam untuk mencapai target omset yang diinginkannya. Menunjukan bahwa Pemilik Tasty Bakery telah mampu mencapai omset yang dihasilkan, hal ini dibuktikan dengan:

“Cara yang saya terapkan adalah dengan terus melakukan promosi dan memberikan diskon kepada pelanggan untuk menarik pelanggan untuk membeli lebih banyak” (Pemilik)

“Pemilik sering mengadakan promosi produk sehingga banyak konsumen yang datang” (Supervisor Produksi)

“Pemilik memiliki keuletan yang sangat laur biasa, dia selalu emnulis dan merinci segala bentuk kegiatan yang berhubungan dengan jual beli toko ini. Toko selalu mendapatkan ekuntungan dan tidak pernah rugi, karena pemilik tekun dan selalu belajar melihat pasaran agar tokonya laris” (Supervisor Toko)

“Iya pastinya selalu mencoba terus menerus dan tidak patah semangat. Dia kan masih muda jadi semangatnya masih ada dan menggebu-gebu” (Manajer)

Pada indikator pengusaha roti Tasty Bakery mau dalam mendorong karyawan untuk mencapai target penjualan roti bulanan, hasilnya menunjukkan bahwa pemilik Tasty Bakery mampu mendorong target penjualan dengan memberi semangat kepada karyawan. Hal ini di kuatkan dengan hasil wawancara:

“Cara yang saya terapkan adalah dengan terus melakukan promosi dan memberikan diskon kepada pelanggan untuk menarik pelanggan untuk membeli lebih banyak” (Pemilik)

“pemilik selalu memberikan semangat kepada karyawan untuk dapat mencapai target penjualannya dan apabila karyawan mencapai target tersebut maka akan mendapatkan bonus” (Supervisor Produksi)

“Pemilik memiliki keuletan yang sangat laur biasa, dia selalu emnulis dan merinci segala bentuk kegiatan yang berhubungan dengan jual beli toko ini. Toko selalu mendapatkan ekuntungan dan tidak pernah rugi, karena pemilik tekun dan selalu belajar melihat pasaran agar tokonya laris.” (Supervisor Toko)

“Iya yang tadi saya bilang menjual produk yang laku dipasaran kalau artinya yang lebih keren itu yang best seller. Kalau misalnya ada inovasi baru paling buatnya sedikit dulu”  
(Manajer)

Indikator pada pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja yang tinggi dalam mencapai target penjualan rotinya, menunjukkan bahwa pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja dengan inovasi produk. Hal ini sejalan dengan hasil wawancara:

“Cara yang saya terapkan adalah dengan terus melakukan promosi dan memberikan diskon kepada pelanggan untuk menarik pelanggan untuk membeli lebih”

“Ya pemilik memiliki semangat yang tinggi”

“Iya, saya melihat dia memiliki semangat yang sangat ulet dalam mencapai sebuah target yang diharapkan”

“Membuat inovasi produk baru dengan rasa yang berbeda. Misalnya kemaren launching produng match dan caramel, itu dia yang menciptakan produk sendiri dan syukur hingga sekarang peminatnya masih ada”

Berdasarkan hasil diatas diketahui bahawa Tasty Bakery telah memberikan hasil yang maksimal dengan memberikan omset yang baik dan produk yang laris dikalangan konsumen, telah mencapai labanya dengan memberikan ide menggunakan inovasi rasa yang dihasilkan an diminati konsumen, mencapai target omsetnya dengan memberikan promoi kepada konsumen, memenuhi penjualan target dengan memberikan inovasi

karyawan, dan membuat inovasi produk baru. Namun sebaiknya Tasty Bakery tidak hanya memberikan inovasi kepada karyawan melainkan mengadakan seminar yang dilakukan untuk para karyawannya, agar karyawan lebih meningkat lagi kinerjanya.

Rangkuman jawaban tentang dimensi pengambilan resiko disajikan pada Tabel 4.3, berikut ini :



**Tabel 4.3.**  
**Dimensi Pengambil Resiko**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesesuaian
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Pengambil risiko	pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil risiko tentang investasi baru pada Tasty Bakery yaitu membeli oven besar	investasi yang di lakukan untuk Tasty Bakery ini sangat baik	Pemilik selalu memiliki keyakinan bahwa apa yang dia berikan kepada Tasty bakery	resiko yang diambil selalu benar dan tidak salah	Pengambilan resiko selalu benar dan tepat sasaran	Tasty Bakery berani dalam mengambil risiko tentang investasi baru pada Tasty Bakery yaitu membeli oven besar
	pengusaha roti Tasty Bakery membuat perhitungan yang matang sebelum mengambil keputusan yang dinilai berisiko	Resiko diambil telah matang dan sudah difikirkan matang-matang	Sudah mengambil perhitungan dengan matang dan tidak asal-asalan	Dalam membuat perhitungan selalu memberikan sebuah pemecahan masalah yang baik	Produk yang dihasilkan selalu laku dan tidak pernah gagal	pengusaha roti Tasty Bakery membuat perhitungan yang matang sebelum mengambil

	misalnya membuat produk roti baru					keputusan yang dinilai berisiko misalnya membuat produk roti baru
	pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil tantangan adanya pesaing – pesaing baru seperti menjual rotinya di daerah lain	Pesaing dari Tasty Bakery tidak pernah bisa membuat roti se enak toko ini	Rasa yang dihasilkan oleh pesaing berbeda	Tantangan selalu diambil sehingga pesaing tidak bisa meniru produk Tasy Bakery	Tasty Bakery selalu memberikan produk yang baik dan beda dari pesaing yang dijual didaerah lain	Tasty Bakery berani dalam mengambil tantangan adanya pesaing sehingga produknya beda dari yang lainnya



Berdasarkan hasil tabel indikator pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil risiko tentang investasi baru pada Tasty Bakery yaitu membeli oven besar, menunjukkan bahwa pemilik roti Tasty Bakery mampu mengambil risiko dalam berinvestasi. Hasil ini diperjelas dengan hasil wawancara:

“Ya, saya berani berinvestasi pada usaha ini. Karena menurut saya dengan investasi yang saya lakukan untuk Tasty Bakery ini, maka akan dapat menunjang proses produksi sehingga hasil produksinya pun juga akan semakin baik” (Pemilik)

“Pemilik selalu memiliki keyakinan bahwa apa yang dia berikan kepada perusahaan akan selalu mendapatkan hasil yang baik untuk kemajuan perusahaan” (Supervisor Produksi)

“Iya, saya melihat dia memiliki semangat yang sangat ulet dalam mencapai sebuah target yang diharapkan” (Supervisor Toko)

“Menurut ku si udah, karena dia slelu membuat produk gak peduli si laku apa enggak karena dia ingin produknya itu bervariasi tidak itu-itu saja” (Manajemen)

Hasil tabel indikator pengusaha roti Tasty Bakery membuat perhitungan yang matang sebelum mengambil keputusan yang dinilai berisiko misalnya membuat produk roti baru, menjelaskan pemilik telah membuat perhitungan yang matang dalam mengambil sebuah keputusan. Hasil ini dibuktikan dengan:

“Sebelum membuat produk baru saya membuat tester terlebih dahulu, kemudian saya bagikan kepada teman atau kerabat untuk mencoba produk tersebut. Apabila menurut mereka

produk tersebut enak maka saya baru akan menjual produk tersebut” (Pemilik)

“Pemilik selalu memperhitungkan manfaat dari alat tersebut terlebih dahulu sebelum membeli barang untuk proses produksi” (Supervisor Produksi)

“Misalnya dalam membuat produk baru, pemilik akan menghitung matang-matang tentang kualitas produknya rasa, tekstur, dan komposisinya harus pas. Kemudian harga yang paling sulit karena kalau harganya kemahalan malah yang ada malah enggak laku dan roti akan jamur” (Supervisor Toko)

“Iya dengan melihat situasi yang dihadapi dan kalau memang harus diputuskan yang diputuskan dengan bijak” (Manajer)

Hasil tabel Indikator pada pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil tantangan adanya pesaing – pesaing baru seperti menjual rotinya di daerah lain, menjelaskan bahwa pemilik telah mampu untuk mengambil sebuah tantangan dengan menciptakan inovasi produk. Hasil dibuktikan dengan hasil wawancara:

“Ya, saya berani mengambil tantangan itu dengan mencoba membuat produk baru untuk di pasarkan di Tasty Bakery” (Pemilik)

“Setiap bulan pemilik selalu memberikan arahan untuk dapat menciptakan produk baru agar Tasty Bakery dapat terus berkembang” (Supervisor Produksi)

“Pemilik suka dengan tantangan, namun tidak semua tantangan akan dilakukan oleh pemilik roti karena, mungkin

karena masih muda jadi tidak mau mengambil resiko yang besar” (Supervisor Toko)

“Iya dengan membuat inovasi produk yang lebih keren tapi rasa harus enak agar mengundang konsumen tergiur untuk membeli produknya” (Manajer)

Berdasarkan hasil disimpulkan bahwa Tasty Bakery berani dalam mengambil risiko tentang investasi baru pada Tasty Bakery yaitu membeli oven besar. Pengusaha roti Tasty Bakery membuat perhitungan yang matang sebelum mengambil keputusan yang dinilai berisiko misalnya membuat produk roti baru. Tasty Bakery berani dalam mengambil tantangan adanya pesaing sehingga produknya beda dari yang lainnya. Namun sebaiknya Tasty Bakery memiliki keunikan atau cir khas tersendiri disbanding dengan produk yang lainnya. Nantinya akan menjadi tanda yang digunakan untuk konsumen mengetahui produk Tasty Bakery ini.

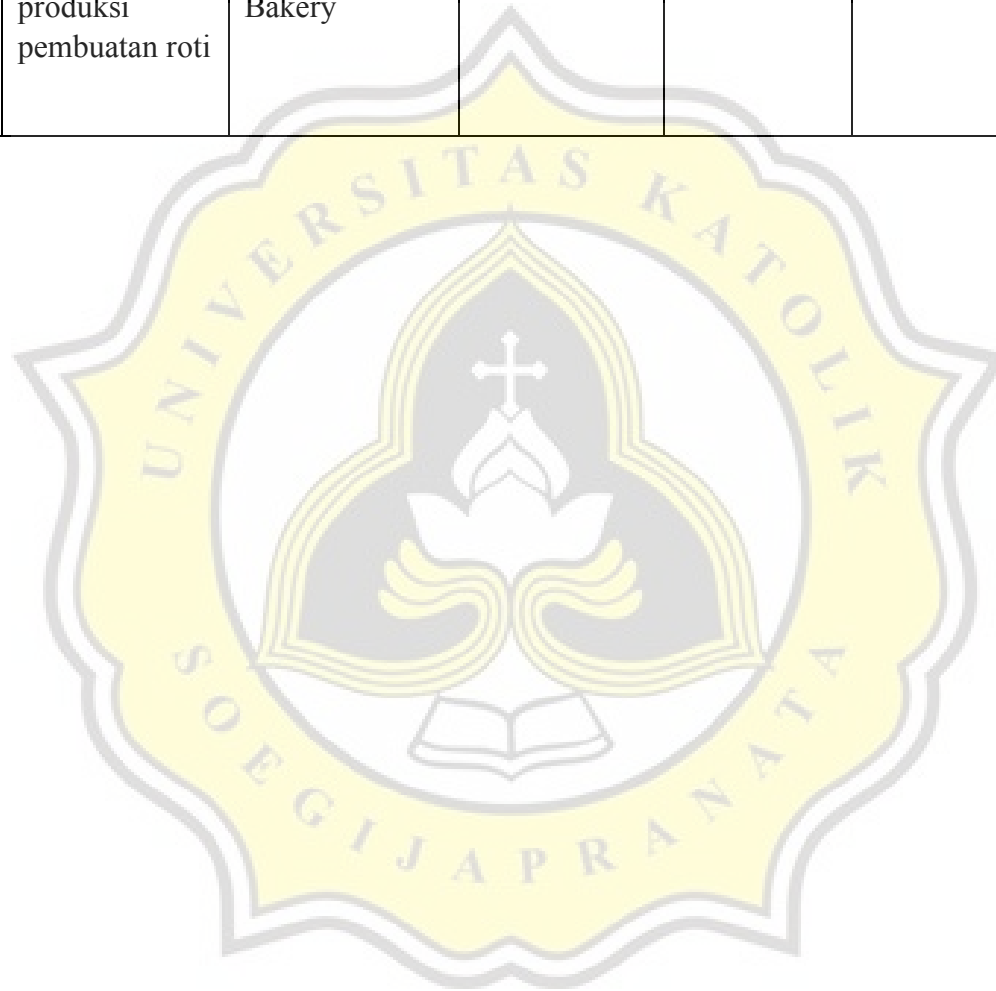
Rangkuman jawaban tentang dimensi kepemimpinan disajikan pada Tabel 4.4, berikut ini:

**Tabel 4.4.**  
**Dimensi Kepemimpinan**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesimpulan
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Kepemimpinan	pengusaha roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang	Perintah yang diberikan selalu tepat sasaran dan berhasil dalam membuat roti	Perintah yang diberikan sesuai dengan job desk	SOP yang diberikan selalu berhasil sehingga roti yang diciptakan selalu mengembang dan tidak bantet	Perintah dalam untuk memasukan bahan-bahan roti sudah sesuai dengan standar	Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir	Karyawan pada beberapa bagian, misalnya	Pemilik membagi karyawan dengan beberapa	Karyawan akan berjalan dengan	Memberikan job desk yang sudah ditetapkan, jadinya kan	Tasty Bakery mampu dalam

	karyawan dalam melakukan pekerjaannya	bagian khusus untuk membuat adonan, bagian menghias roti	bagian agar proses produksi menjadi seimbang.	tugasnya masing-masing	berjalan dengan baik.	mengorganisir karyawan
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan tentang kesulitan dalam pekerjaan seperti melakukan icing pada cake	Karyawan terbuka dan tidak ada yang ditutup-tutupi	Memiliki komunikasi yang informatif dan terbuka	Komunikasi yang dilakukan baik, bahasa yang dilakukan tidak terlalu formal, iya kalau cdurhat si belum hanya sebatas karyawan dan bos saja	Komunikasi yang dihasilkan selalu memberikan jalan keluar yang baik dalam pekerjaan	Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan tentang kesulitan dalam pekerjaan
	pengusaha roti Tasty Bakery mau menerima saran dan kritik dari karyawan	Selalu menerima kritik dan saran yang bersifat membangun	Selalu mendengar saran dari karyawan	Kritik yang disampaikan diterima	kritik diterima baik dan jadi kalau misalnya ada rasa kue yang kurang	Tasty Bakery mau menerima saran dan kritik dari

	tentang produk atau proses produksi pembuatan roti	terkait usaha saya agar Tasty Bakery	terkait produk,	dengan sangat baik	enak, dia malah membuatnya lagi	karyawan tentang produk atau proses produksi
--	--	--------------------------------------	-----------------	--------------------	---------------------------------	--



Hasil dari taeb1 4.4. dengan indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang, hasilnya bahwa Pemilik roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP, hasil ini buktikan dengan:

“Saya hanya memberikan peraturan mengenai SOP yang ada pada Tasty Bakery” (Pemilik)

“Pemilik menjelaskan kepada karyawan akan SOP yang ada dan konsekuensi apabila tidak mematuhi SOP” (Supervisor Produksi)

“Biasanya diberikan arahan terlebih dahulu, kemudian diberikan buku yang berupa SOP yang wajib kita lakukan. Seperti menjaga kebersihan dapur, tempat, dan lainnya. Komposisi harus pas tidak boleh lebih atau kurang. Jadi hal kecil diperhatikan oleh atasan saya” (Supervisor Toko)

“SOP yang diterapkan si biasanya mengenai kebersihan, ketepatan, kecepatan, dan rasa melayani konsumen. Soalnya kalau kita tidak melakukan itu pimpinan akan marah.” (Manajer)

Hasil indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan dalam melakukan pekerjaannya, dengan hasil menunjukkan bahwa pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan dalam melakukan pekerjaannya. Hasil ini dibuktikan dengan hasil wawancara:

“Saya membagi karyawan pada beberapa bagian, misalnya bagian khusus untuk membuat adonan, bagian menghias roti” (Pemilik)

“Pemilik membagi karyawan dengan beberapa bagian agar proses produksi menjadi seimbang” (Supervisor Produksi)

“Dengan membuat grafik kerja yang nantinya akan mengatur semua part-part yang dilakukan oleh karyawannya. Karyawan akan berjalan dengan tugasnya masing-masing” (Supervisor Toko)

“Iya dengan memberikan job desk yang sudah ditetapkan, jadinya kan berjalan dengan baik” (Manajer)

Hasil penelitian pada tabel berdasarakan indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan tentang kesulitan dalam pekerjaan seperti melakukan icing pada cake, dengan hasil pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan. Hasil ini dibuktikan dengan

“Saya bersikap santai namun tegas terhadap karyawan saya agar mereka merasa nyaman bekerja dengan saya. Karyawan rata – rata terbuka dengan saya. Mereka selalu menyampaikan keluh kesah mereka kepada saya apabila ada masalah dalam pekerjaan” (Pemilik)

“Ya, pemilik sangat komunikatif dan mau mendengarkan keluh kesah karyawan di sini. Apabila saya merasa terbebani dengan pekerjaan saya maka saya akan berbicara kepada pemilik dan pemilik pun memberi solusi yang baik” (Supervisor Produksi)



“Komunikasi yang dilakukan baik, bahasa yang dilakukan tidak terlalu formal, iya kalau cdurhat si belum hanya sebatas karyawan dan bos saja” (Supervisor Toko)

“Iya komunikasi yang terjalin selama ini baik-baik aja. Malah kadang suka bercanda kalau misalnya toko sedang sepi. Bercandaan yang dilakukan biasanya seperti ledek-ledek, tapi kalau misalnya serius ya serius” (Manajer)

Hasil pada indikator pengusaha roti Tasty Bakery mau menerima saran dan kritik dari karyawan tentang produk atau proses produksi pembuatan roti, menunjukkan bahwa pemilik roti mampu menerima kritik saran. Hasil ini diperkuat dengan hasil:

“Saya selalu menerima kritik dan saran yang bersifat membangun terkait usaha saya agar Tasty Bakery ini dapat terus memberikan pelayanan yang baik kepada pelanggan” (Pemilik)

“Pemilik selalu mendengar saran dari karyawan terkait produk, apabila menurut kami produk baru yang dibuat kurang enak maka pemilik akan mencoba lagi sampai menghasilkan adonan yang lebih enak” (Supervisor Produksi)

“Komunikasi yang dilakukan baik, bahasa yang dilakukan tidak terlalu formal, iya kalau cdurhat si belum hanya sebatas karyawan dan bos saja” (Supervisor Toko)

“Iya sangat baik dan dia tu tipikal orang yang menerima kritiagn. Jadi kalau misalnya ada rasa kue yang kurang enak, dia malah membuatnya lagi. Dia tu tipikal pekerja

keras kalau saya liat, jadi dia aman-aman si kalau dikritik”  
(Manajer)

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang. Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan. Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan tentang kesulitan dalam pekerjaan. Tasty Bakery mau menerima saran dan kritik dari karyawan tentang produk atau proses produksi. Namun sebaiknya Tasty Bakery harus bias membuat roti yang lebih baik lagi agar dikompalin oleh konsumen. Misalnya dengan memberikan rasa yang lebih gurih, lembur, dan bentuk yang beraneka ragam.

Rangkuman jawaban tentang dimensi keorisinilan disajikan pada Tabel 4.5, sebagai berikut ini:

**Tabel 4.5.**  
**Dimensi Keorisinilan**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesesuaian
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Keorisinilan	pengusaha roti Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti yang baru secara reguler	Setiap bulan saya selalu mencoba untuk membuat menu baru untuk produk yang kami jual	setiap bulan pemilik memiliki ide untuk memproduksi produk baru	Kesehariannya yang suka masak, sehingga terciptalah produk baru yang dihasilkan.	porsi yang sudah direncanakan, produk yang kurang tidak baik dan kelebihan juga tidak baik.	Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti baru
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk menghasilkan produk roti dengan rasa yang berbeda dengan pesaingnya	resep adonan yang berbeda dengan toko roti lainnya.	bahan – bahan untuk adonan roti dengan bahan dan resep yang berbeda dengan toko lain	Rasanya memiliki ciri khas dalam membuat sebuah produk roti	rahasia dapur sehingga menciptakan roti yang memiliki tekstur yang lembut tapi gurih.	Tasty Bakery mampu untuk menghasilkan produk roti dengan rasa yang berbeda dengan pesaingnya

Berdasarkan hasil indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti yang baru secara reguler, menjelaskan Porsi yang dihasilkan oleh Tasty bakery sudah dihasilkan dengan baik. hal ini dibuktikan dengan wawancara:

“Setiap bulan saya selalu mencoba untuk membuat menu baru untuk produk yang kami jual” (Pemilik)

“setiap bulan pemilik memiliki ide untuk memproduksi produk baru” (Supervisor produksi)

“Iya pastinya dari kesehariannya yang suka masak, sehingga terciptalah produk baru yang dihasilkan. Kalau misalnya rasanya masih kurang maka akan diulangi dan coba lagi agar hasilnya bisa sempurna dengan benar” (Supervisor Toko)

“Iya dengan membuat dengan porsi yang sudah direncanakan, produk yang kurang tidak baik dan kelebihan juga tidak baik. jadi takarananya harus pas satu dengan yang lainnya” (Manajer)

Hasil indikator pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk menghasilkan produk roti dengan rasa yang berbeda dengan pesaingnya, dengan hasil Tasty Bakery mampu memberikan rasa yang berbeda dengan pesaingnya. Hasil ini dibuktikan dengan:

“Kami menggunakan resep adonan yang berbeda dengan toko roti lainnya” (Pemilik)

“Pemilik menggunakan bahan – bahan untuk adonan roti dengan bahan dan resep yang berbeda dengan toko lain.

Karena resep yang diolah berdasarkan resep sendiri”  
(Supervisor Produksi)

“Hmmm, kalau itu saya kurang paham karena setiap orang memiliki cir khas dalam membuat sebuah produk roti. Jadi mungkin dia lebih memberikan kualitas yang sangat baik kepada konsumen yang menikmati rotinya” (Produksi Toko)

“Iya kalau itu rahasia dapur, tapi selama saya menjadi karyawannya roti yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut tapi gurih. Rasa itu yang membedakan satu dengan yang lainnya” (Manajer)

Berdasarkan hasil diketahui bahwa Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti baru. Tasty Bakery mampu untuk menghasilkan produk roti dengan rasa yang berbeda dengan pesaingnya. Sebaiknya Tasty Bakery harus bias memberikan keunikan sendiri terhadap produknya agar mudah dikenali oleh konsumen. Misalnya dengan memberikan packaging yang unik atau dengan memberikan bau harusm yang berbeda dari produk lainnya.

Rangkuman jawaban tentang dimensi keorisinilan disajikan pada Tabel 4.6, sebagai berikut ini:

**Tabel 4.6.**  
**Dimensi Berorientasi Pada Masa Depan**

Dimensi	Indikator	Jawaban Responden Penelitian				Kesimpulan
		Pemilik	Supervisor Produksi	Supervisor Toko	Manajer	
Berorientasi pada masa depan	pengusaha roti Tasty Bakery memiliki visi usaha pada Tasty Bakery telah dirumuskan dengan jelas	Visi saya dalam berbisnis adalah menjadi toko kue yang unggul dengan kualitas dan cita rasanya	Visi pemilik Tasty Bakery adalah menjadi toko kue yang unggul dengan kualitas dan cita rasanya	ciri khas dalam membuat sebuah produk roti. Jadi mungkin dia lebih memberikan kualitas yang sangat baik kepada konsumen yang menikmati rotinya	roti yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut tapi gurih. Rasa itu yang membedakan satu dengan yang lainnya	Tasty Bakery memiliki visi memberikan kualitas yang sangat baik kepada konsumen yang menikmati rotinya
	pengusaha roti Tasty Bakery memiliki tujuan yang jelas tentang pengembangan usaha ke depan	Tasty Bakery harus selalu meningkatkan kualitas dalam pembuatan produk	Tasty Bakery harus selalu memiliki ide baru terkait produk yang dijual agar konsumen tidak bosan	Pemilik selalu optimis dengan usahanya sehingga dia yakin bahwa bisnis ini akan menjadi besar	Tasty Bakery menciptakan rasa itu yang dapat membedakan satu dengan yang lainnya	Tasty Bakery memiliki tujuan menciptakan rasa yang berbeda

Berdasarkan pada tabel yang ditulis diatas diketahui bahwa pemilik toko roti tasty bakery visi misi tang dijalankan oleh Tasty Bakery telah dijalankan dengan baik. Tujuan yang di buat oleh Tasty Bakery sudah sangat baik dalam mengembangkan jangka panjang. Hasil ini didukung oleh jawaban responden:

“Iya kalau itu rahasia dapur, tapi selama saya menjadi karyawannya roti yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut tapi gurih. Rasa itu yang membedakan satu dengan yang lainnya”

“Bakery harus selalu memiliki ide baru terkait produk yang dijual agar konsumen tidak bosan dan Tasty Bakery terus dapat menghadapi persaingan dan dapat menjadi toko roti yang lebih besar”

Berdasarkan hasil diketahui bahwa Tasty Bakery memiliki visi memberikan kualitas yang sangat baik kepada konsumen yang menikmati rotinya. Tasty Bakery memiliki tujuan menciptakan rasa yang berbeda. Sebaiknya Tasty Bakery dapat meningkatkan produknya dengan lebih baik lagi dengan cara membuka cabang outlate agar bias memperluas konsumennya.

#### **4.3. Kesesuaian Pada Dimensi**

Pada tabel 4.7. ini diketahui bahwa dimesi pada percaya diri dan optimis pengusaha roti Tasty Bakery percaya akan kemampuannya membuat roti yang enak dikarenakan pemilik toko selalu berusaha dengan giat dan tidak mudah menyerah dalam kesulitan yang telah dialuinya, pengusaha roti Tasty Bakery tidak tergantung

dengan orang lain untuk dapat membuat roti yang enak, jadi ketika ada karyawan tidak masuk, pemilik dapat membuat sendiri, dan akan keberhasilan usaha Tasty Bakery bersaing dengan usaha roti lainnya menunjukkan bahwa pemilik roti memang berusaha dengan baik untuk menghasilkan sebuah produk yang dicintai konsumen. Sehingga pemilik menganggap apa yang telah dia lakukan merupakan sebuah tantangan baru yang akan membuat tokonya semakin maju dan terkenal.

**Tabel 4.7.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Percaya Diri Dan Optimis**

<b>Dimensi</b>	<b>Indikator</b>	<b>Kesesuaian</b>	<b>Kesimpualn</b>
Percaya diri dan optimis	pengusaha roti Tasty Bakery percaya akan kemampuannya membuat roti yang enak	Pemilik mampu membuat roti yang enak	Pemilik memiliki kepercayaan dan optimis dalam membuat usaha roti ini
	pengusaha roti Tasty Bakery tidak tergantung dengan orang lain untuk dapat membuat roti yang enak, jadi ketika ada karyawan tidak masuk, pemilik dapat membuat sendiri	Tidak tergantung pada orang lain dalam membuat roti ttp tdk demikian dalam hal modal.	
	pengusaha roti Tasty Bakery optimis akan keberhasilan usaha Tasty Bakery bersaing dengan usaha roti lainnya	Pengusaha Tasty Bakery telah berhasil dengan kompetitor lainnya	



Hasil tabel diatas diketahui bahwa dimensi percaya diri dan optimis menunjukkan bahwa pemilik mampu membuat roti yang enak, tidak tergantung pada orang lain dalam membuat roti ttp tdk demikian dalam hal modal, dan pengusaha Tasty Bakery telah berhasil dengan kompetitor lainnya.

**Tabel 4.8.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Berorientasikan Pada Tugas Dan Hasil**

Berorientasikan pada tugas dan hasil

Berorientasikan pada tugas dan hasil	pengusaha roti Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya	Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya	Hasil dan proses yang diproduksi harus memiliki kualitas yang sangat baik
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba yang diinginkannya dari usaha roti tersebut	pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba dengan meningkatkan kualitas penjualan	
	pengusaha roti Tasty Bakery tekun dalam untuk mencapai target omset yang diinginkannya	Pemilik Tasty Bakery telah mampu mencapai omset yang dihasilkan	
	pengusaha roti Tasty Bakery mau dalam mendorong karyawan untuk mencapai target penjualan roti bulanan	Pemilik Tasty Bakery mampu mendorong target penjualan	

		dengan memberi semangat kepada karyawan	
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja yang tinggi dalam mencapai target penjualan rotinya	pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja dengan inovasi produk	

Dimensi berorientasikan pada tugas dan hasil menunjukkan bahwa Tasty Bakery mampu mencapai omset penjualan roti yang telah ditetapkan sebelumnya, pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk mencapai laba dengan meningkatkan kualitas penjualan, pemilik Tasty Bakery telah mampu mencapai omset yang dihasilkan, pemilik Tasty Bakery mampu mendorong target penjualan dengan memberi semangat kepada karyawan, dan pengusaha roti Tasty Bakery mampu memiliki semangat kerja dengan inovasi produk.

**Tabel 4.9.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Pengambil Risiko**

Pengambil risiko

Pengambil risiko	<p>pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil risiko tentang investasi baru pada Tasty Bakery yaitu membeli oven besar</p>	<p>Pemilik roti Tasty Bakery mampu mengambil resiko dalam berinvestasi</p>	<p>Pemilik usaha Roti tasty bakery mampu mengambil resiko yang</p>
	<p>pengusaha roti Tasty Bakery membuat perhitungan yang matang sebelum mengambil keputusan yang dinilai berisiko misalnya membuat produk roti baru</p>	<p>Pemilik telah membuat perhitungan yang matang dalam mengambil sebuah keputusan</p>	<p>baik dan keputusan yang tepat</p>
	<p>pengusaha roti Tasty Bakery berani dalam mengambil tantangan adanya pesaing – pesaing baru seperti menjual rotinya di daerah lain</p>	<p>Pemilik telah mampu untuk mengambil sebuah tantangan dengan menciptakan inovasi produk</p>	

Dimensi pengambilan resiko menunjukkan bahwa pemilik roti Tasty Bakery mampu mengambil resiko dalam berinvestasi, pemilik telah membuat porhitungan yang matang dalam mengambil sebuah keputusan, dan pemilik telah mampu untuk mengambil sebuah tantangan dengan menciptakan inovasi produk.

**Tabel 4.10.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Kepemimpinan**

Kepemimpinan	pengusaha roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang	Pemilik roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP	Kepemimpinan yang dilakukan oleh pemilik toko roti tasty Bakery sangat baik
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan dalam melakukan pekerjaannya	pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan dalam melakukan pekerjaannya	
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan tentang kesulitan dalam pekerjaan seperti melakukan icing pada cake	Pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan	
	pengusaha roti Tasty Bakery mau menerima saran dan kritik dari karyawan tentang produk atau proses produksi pembuatan roti	Pemilik roti mampu menerima kritik saran	

Dimensi kepemimpinan menunjukkan bahwa pemilik roti Tasty Bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai SOP, pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam mengorganisir karyawan dalam melakukan pekerjaannya, pemilik roti Tasty Bakery mampu dalam berkomunikasi dengan karyawan, dan pemilik roti mampu menerima kritik saran.

**Tabel 4.11.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Keorisinilan**

Keorisinilan	pengusaha roti Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti yang baru secara reguler	Porsi yang dihasilkan oleh Tasty bakery sudah dihasilkan dengan baik	Produk roti yang dihasilkan sangat berbeda dari pesaingnya
	pengusaha roti Tasty Bakery mampu untuk menghasilkan produk roti dengan rasa yang berbeda dengan pesaingnya	Tasty Bakery mampu memberikan rasa yang berbeda dengan pesaingnya	dan memiliki cita rasa yang enak

Dimensi keorisinilan menunjukkan bahwa porsi yang dihasilkan oleh Tasty bakery sudah dihasilkan dengan baik dan Tasty Bakery mampu memberikan rasa yang berbeda dengan pesaingnya.

**Tabel 4.12.**

**Kesesuaian Pada Dimensi Berorientasi Pada Masa Depan**

Berorientasi pada masa depan

Berorientasi pada masa depan	pengusaha roti Tasty Bakery memiliki visi usaha pada Tasty Bakery telah dirumuskan dengan jelas	Visi misi yang dijalankan oleh Tasty Bakery telah dijalankan dengan baik	tasty bakery akan memiliki jangka panjang yang sangat baik dan mampu
	pengusaha roti Tasty Bakery memiliki tujuan yang jelas tentang pengembangan usaha ke depan	Tujuan yang di buat oleh Tasty Bakery sudah sangat baik dalam mengembangkan jangka panjang	bersaing dengan pesaing-pesaing lainnya.

Dimensi berorientasi pada masa depan visi misi yang dijalankan oleh Tasty Bakery telah dijalankan dengan baik dan tujuan yang di buat oleh Tasty Bakery sudah sangat baik dalam mengembangkan jangka panjang.

**4.4. Pembahasan**

Berdasarkan hasil dari penelitian karakteristik kewirausahaan pengusaha roti Tasty Bakery telah sesuai dengan teori Meredith yaitu percaya diri dan optimis,

berorientasi pada tugas dan hasil, pengambilan resiko, kepemimpinan dan orisinalitas, serta berorientasi masa depan.

Ditinjau dari dimensi pertama yaitu dimensi diri dan optimis pengusaha roti Tasty Bakery percaya akan kemampuannya membuat roti yang enak, mampu menyajikan roti yang enak dan lezat, bisa menyajikan roti yang sangat enak dan lezat, Bahan yang berkualitas membuat toko roti semakin optimis dalam membuat roti, bahan yang berkualitas membuat toko roti semakin optimis dalam membuat roti, dan kemampuan dalam membuat roti tidak diragukan lagi.

Ditinjau dari dimensi kedua yaitu dimensi berorientasi pada tugas dan hasil, pengusaha toko roti Tasty Bakery telah memiliki omset penjualan yang baik, roti yang disajikan selalu laku dipasaran, Idenya selalu bervariasi, Peluang pasar ramai, promosi yang digunakan pada Tasty Bakery ini sangat menarik konsumen, pengusaha roti Tasty Bakery mau dalam mendorong karyawan untuk mencapai target penjualan roti bulanan, memberikan inovasi terhadap karyawan, dan memiliki semangat yang tinggi.

Ditinjau dari dimensi ketiga yaitu dimensi pengambilan resiko, pengusaha toko roti Tasty Bakery investasi yang di lakukan untuk tasty bakery ini sangat baik, pengambilan resiko selalu benar dan tepat sasaran, pengambilan resiko selalu benar dan tepat sasaran, pesaing dari Tasty Bakery tidak pernah bisa membuat roti seenak toko ini, tantangan selalu diambil sehingga pesaing tidak bisa meniru produk tasy bakery, dan pemilik telah mampu untuk mengambil sebuah tantangan dengan menciptakan inovasi produk.

Dilihat dari dimensi keempat yaitu dimensi kepemimpinan pengusaha roti tasty bakery mampu memberikan perintah kepada karyawan untuk bekerja sesuai sop nya masing-masing seperti cara membuat roti agar mengembang, SOP yang diberikan selalu berhasil sehingga roti yang diciptakan selalu mengembang dan tidak bantet, karyawan akan berjalan dengan tugasnya masing-masing, karyawan pada beberapa bagian, misalnya bagian khusus untuk membuat adonan, bagian menghias roti, komunikasi yang dihasilkan selalu memberikan jalan keluar yang baik dalam pekerjaan, dan selalu mendengar saran dari karyawan terkait produk.

Dimensi keorisinilan pengusaha roti Tasty Bakery mampu menghasilkan produk roti yang baru secara reguler, resep adonan yang berbeda dengan toko roti lainnya, bahan-bahan untuk adonan roti dengan bahan dan resep yang berbeda dengan toko lain, rahasia dapur sehingga menciptakan roti yang memiliki tekstur yang lembut tapi gurih, dan Tasty Bakery mampu memberikan rasa yang berbeda dengan pesaingnya.

Dimensi berorientasi pada masa depan pengusaha roti Tasty Bakery memiliki visi usaha pada Tasty Bakery telah dirumuskan dengan jelas, ciri khas dalam membuat sebuah produk roti. jadi mungkin dia lebih memberikan kualitas yang sangat baik kepada konsumen yang menikmati rotinya, roti yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut tapi gurih. rasa itu yang membedakan satu dengan yang lainnya, dan pemilik selalu optimis dengan usahanya sehingga dia yakin bahwa bisnis ini akan menjadi besar.



Hasil penelitian ini sejalan dengan teori Meredith (2014) yang menyatakan bahwa karakteristik kewirausahaan yang perlu dimiliki oleh pengusaha yaitu percaya diri, berorientasi tugas dan hasil, pengambil risiko, kepemimpinan, keorisinilan dan berorientasi ke masa depan. Karakteristik kewirausahaan pada teori Meredith sudah memberikan penjelasan mengenai seluruh komponen karakter wirausaha terutama berkaitan dengan karakter utama yaitu dari diri sendiri yang tidak berubah yaitu dalam percaya diri, berorientasi pada tugas dan hasil serta mau mengambil risiko, di sisi lain karakter pada teori Meredith juga membahas mengenai proses yang dapat berlangsung yaitu pada kepemimpinan yang dapat berkembang orisinalitas dan juga adanya pandangan untuk masa depan.

