

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian atas pendirian usaha Tahu Walik Hokky di Kecamatan Bae Kabupaten Kudus melalui aspek pasar dan pemasaran, aspek hukum, aspek Sumber Daya Manusia, aspek produksi, dan aspek keuangan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Usaha Tahu Walik Hokky Kudus ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran sudah bisa dijalankan, karena mempunyai potensi pasar efektif, mempunyai produk beragam, harga yang terjangkau dan bersaing di pasaran, kemudahan dalam melakukan kegiatan promosi, serta tersedia saluran distribusi yang jelas.
2. Usaha Tahu Walik Hokky Kudus ditinjau dari aspek hukum sudah bisa untuk dijalankan, meskipun belum memiliki izin yang jelas, akan tetapi hal ini sesuai karakteristik usaha mikro yang juga dilakukan oleh usaha lainnya, dimana masih banyak usaha mikro yang belum memiliki izin usaha.
3. Usaha Tahu Walik Hokky Kudus ditinjau dari aspek Sumber Daya Manusia sudah bisa dijalankan, karena memiliki karyawan yang dapat membantu proses produksi dan penjualan.
4. Usaha Tahu Walik Hokky Kudus ditinjau dari aspek produksi sudah bisa untuk dijalankan, karena bahan baku yang tidak terlalu banyak dan ketersediaan bahan baku mudah ditemukan, proses produksi yang mudah dan tidak membutuhkan teknologi yang terlalu canggih dalam proses pembuatan produknya.
5. Usaha Tahu Walik Hokky Kudus ditinjau dari aspek keuangan sudah bisa untuk dijalankan, karena modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar, ada keuntungan yang dicapai serta nilai NPV yang positif.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan penyang dihasilkan, maka penulis akan memberikan saran-saran diantaranya:

1. Dari aspek pasar dan pemasaran, keterbatasan hasil penelitian dapat dilihat dari promosi yang dilakukan dimana hanya menggunakan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp saja, sedangkan dari saluran distribusi masih terbatas hanya menggunakan aplikasi Gofood dan Grabfood saja. Oleh sebab itu, Pemilik usaha Tahu Walik Hokky diharapkan untuk meningkatkan promosi yang dilakukan bukan hanya mengandalkan media sosial saja, melainkan promosi melalui brosur yang akan dibagikan ke tempat-tempat yang ramai didatangi pengunjung, ataupun ke rumah-rumah agar usaha tersebut semakin dikenal, serta melakukan promosi harga dengan memberikan potongan harga kepada konsumennya. Selain itu juga diharapkan menambah saluran distribusi misalnya dengan menitipkan produknya di pasar-pasar atau tempat wisata di Kabupaten Kudus, atau menambah ke Shopeefood juga sehingga produk Tahu Walik Hokky akan lebih dikenal oleh masyarakat dan semakin mudah untuk dijangkau oleh masyarakat.
2. Dari aspek hukum, menunjukkan jika usaha ini belum memiliki izin atau terdaftar sebagai UMKM. Oleh sebab itu, pemilik usaha diharapkan untuk mendaftarkan izin usaha kepada pihak terkait sehingga UMKM yang dimiliki akan memiliki badan hukum yang pada akhirnya akan mendapatkan keuntungan dan kemudahan terutama keuntungan dalam memperoleh rasa aman saat membangun usaha, mudah mendapatkan modal, maupun mudah untuk mendapatkan bantuan dari pemerintah untuk mengembangkan usahanya.
3. Dari aspek Sumber Daya Manusia menunjukkan jika jumlah karyawan yang sangat sedikit sehingga menunjukkan adanya penumpukan tugas atau job deskripsi yang belum jelas karena satu orang akan memegang beberapa tugas kerja yang menjadi tanggungjawabnya. Oleh sebab itu, diharapkan pemilik usaha diharapkan untuk menambah satu orang karyawan lagi yang bertugas untuk membantu pengiriman produk sehingga pemilik usaha akan lebih leluasa

dalam menjaga fokus untuk melakukan pekerjaannya, dan tidak ada penumpukan tugas kerja yang terlalu besar dalam usaha Tahu Walik Hokky.

4. Dari aspek produksi menunjukkan jika penggunaan teknologi dalam proses produksi sangat terbatas, hanya menggunakan blender saja sebagai peralatan pendukung yang digunakan untuk memproduksi tahu walik. Oleh sebab itu pemilik usaha diharapkan dapat menambah teknologi yang lebih baru untuk membantu proses produksi tahu walik, sehingga dengan alat yang digunakan lebih canggih akan membuat proses produksi menjadi lebih mudah, misalnya dengan menggunakan mixer dalam mengaduk sehingga akan tercampur lebih cepat dan tidak membutuhkan banyak waktu saat proses produksi.

