

BAB IV

PENUTUP

4.1 Kesimpulan

1. Pengolahan bandeng presto UD. Bunda Foods terdiri dari beberapa tahapan produksi yaitu penerimaan bahan baku, penyiangan, pencucian, perendaman bumbu, pengukusan, pendinginan, pengemasan, penyimpanan beku. Dalam pelaksanaan kegiatan produksinya dilakukan hanya ketika ada pemesanan dan tidak dilakukan secara *continue* (terus-menerus).
2. Proses produksi bandeng presto di UD. Bunda Foods belum sesuai dengan literatur yaitu pada proses penyiangan yang tidak berbentuk “butterfly” , pengukusan yang masih menggunakan panci presto biasa dan waktu pengukusan bandeng presto terlalu lama.
3. Berdasarkan hasil analisis SWOT dengan metode K-L-P-A ditetapkan produk Nugget Bandeng Keju Mozzarella sebagai produk Ide Bisnis karena tingginya nilai skoring dan berdasarkan hasil analisis Studi Kelayakan Bisnis dinyatakan produk Nugget Bandeng Keju Mozzarella ini layak untuk di jalankan.

4.2 Saran

1. Sebaiknya UD. Bunda Foods memperbaiki sistem manajemen usahanya terutama di bagian administrasi dan keuangan yang saat ini masih belum tertata dengan sistem yang konsisten dan efisien.
2. Sebaiknya pemilik usaha bersikap tegas dan memberikan teguran atau sanksi pada karyawan yang tidak mentaati Standar Operasional Prosedur Produksi yang telah ditetapkan agar, karyawan tersebut jera dan bersikap profesional dalam bekerja.
3. Sebaiknya UD. Bunda Foods memanfaatkan *Digital Marketing* untuk memudahkan dalam menjangkau konsumen, meningkatkan pemasaran dan eksistensi produk di pasaran.
4. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut terkait uji kesukaan dan kepuasan konsumen terhadap produk Nugget Bandeng Keju Mozzarella di pasaran.
5. Sebaiknya UD. Bunda Foods melakukan evaluasi dan perbaikan disetiap aspek-aspek kerja yang ada untuk mendukung kemajuan usaha dan peningkatan kualitas usaha.