

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil analisis dan pembahasan sesuai dengan tujuan penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Implementasi unsur karakteristik *Total Quality Management (TQM)* di Usaha Sambal Kemasan Bu Sandra cukup baik hingga mencapai angka 86,33%. Unsur dengan kontribusi paling tinggi terdapat pada unsur “Keterlibatan dan Pemberdayaan Karyawan” sedangkan kontribusi terendah terdapat pada unsur “Perbaikan Berkesinambungan”.
2. Analisis risiko produksi yang dilakukan pada Usaha Sambal Bu Sandra mendapatkan hasil berupa Usaha Sambal Bu Sandra tidak berpeluang mengalami kerugian yang berkaitan dengan kegiatan produksi. Setiap risiko yang ada dapat dikendalikan dengan baik sehingga tidak merugi. Hal tersebut dilihat dari nilai koefien variasi (CV) yang kurang dari 0,5 yaitu sebesar 0,27 dan nilai batas bawah produksi (L) lebih dari 0 yaitu 437,45.
3. Berdasarkan perhitungan melalui analisis kelayakan usaha menggunakan metode R/C Ratio, B/C Ratio, *BEP*, *NPV*, dan *IRR* Usaha Sambal Kemasan Bu Sandra sangat layak diusahakan. Hal tersebut dikarenakan hasil perhitungan pada setiap metode melebihi kriteria yang telah ditentukan. Sangat layak diusahakan dengan nilai R/C Ratio sebesar 2,1, nilai B/C Ratio 1,1, nilai *BEP* Unit sebanyak 7504 unit, *BEP* Rupiah senilai Rp 127.554.931,91, *NPV* sebesar Rp 1.621.557.987,90, dan *IRR* sebesar 56%.

## 5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk Usaha Sambal Kemasan Bu Sandra agar dapat melaksanakan kegiatan operasionalnya secara lebih efektif dan optimal yaitu:

1. Alat dan mesin yang digunakan dalam proses produksi di Usaha Sambal Bu Sandra sebaiknya diperiksa secara berkala dengan jangka waktu teratur setiap periode agar tidak terjadi kerusakan yang sampai mengganggu proses produksi.
2. Untuk meminimalisir dampak fluktuasi harga, Sambal Bu Sandra sebaiknya menjalin kontrak kerjasama dengan pemasok cabai tetap dengan sistem harga yang lebih stabil.
3. Sambal Bu Sandra sebaiknya memperketat standar penerimaan bahan baku melalui uji kadar air dan kualitas fisik sebelum digunakan. Penggunaan alat uji sederhana untuk kelembapan cabai akan membantu memastikan standar bahan baku.