

BAB V

SIMPULAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah didapat oleh penulis, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Manajemen Produksi Pada Usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari terdiri dari proses produksi dan pengambilan tenaga kerja. Dalam pembuatan Soto Ayam Suroboyo Cak Hari ini dibutuhkan beberapa bahan-bahan diantaranya adalah ayam kampung, telur, mie bihun, bawang prei, seledri, bawang merah, bawang putih, kol, cabai, beras, rempah-rempah atau bumbu pelengkap. Bahan yang di gunakan adalah yang berkualitas terbaik karena pemiliknya langsung yang membeli bahan dan bumbu-bumbu tersebut. dan tenaga kerja yang ada pada usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari sangat memadai untuk terjadinya proses produksi. Tenaga kerja atau karyawan yang terdiri dari 10 orang yang memiliki kriteria dan tugas masing-masing. Dalam melakukan proses manajemen produksi, proses yang dilakukan oleh manajemen produksi Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari menggunakan proses terus menerus. Manajemen produksi Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari melakukan proses dengan 4 fungsi manajemen yang terdiri dari perencanaan (*planning*) produksi, Pengorganisasian (*organizing*) produksi, Pengarahan (*actualing*) produksi dan Pengawasan (*controlling*) produksi.

2. Kendala yang dihadapi pada Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu kendala pada bahan-bahan yang cenderung naik sedikit banyak kendala ini bisa mempengaruhi proses produksi dan hasil produksi, seperti harga garam yang sempat melambung tinggi, harga bawang dan bahan-bahan lainnya.

B. Saran

Dari hasil penelitian penulis merasa skripsi ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kesalahan yang harus diperbaiki. Adapun untuk melengkapi skripsi ini maka penulis menyampaikan saran-saran berdasarkan permasalahan yang di temukan di lapangan sebagai berikut:

1. Kepada pemilik usaha Warung Soto Ayam Suroboyo Cak Hari Banjarmasin alangkah baiknya untuk lebih berani membuka cabang baru untuk memudahkan para pelanggan peminat soto ayam suroboyo cak hari dan di harapkan tetap mempertahankan kualitas barang yang akan diproduksi agar memberi kepuasan terhadap konsumen dan memberikan rasa yang khas pada soto.
2. Untuk penelitian selanjutnya diarahkan kepada manajemen keuangan di warung soto ayam suroboyo cak hari banjarmasin, karena penulis merasa hal tersebut perlu diteliti dan perlu dilanjutkan serta penelitian yang penulis teliti berhubungan dengan judul tersebut