

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh Manajemen Produk dan Saluran Distribusi terhadap Volume Penjualan pada Home Industry Nadhira Bakery, maka dapat disimpulkan jawaban dari beberapa perumusan masalah sebagai berikut :

1. Secara parsial manajemen produksi memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap Volume Penjualan pada Home Industry Nadhira Bakery. Hal ini dapat dilihat pada nilai signifikansi hasil uji parsial pada variabel manajemen produksi terhadap volume penjualan adalah $0,000 < 0,05$ dan nilai t-hitung lebih besar dari pada nilai t-tabel $7,630 > 2,100$. Jadi H1 di terima yang berarti bahwa manajemen produksi yang positif meningkatkan volume penjualan.

Saluran distribusi memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap volume penjualan, dibuktikan dengan hasil uji parsial pada variabel saluran distribusi. Hasil uji t (parsial) menunjukkan bahwa nilai signifikansi variabel saluran distribusi terhadap volume penjualan adalah $0,000 < 0,05$ dan nilai t-hitung lebih besar dari pada nilai t-tabel $8,606 > 2,100$. Jadi H2 di terima yang berarti bahwa saluran distribusi produk home industry nadhira bakery yang positif meningkatkan volume penjualan.

2. Manajemen produksi dan saluran dsitribusi secara simulltan memliki pengaruh positif dan signifikan terhadap volume penjualan, dibuktikan dengan hasil uji f (simultan) didapatkan nilai probabilitas sebesar $0,000 < 0,05$ dan nilai f-hitung $> f$ -tabel yaitu $36,118 > 3,55$. Jadi H_3 di terima yang berarti bahwa manajemen produksi dan saluran distribusi produk home industry nadhira bakery yang positif meningkatkan volume penjualan.

B. Saran

Dari uraian di atas saran yang menurut penulis perlu dipertimbangkan oleh pemilik usaha yaitu untuk kedepanya sebaiknya usaha roti home industry nadhira bakery ini memiliki laporan keuangan agar dapat dengan mudah melakukan evaluasi usaha, dan untuk penerapan ruang lingkup manajemen produksi sebaiknya ditingkatkan lagi. Sebaiknya untuk logo dari home industry nadhira bakery segera dibuat agar konsmen dapat mengetahui. Pengemasannya masih menggunakan mesin press yang biasa, bisa ditingkatkan dengan menggunakan mesin press “mesin sealer angin” yaitu pengemasan roti dengan pengisian angin agar roti yang dikemas tetap dalam keadaan baik, walaupun tertindih tidak menyebabkan roti kempes.

Bagi peneliti selanjutnya saran yang dapat diberikan berkaitan dengan penelitian ini yaitu peneliti selanjutnya diharapkan untuk menggunakan lebih banyak sumber teori terkait manajemen produksi,

saluran distribusi dan volume penjualan. Obyek penelitian diharapkan dapat diperluas dan tidak terbatas pada usaha home industry.