

BAB V

PENUTUP

A. Simpulan

1. Manajemen produksi pada *Home Industry* Emping Jagung Barokah sudah mencakup perencanaan yang cukup baik dalam aspek produk, lokasi, fasilitas, bahan baku, tenaga kerja, hingga pemasaran. Proses pengolahan dijalankan secara efektif meskipun masih bergantung pada cara tradisional, dan tenaga kerja yang terbatas belum dapat sepenuhnya mandiri. Pengawasan mutu produk masih dilakukan langsung oleh pemilik usaha, dengan mempertahankan standar kualitas emping jagung agar tetap baik di mata konsumen.
2. Faktor pendukung: kualitas produk yang konsisten, ketersediaan bahan baku jagung yang melimpah, serta tingginya permintaan pasar. Faktor penghambat: modal yang tidak mencukupi, keterbatasan tenaga kerja, kurangnya mesin dan peralatan, serta jumlah produksi yang belum mampu memenuhi permintaan pasar.

B. Saran

1. Peningkatan Fasilitas dan Teknologi Produksi

Disarankan agar pemilik usaha memperluas area produksi serta menambah alat produksi seperti tungku, wajan, dan alat penjemur. Untuk menghadapi kendala cuaca, sebaiknya juga menggunakan oven atau alat pengering alternatif yang efisien energi.

2. Penambahan Tenaga Kerja

Untuk mengimbangi tingginya permintaan, disarankan menambah jumlah tenaga kerja dan memberikan pelatihan agar proses produksi bisa dilakukan secara lebih mandiri tanpa ketergantungan penuh pada pemilik usaha.

3. Pemanfaatan Modal Usaha

Pemilik usaha dapat mempertimbangkan akses ke program bantuan usaha kecil, koperasi syariah, atau mitra investor yang sesuai dengan prinsip syariah untuk meningkatkan kapasitas modal dan skala produksi.

4. Manajemen Pengorganisasian yang Lebih Terstruktur

Disarankan agar pembagian tugas dalam proses produksi dibuat lebih jelas dan tertata, agar efisiensi kerja meningkat dan risiko kesalahan dalam produksi dapat diminimalkan.