

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, maka penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Eksistensi usaha kuliner di Jalan Majang, Kecamatan Tanete Riattang Barat, Kabupaten Bone ini tidak terlepas dari karakteristik usaha yang dimiliki. Karakteristik merupakan hal mendasar untuk pengembangan bisnis tak terkecuali pada usaha mikro dan kecil agar memiliki peluang besar dimata konsumen. Usaha ini memiliki eksistensi yang baik dan telah mendapat pengakuan ditengah masyarakat serta mampu mempertahankan usaha meski dalam situasi dan kondisi yang sulit seperti pandemik sekarang ini. Berdasarkan hasil penelitian usaha yang diteliti lebih menekankan kepada menu makanan yang disediakan yaitu dengan memilih untuk mengaplikasikan desain produk dengan kualitas yang baik dengan tarif yang bersahabat. Beberapa usaha diwilayah ini sudah beroperasi selama beberapa tahun dan masih berdiri kokoh sampai saat ini.
2. Strategi yang digunakan dalam mempertahankan eksistensi usaha ditengah pandemik covid-19 yaitu Memiliki kepercayaan diri dan kemandirian yang tinggi, Berbisnis yang halal, Menjaga kepercayaan relasi bisnis, Menggunakan teknologi informasi dalam berbisnis serta Bekerja sama dengan grabfood/gofood atau yang sejenisnya.

B. Implikasi

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka penulis memberikan beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak, yaitu sebagai berikut:

1. Perlu adanya pemeliharaan cita rasa masakan oleh ketiga usaha warung makan ini yang konsisten hingga seterusnya serta membuktikan kepada konsumen bahwa bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan masakan dari mutu terbaik sehingga penetapan harga sesuai dengan prestasi produk atau citra mutu yang ada pada masakan. Mempertahankan kekhasan dan karakteristik usaha berupa mempertahankan cita rasa yang didukung dengan bahan-bahan berkualitas sebagai usaha untuk mempertahankan usaha ini dengan posisi yang berbeda dan terus mendapatkan kepercayaan dari para pelanggannya untuk mampu mendapatkan eksistensi yang sejati.
2. Perlu adanya perbaikan pelayanan dalam menjalankan usaha dengan memperbaiki sistem kerja yang ada pada pegawai seperti melakukan pelayanan dengan cepat dan tanggap serta memerhatikan hal-hal yang dibutuhkan oleh pelanggan demi meningkatkan loyalitas pelanggan, seperti menciptakan *design* rumah makan yang lebih baik lagi untuk mampu menarik konsumen seperti adanya pelebaran tempat, penggunaan teknologi sebagai pendukung usaha, serta adanya promosi-promosi lainnya seperti pembuatan spanduk promosi yang turut serta mencantumkan nama yang tertera pada aplikasi pendukung guna untuk mempermudah pembeli dalam melakukan pencarian nama usaha ini pada aplikasi pendukung disertakan dengan ulasan-ulasan pada media sosial seperti google terkait dengan rumah makan ini.