

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisa yang penulis lakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Usaha cafe nasi goreng Binjai di Pekanbaru berkembang dengan belumcukup baik, dikarenakan manajemen yang diterapkan dalam usaha cafe nasi goreng Binjai di Pekanbaru tersebut belum cukup terorganisasi dengan baik. Dapat dilihat dari cara mereka menempatkan karyawan yang belum sesuai dengan keahlian dibidangnya masing-masing.
2. Faktor pendukung dalam manajemen cafe nasi goreng Binjaidi pekanbaru yaitu adanya ketersediaan bahan baku pembuatan nasi nasi goreng Binjai dan adanya tenaga kerja yang handal. Sedangkan faktor penghambat dalam manajemen usaha cafe nasi goreng Binjai yaitu kendala dalam modal, kendala dalam penetapan lokasi usaha, dan tingginya persaingan.Faktor pendukung usaha cafe nasi goreng binjai adalah:
  - a. TersedianyaBahan-Bahan Baku Pembuatan Nasi Goreng

Tersedianyabahan-bahanbakupembuatan nasi goreng menjadiprioritasutamadalammenggeluti usaha cafe nasi goreng Binjaiini. Bahan bakuiniselaludasetiapharinya di Panam, Rumbai, Pasar SailPekanbarutersebut, pedagangmelihat adanya peluang usaha makan yang menjanjikan dalam mengubah taraf hidup para usaha cafe nasi goreng Binjai ini.

b. Adanya Tenaga Kerja Yang Handal

Faktor pendukung yang kedua adalah adanya tenaga kerja, banyaknya pemuda yang menganggur di Pekanbaru menyebabkan para pedagang ini merekrutnya untuk menjadi pekerja dalam memproduksi nasi goreng Binjai sesuai dengan kebutuhan pemilik/ pedagang. Para pekerja tersebut diberi tahu tentang cara-cara memproduksi nasi goreng Binjai dan dilatih agar mendapatkan hasil produksi yang sesuai dengan yang diinginkan.

3. Tinjauan Ekonomi Islam terhadap manajemen pada usaha cafe nasi goreng Binjai di Pekanbaru ini adalah belum sepenuhnya menerapkan unsur manajemen islam yang baik, karena pengusaha belum berjiwa ri'ayah (pemimpin) seperti belum melakukan pengawasan secara terus menerus terhadap karyawan, dan pada saat perekrutan kinerja karyawan yang sesuai dengan aqad kerjanya pengusaha belum sepenuhnya teliti dalam melakukan perekrutan. hal ini dapat dilihat dari cara pengusaha menempatkan para pekerjanya yang belum sepenuhnya sesuai pada keahliannya masing-masing.
4. Sebagai jenis makanan, menurut islam usaha nasi goreng ini dipastikan kehalalannya, karena takaran bumbu dalam pembuatannya sudah sesuai dan tanpa bahan pengawet yang berbahaya. Kebersihan selau dijaga oleh pemilik.

## 5. Saran

Dari pemaparan diatas, ada beberapa saran yang menurut penulis perlu dipertimbangkan oleh berbagai pihak, yaitu :

1. Kepada pemerintah dan instansi yang terkait supaya memberikan perhatian kepada masyarakat yang berkeinginan dan mau berusaha meningkatkan kehidupannya. Baik itu dengan cara membuka usaha atau lainnya, dengan cara meningkatkan perannya terhadap peningkatakn ekonomi masyarakat melalu pemberian bantuan modal, penyuluhan dan pelatihan serta memfasilitasi usaha tersebut agar berkualitas.
2. Kepada masyarakat khususnya pengusaha cafe nasi goreng binjai untuk lebih giat dalam meningkatkan kulaitas sumber daya manusia yang dimilikinya dengan memberikan pelatihan kepada pekerjanya, agar pekerja lebih meningkatkan keahlian yang dimilikinya.
3. Kepada pengusaha cafe ansi goreng binjai, agar kedepannya lebih terampil dan memanajemen usaha cafe nasi goreng binjai tersebut dengan baik dan melatih tenaga kerja dan memberi motivasi kepada karyawan agar lebih giatuntuk bekerja serta membaca buku-buku berkaitan dengan wirausaha agar bisa menerapkan manajemen yang bagus sehingga dapat meningkatkan ekonomi.