

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

1. Strategi pengembangan usaha kuliner halal pada *caffè warkoba* Kudus berbed dengan *caffè* pada umumnya, karena menciptakan value (nilai yang berbeda) untuk mengembangkan bisnis dan skill berbasis ekonomi kreatif yaitu dengan cara membuat event-event yang menarik salah satunya yaitu bincang-bincang dengan pengusaha maupun pelatihan dengan pengusaha maupun bidang seni lainnya. Warkoba memiliki ciri khas memberikan fasilitas membaca gratis sehingga tak heran jika banyak buku yang berjejeran di setiap ujung ruangan. Peningkatan tempat dan perbaikan infrastruktur juga dilakukan. Selain itu warkoba menawarkan produk-produk kuliner yang menarik mulai dari penyajian, cara pembuatan, sampai dengan komposisi setiap produknya.
2. Faktor pendukung internal meliputi Tempat usaha yang strategis, Peralatan usaha yang memadai, Modal usaha cukup dan milik sendiri, tenaga kerja yang memadai dan ketrampilan yang dimiliki. Adapun faktor pendukung eksternal meliputi adanya bahan baku terbaik dari alam diambil dari UMKM kopi muria, biaya produksi yang ringan, dan banyaknya relasi. Adapun faktor penghambat internal meliputi Pergantian karyawan dan pengaturan waktu kerja dan lokasi yang masih sewa atau bukan hak milik. Adapun faktor eksternal meliputi kelangkaan bahan baku saat musim penghujan, pemasaran seret dampak pandemi covid 19, dan pengeluaran untuk tempat yang masih sewa dan renovasi tempat

#### **B. Saran**

Tanpa bermaksud menggurui siapapun, ijin saya memberikan masukan agar kedepannya strategi pengembangan kuliner halal berbasis ekonomi kreatif di *Caffè Warkoba* mengalami kemajuan yang pesat, yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Pemilik *Caffè warkoba*

          Segera melakukan rapat kepada para pemilik saham di *Caffè warkoba* untuk mempertimbangkan pemilihan lahan *caffè* berubah kepemilikan sendiri dengan konsekuensi renovasi besar-besaran maupun pindah lokasi *caffè* tentunya ke tempat yang lebih strategis dan memiliki hak kepemilikan. Selain itu merekrut karyawan lagi minimal 1-2 orang dengan durasi kerja full time

daan bukan merupakan karyawan agar tidak adanya kekosongan jika karyawan yang masih pelajar ada jam kuliah.

2. Bagi karyawan

Bagi seluruh karyawan langkah baiknya turut aktif mengikuti pelatihan serta mengikuti kompetensi tersendiri untuk mengasah ketrampilan. Selain itu jika kebanyakan karyawan masih berstatus pelajar mahasiswa langkah baiknya mengumpulkan jadwal ke bagian yang mengurus tentang jadwal kerja karyawan sehingga saat pergantian jam karyawan Caffe Warkoba tidak adanya kekosongan.

