

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Peran Pemilik Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) “Purnama Catering” Dalam Penguatan Ekonomi Masyarakat Muslim di Kelurahan Kadilangu, Kecamatan Demak, Kabupaten Demak merupakan kegiatan atau proses dengan menjalankan usaha dalam bidang catering makanan dan snack yang membuat perempuan terutama ibu rumah tangga dapat meningkatkan kehidupannya baik sosial dan ekonomi. Perempuan atau ibu rumah tangga dapat berkembang dan meningkat kehidupannya, meningkatkan perekonomian keluarga demi memenuhi kebutuhan sehari-hari dengan mengasah, mengolah dan memanfaatkan kemampuan dan bakat memasak yang dimiliki seorang ibu rumah tangga. Penguatan ekonomi masyarakat melalui Purnama Catering yaitu bermanfaat untuk meningkatkan kehidupannya terutama dalam meningkatkan perekonomian keluarga yaitu agar dapat memenuhi setiap kebutuhan keluarga. Dengan adanya Purnama Catering ini merupakan salah satu cara adanya tempat lowongan pekerjaan dengan memberi kesempatan kepada ibu rumah tangga untuk mendapatkan pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan yang dimiliki dan memanfaatkan waktu luang seorang ibu rumah tangga untuk meningkatkan perekonomian di keluarganya.
2. Faktor Penghambat dan Pendukung tentunya ada dalam sebuah jalannya proses usaha agar dapat bertahan, berkembang dan sukses. Faktor tersebut dijadikan pembelajaran dan catatan yang harus diselesaikan, yang menjadikan suatu usaha dapat bertahan lama dan hal tersebut juga ada pada proses jalannya usaha di bidang jasa makanan yaitu Purnama Catering dan yang dapat kita ketahui bahwa faktor pendukungnya antara lain karyawan yang sudah ahli dalam memasak, menyesuaikan cita rasa masakan, mempertahankan isian dengan porsi yang banyak, dan pesanan yang datang setiap harinya. Adapun Faktor penghambatnya yaitu berupa modal usaha, kedisiplinan karyawan, logistik (bahan bakar), transportasi (kendaraan pengirim) dan surat perizinan usaha.

B. Saran

Adapun saran yang dapat peneliti berikan mengenai Peran Pemilik Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Purnama Catering yaitu:

1. Bagi Purnama Catering alangkah lebih baik usaha purnama catering segera dilakukan pengurusan dalam pembuatan surat izin usaha. Dan menambah bermacam pesanan berupa makanan pendamping seperti *cake* agar potensi yang dimiliki karyawan dapat dimanfaatkan.
2. Bagi pengelola yang sudah dengan baik dan sudah maksimal dalam membuat aturan dan dalam mengelola usaha mikro kecil menengah dalam menjalankan usahanya untuk bertahan dan semakin berkembang saat ini. Tetapi akan lebih baik lagi jika pengelola dapat lebih aktif dalam memasarkan usaha jasa catering di media sosial.
3. Bagi Karyawan Purnama Catering alangkah lebih baik bagi karyawan untuk lebih menekankan kedisiplinan dan selalu mengingat dan kompak dalam bekerjasama dalam *teamwork*.

