

15. Penutup

15.1 Kesimpulan

Sebagai pengusaha yang baik, kita tidak akan membiarkan bisnis ini berjalan horizontal. Mendirikan bisnis membutuhkan persiapan dan konsep yang matang. Perusahaan yang didirikan diharapkan tidak hanya berdiri pada saat itu tetapi juga menjadi lebih besar. Kami akan terus berusaha meningkatkan kualitas hasil karya kami, agar peminat atau konsumen merasa puas dengan pelayanan dan rasa dari kaldu yang kami buat. Komajo merupakan produk kaldu yang kami usulkan berdasarkan kepedulian kami terhadap makanan sehat bagi masyarakat. Upaya ini diharapkan berdampak baik bagi berbagai pihak.

Keberhasilan suatu bisnis tidak lepas dari penerapan strategi yang telah kami susun. Untuk itu diperlukan kesiapan dan ketepatan dalam menerapkan strategi ini. Kami sangat yakin bisnis ini akan maju dan terus berkembang karena dikerjakan oleh orang-orang yang memiliki kualitas dalam menjalankan setiap pekerjaan. Kami akan terus berusaha untuk terus menjalankan dan mengembangkan bisnis ini.

15.2 Saran

Terdapat beberapa hal yang dapat diperbaiki dan dikembangkan untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi dari KOMAJO 한국어 육수, yaitu:

- Kualitas packaging bagian dalam dari broth bag akan lebih baik dan lebih steril apabila ditambahkan kemasan tersendiri seperti vacuum packaging atau sachet packaging. Hal ini bertujuan agar setiap broth bag yang ada didalam packaging besar KOMAJO 한국어 육수 bisa lebih terjaga kualitas dan kebersihannya
- Agar produk KOMAJO 한국어 육수 lebih kredibel dan terpercaya untuk dikonsumsi bagi seluruh kalangan masyarakat Indonesia, maka alangkah baiknya agar KOMAJO 한국어 육수 melakukan uji BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan), SPP-IRT (Sertifikasi Produksi Pangan – Industri Rumah Tangga), dan Sertifikasi Halal (MUI)
- Melakukan Uji Nutrisi dan Uji Ketahanan Produk di Laboratorium Penguji Mutu & Keamanan Pangan untuk memastikan nutrisi apa saja yang terkandung dalam produk KOMAJO 한국어 육수 serta mengetahui jangka waktu penyimpanan produk