BAB VI
PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian yang sebagaimana dijelaskan pada bab-bab sebelumnya maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengelolaan produksi *Home Industry* aneka keripik Dua Putri Nisa di Desa Baron Kecamatan Baron Kabupaten Nganjuk ada 3 tahap yaitu sebagai berikut:
   a. Input bahan baku penunjang produksi: pada proses penginputan bahan baku pemilik usaha hanya mengandalkan petani sekitar lokasi usaha sehingga bahan baku yang di dapatkan sering kali kebanyakan stok bahan baku maupun kekurangan bahan baku yang tersedia, sehingga dalam pemprosesan bahan baku aneka keripik karyawan bekerja ekstra untuk mendaptkan hasil yang baik,
   b. Proses produksi pada proses produksi ini ada 3 tahapan yaitu proses pembersihan atau perajangan proses penggorengan bahan baku pada proses ini semua karyawan saling bekeja sama sesuai dengan pekerjaan masing-masing dan saling membantu pekerjaan lainnya
   c. Output bahan usaha aneka keripik Dua Putri Nisa yaitu proses pengemasan dengan ukuran 16×24 dan juga 16×32

2. Pengelolan Produksi *home industry* aneka keripik Dua Putri Nisa Perspektif Manajemen syariah

   Pengelolaan produksi *Home industry* aneka keripik Dua Putri Nisa perspektif manajemen syariah, usaha ini bukan usaha yang berlandaskan syariah tetapi didalam menjalankan produksi selalu mengedepankan kehalalan serta menjamin kebersihan dan pemilik sangat loyal terhadap karyawan, dan selalu menyisikan pendapatan untuk diberikan santunan anak yatim sekitar lokasi usaha setiap pengajian Ahad pon. Usaha Dua Putri Nisa sudah menerapkan fungsi-fungsi Manajemen syariah POAC meskipun belum sepenuhnya berjalan dengan baik. Dan juga memiliki struktur organisasi yang sistematis, karyawan saling berkerjasama dalam semua pengelolaan mulai dari input, proses dan output produksi

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dari penulis yang telah disimpulkan diatas maka penulis dapat menyampaikan saran sebagai berikut:

1. Bagi pemlik usaha *home industry*"Dua Putri Nisa" di Kecamatan Baron Kabupaten Nganjuk dapat lebih mengoptimalkan input bahan baku serta meningkatkan kualitas proses produksi serta meningkatkan manajemen pengelolaan dan memberikan produk-produk selalu yang terbaik lagi dan juga varian-varian rasa dan macam-macam kerpik yang beraneka beragam.
2. Bagi pemilik lebih baik lagi dalam meningkatkan pengelolaan produksi