

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian mengenai kewirausahaan santri melalui Pemberdayaan kewirausahaan dalam meningkatkan kemandirian santri, yang dijelaskan secara deskriptif bahwasannya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

Proses pemberdayaan kewirausahaan dalam meningkatkan kemandirian santri di Pondok Pesantren An-Nidhom ini bertujuan untuk menjadikan santri lebih trampil dan lebih mandiri. Untuk proses pemberdayaan kewirausahaan yang dilakukan di Pondok Pesantren An-Nidhom ini melalui beberapa tahap yang pertama diawali dengan tahap penilaian assesment, yang kedua tahap perencanaan, kemudian ketiga tahap pelaksanaan dan *Monitoring* dan tahap akhir.

Faktor pendukung kemandirian santri dalam pemberdayaan kewirausahaan melalui beberapa faktor pendukung diantaranya adanya pelatih, adanya sumberdaya manusia yang memadai, adanya pelatihan, adanya media untuk menyalurkan produk, adanya fasilitas dan sarana yang memadai. Selain adanya faktor pendukung dalam proses pemberdayaan kewirausahaan tentunya ada Faktor penghambat diantaranya Tidak Terjadwal Khusus, Kafasitas bahan, persaingan pemasaran, minimnya kesadaran santri.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti dengan judul pemberdayaan kewirausahaan untuk meningkatkan kemandirian santri di Pondok Pesantren An-Nidhom ini ada beberapa saran diantaranya :

Proses pemberdayaan kewirausahaan di Pondok pesantren ini memang sudah baik, namun ada beberapa hal yang masih belum terarah diantaranya dalam pelatihan, dalam pelatihan harus dibuatkan jadwal khusus dalam per

minggu atau perbulannya agar pembuatan sabun cuci piring terus berproses dan menghasilkan produk dalam setiap bulannya.

Dalam faktor pendukung dan penghambat dalam pembuatan sabun cuci belum terlalui baik diantaranya mengenai tempat. Tempat masih belum khusus di satu tempat, alangkah lebih baiknya dibuatkan tempat khusus untuk proses pembuatan sabun cuci piring, agar dalam proses pembuatan bisa maksimal dan bahan-bahan yang dibutuhkan pun sudah tersedia rapih di tempat tersebut sehingga tidak menghambat dalam proses pembuatan. Sedangkan dalam pengelolaan kedai faktor penghambatnya ialah dalam hal penyiapan bahan makanan, agar lebih terarah salah satu dari pengelola ada yang lebih memperhatikan bahan-bahan masakan serta isi kedai yang lainnya agar kedai selalu ramai dan tidak bosan untuk di kunjungi.

