

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di usaha UD. Salacca, diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses produksi pengolahan kopi biji salak menjadi kopi biji salak membutuhkan beberapa proses, yaitu penyortiran biji salak, pencucian biji salak, penjemuran biji salak, pengongsengan biji salak, penghalusan biji salak, pendinginan bubuk kopi, dan pengemasan. Setelah itu, produk didistribusikan kepada distributor dan konsumen.
2. Total nilai tambah yang dihasilkan oleh pengolahan biji salak menjadi kopi biji salak pada tahun 2020 adalah sebesar Rp 22.052 per kilogram atau sebesar 88,2% dari nilai *output*. Sedangkan pada tahun 2021, total nilai tambah yang diperoleh adalah sebesar Rp 21.963 per kilogram atau sebesar 87,8% dari nilai *output*. Nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan biji salak termasuk dalam kategori tinggi karena rasio nilai tambahnya lebih dari 40% untuk kedua periode produksi. Persentase nilai tambah yang diperoleh untuk kedua periode produksi tetap sama meskipun jumlah produksi berbeda. Hal ini disebabkan karena harga produk yang sama.
3. Distribusi nilai tambah pengolahan kopi biji salak paling banyak diberikan kepada masyarakat, yaitu 48,47% pada tahun 2020 dan 63,28% pada tahun 2021. Sedangkan perusahaan hanya memperoleh distribusi nilai tambah sebesar 2,29% pada tahun 2020 dan 3,45% pada tahun 2021. Pemerintah memperoleh distribusi nilai tambah sebesar 9,42% pada tahun 2020 dan 9,47% pada tahun 2021. Tenaga kerja memperoleh distribusi nilai tambah sebesar 40,44% pada tahun 2020 dan 24,10% pada tahun 2021.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan, maka diajukan beberapa saran yaitu sebagai berikut:

1. Perusahaan diharapkan tetap mampu meningkatkan jumlah produksi kopi biji salak agar nilai tambah yang diberikan semakin besar.
2. Pemerintah sebaiknya membuat kebijakan yang membantu perkembangan usaha UD. Salacca dalam pengolahan kopi biji salak dengan memberikan fasilitas dan mesin produksi agar mempercepat waktu produksi sehingga proses produksi dapat dilakukan dengan efektif.
3. Peneliti selanjutnya diharapkan mampu menganalisis nilai tambah semua produk olahan yang diproduksi UD. Salacca dalam dua periode produksi untuk mengetahui distribusi nilai tambah semua produk olahan di UD. Salacca per dua periode produksi.

