

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan galamai dan teknologi yang digunakan dalam pembuatan galamai. Tahapan Pertama, persiapan bahan baku, dimana bahan baku diolah sendiri. Tahapan Kedua yaitu proses pembuatan galamai, lama pengadukan galamai tergantung tingkat kekerasan galamainya, semakin lama waktu pengadukan maka akan semakin keras hasil galamainya, teknologi yang dipakai masih secara sederhana. Tahapan ketiga yaitu pengemasan, teknologi yang digunakan masih menggunakan teknologi sederhana. Tahapan yang keempat pemasaran, produk galamai dipasarkan sendiri di toko milik pribadi dan ada juga yang di jual keluar daerah.
2. Pemilik usaha galamai dengan usia produktif yaitu usia < 63 tahun dengan jumlah 100 %. Di antaranya pemilik usaha Erina berusia 63 tahun, Tek Tam berusia 49 tahun, sedangkan pemilik usaha Delima berusia 45 tahun. Pengusaha galamai yang merupakan tamatan SD tidak ada, berpendidikan SMP yaitu sebanyak 2 orang pelaku usaha, berpendidikan SMA tidak ada, dan yang berpendidikan S1 1 orang pelaku usaha. Usaha Erina memproduksi galamai dengan skala besar, produksi galamai dilakukan setiap hari yang dikerjakan oleh 20 orang pekerja. Nilai *Internal Rate Of Return* (IRR) dari Usaha Erina adalah 64,03 %, angka ini lebih besar dari tingkat suku bunga yang digunakan yaitu 20 %. Usaha Tek Tam pembuatan galamai besarnya disesuaikan dengan jumlah pesanan dari konsumen yang dilakukan oleh 7 orang pekerja, jika tidak ada pesanan usaha Tek Tam tetap memproduksi galamai 1 kali seminggu dengan skala kecil. Sedangkan angka *Internal Rate Of Return* (IRR) dari Usaha Tek tam adalah 57,64%, Sedangkan Usaha Delima produksi galamai dilakukan setiap hari dengan skala kecil yang diproduksi oleh 5 orang pekerja. *Internal Rate Of Return* (IRR) dari Usaha Delima adalah 60,19 %. Berdasarkan perhitungan IRR yang telah dilakukan terhadap ketiga industri galamai, dapat disimpulkan bahwa ketiga usaha ini layak untuk dilanjutkan secara finansial.

5.2 Saran

1. Pelaku usaha disarankan untuk melakukan pengemasan menggunakan *Vacum sealer* supaya kemasan kedap udara, dan pengemasan disarankan menggunakan desain yang menarik agar galamai lebih dikenal serta menarik perhatian konsumen.
2. Adanya penelitian lebih lanjut mengenai proses pengolahan galamai yang baik dan meningkatkan keuntungan pelaku usaha, sehingga dapat diterapkan ke semua pelaku usaha galamai.

