

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

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

1. Proses produksi pembuatan rendang daging sapi basah pada usaha Rendang Asese harus melalui tahap-tahap produksi, diantaranya persiapan bahan baku, pemotongan daging, pencucian, perendangan daging sapi segar bersama bahan baku penolong, dan pengemasan langsung setelah masak. Waktu yang dilalui selama 5 jam.
2. Nilai tambah yang dihasilkan oleh perusahaan Rendang Asese dalam mengolah daging sapi menjadi rendang daging yaitu sebesar Rp. 36.666,01/ Kg dengan rasio nilai tambah sebesar 17.97%. Besarnya nilai tambah yang didapat dari perhitungan sejalan dengan besarnya rasio nilai tambah terhadap nilai outputnya. Rasio nilai tambah ini didapat dari pembagian antara nilai tambah dengan nilai output yang dinyatakan dalam persen.

5.2. Saran

1. Pihak perusahaan Rendang Asese diharapkan dapat meningkatkan usahanya dengan tetap meningkatkan produksi produk rendang dan memperluas pangsa pasar dengan cara promosi melalui media social dan kerjasama dengan lembaga-lembagalainnya.
2. Nilai tambah dan keuntungan perusahaan sangat dipengaruhi oleh biaya produksi yang dikeluarkan. Untuk memperoleh nilai tambah dan keuntungan yang lebih besar maka perusahaan harus lebih mengefisienkan biaya produksi yang dikeluarkan, terutama berkaitan dengan bahan baku yang digunakan. Selain itu, juga perlu adanya campur tangan pemerintah daerah dalam hal penetapan harga bahan baku.