

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis nilai tambah telur asin pada pengrajin telur asin di Nagari Sicincin dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai tambah telur itik menjadi telur asin yang diperoleh usaha Mardianis dan Marlina dalam satu kali proses produksi yang menggunakan bahan baku telur itik sebanyak 500 butir adalah sebesar Rp.1.696,87.-/butir dengan rasio nilai tambah 48,48%.
2. Nilai tambah telur itik menjadi telur asin yang diperoleh usaha Asmaniar dan Mur dalam satu kali proses produksi yang menggunakan bahan baku telur itik sebanyak 200 butir adalah sebesar Rp. 1.692,15.-/butir dengan rasio nilai tambah 48,34%.

5.2 Saran

Pengolah telur asin disarankan perlu terus melakukan efisiensi terutama dalam hal biaya dan penggunaan bahan baku dalam kegiatan pengolahan, agar dapat lebih memperbesar nilai tambah produk yang dihasilkan. Serta meningkatkan produksi sehingga dapat menambah keuntungan yang didapat oleh pengrajin telur asin.

