

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha *ladu* di Kota Pariaman, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Variasi teknologi pada pengolahan *ladu* di Kota Pariaman pada *ladu* Emi bahan baku berasal dari tepung beras kemasan, alat cetak plastik dengan motif bunga, kompor gas dengan 3 tungku dan minyak goreng sawit, pada *ladu* Ayang bahan baku tepung beras di tumbuk dengan mesin milik sendiri, alat cetak plastik dengan motif bunga, kompor gas 8 tungku dan minyak goreng sawit, *ladu* Ida tepung beras yang digunakan adalah tepung beras kemasan, alat cetak (bunga pohon pinang) *Arai Pinang*, kompor gas dengan 3 tungku dan minyak goreng sawit kemasan dengan merek *sacco*, *ladu* Utiah bahan baku berasal dari beras lokal (IR 42), tepung beras yang di tumbuk dengan mesin milik sendiri, alat cetak plastik dengan motif bunga, kompor gas 3 tungku dan minyak goreng sawit, *ladu* Merry tepung beras yang digunakan adalah tepung beras kemasan, alat cetak plastik dengan motif bunga, kompor gas 3 tungku dan minyak goreng sawit.
2. Analisis mutu menunjukkan rata-rata analisis kadar air bahan baku tepung beras kemasan 7,56% dan tepung beras tumbuk 7,59%, nilai analisis keutuhan produk antara 94 – 98%, nilai analisis asam lemak bebas antara 0,06 – 0,09%, nilai analisis bilangan peroksida 0,46 – 0,42%, analisis nilai energi antara 5006 – 5393 Kkal/g dan jumlah angka lempeng total antara  $2,00 \times 10^2 - 2,69 \times 10^4$  CFU/g. Analisis mutu produk menunjukkan produk tersebut sesuai dengan SNI Kerupuk Beras 01 – 4307 – 1996.
3. Analisa finansial menunjukkan semua usaha yang dijadikan sampel layak untuk dilanjutkan karena nilai  $BCR > 1$ ,  $NPV > 0$  dan  $IRR > MARR$  dan Usaha yang paling menguntungkan adalah usaha *ladu* Ayang dengan nilai  $BCR$  1,60 nilai  $BEP$  847,2 Kg, nilai  $PP$  7,2 bulan, nilai  $NPV$  8.585.688 dan nilai  $IRR$  sebesar 14,85%.

## 5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada usaha *ladu* di Kota Pariaman, saran untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Untuk mempertahankan kualitas, konsistensi dalam produksi, sebagai acuan untuk industry *ladu* pemula, permohonan legalitas dan hak paten pengolahan dan legalitas perizinan industry pangan lainnya sehingga perlu dirancang draft SOP Pengolahan *ladu* di Kota Pariaman. Setelah lebih dari 13 tahun membina industry *ladu* di Kota Pariaman Dinperindag tidak memiliki standar baku pengolahan *ladu*. Draft SOP yang telah disusun dapat didiskusikan Bersama Dinperindag Kota Pariaman dan produsen *ladu* yang selanjutnya dipatenkan.
2. Produsen usaha *ladu* menuliskan komposisi dan nilai gizi produk pada kemasan untuk menjaga kepercayaan konsumen.

