

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil identifikasi proses pengolahan dan karakteristik mutu keripik nangka yang lebih baik diperoleh UMKM Restu dengan proses penggorengan pada suhu 97°C, tekanan *vacuum* 75 cmHg selama 3 jam menghasilkan kadar air 5,32 %, kadar abu 2,13 %, kadar lemak 11,14 %, uji kekerasan 114,70 N/cm² dan uji deskriptif sebesar 4,65. Pelaku rantai pasok nangka yang terlibat yaitu petani, pedagang pengumpul nangka, agroindustri, *retail* dan konsumen. Struktur rantai pasok terdiri dari dua yaitu struktur 1 (*supplier*-agroindustri keripik nangka-konsumen) dan struktur 2 (*supplier*-agroindustri keripik nangka-*retail*-konsumen). Aliran barang terjadi dari pemasok sampai ke konsumen, aliran uang terjadi dari konsumen ke pemasok dan aliran informasi terjadi dari pemasok hingga konsumen dan sebaliknya.
2. Nilai tambah keripik nangka yang diperoleh pada UMKM Sinar Hidayah sebesar Rp. 8.198,71/kg input, UMKM Usaha Baru Ibu Rp. 13.960,58/kg input dan UMKM Restu Rp. 4.718,75/kg input. Semua agroindustri keripik nangka di Kec. Tambang memiliki nilai tambah yang positif dan kategori tinggi.
3. Analisis tingkat efisiensi pada agroindustri keripik nangka memiliki nilai *revenue cost ratio* (R/C ratio) pada masing-masing UMKM lebih dari satu. Nilai R/C ratio UMKM Sinar Hidayah sebesar 1,72, UMKM Usaha Baru Ibu sebesar 2,42 dan UMKM Restu sebesar 1,26. Berdasarkan nilai efisiensi masing-masing agroindustri dapat dinilai bahwa UMKM Sinar Hidayah, UMKM Usaha Baru Ibu dan UMKM Restu efisien dan menguntungkan karena memperoleh nilai efisiensi lebih besar dari satu.
4. Strategi prioritas yang terpilih adalah memperluas jaringan bahan baku dan pemasaran keripik nangka dengan bobot 0,331. Strategi ini juga didukung

dengan memperbaiki kualitas produk. Kriteria terpilih yaitu logistik dengan bobot 0,322.

B. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kinerja dan mitigasi risiko rantai pasok nangka di Kec. Tambang. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat dilakukan perbaikan kualitas produk pada agroindustri keripik nangka melalui kajian standarisasi bahan baku, pengolahan sampai pengemasan produk sehingga produk memiliki umur simpan yang lama dan lebih menguntungkan pada masing-masing UMKM.

