

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan mengenai analisis nilai tambah keripik tempe pada Usaha Laris Manis di Kota Padang dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan kedelai menjadi keripik tempe dilakukan melalui beberapa tahap proses produksi. Untuk keripik tempe original dimulai dari pembuatan tempe, pengirisan, pembumbuan, penggorengan, hingga pengemasan. Sedangkan proses produksi keripik tempe renyah gurih yaitu pembuatan tempe, pengirisan, pembumbuan, penggorengan I, pemisahan, penggorengan II dan pengemasan. Dalam pengolahan keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih memerlukan biaya-biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya penyusutan bangunan, mesin dan peralatan, biaya pengemasan, biaya listrik, biaya bahan bakar gas, dan biaya bahan penolong. Tenaga kerja yang berperan langsung dalam pengolahan keripik tempe Laris Manis yaitu sebanyak 2 orang. Kemasan yang digunakan yaitu kemasan plastik dengan ukuran 150 gram yang diberi stiker merek perusahaan serta beberapa informasi yang dicantumkan didalamnya.
2. Berdasarkan perhitungan nilai tambah dengan menggunakan metode Hayami, didapatkan nilai tambah dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe original sebesar Rp 79.334,11 per kg bahan baku kedelai, dengan rasio nilai tambah sebesar 50,83% per kg bahan baku. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp 9.616,33 per kg bahan baku dan bagian tenaga kerja 12,12% per kg bahan baku kedelai. Usaha Laris Manis menerima keuntungan dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe original sebesar Rp 69.717,78 per kg bahan baku, dengan tingkat keuntungan 44,67 per kg bahan baku kedelai yang digunakan. Dan nilai tambah yang dihasilkan dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe renyah gurih adalah sebesar Rp 115.936,90 per kg bahan baku kedelai, dengan rasio nilai

tambah sebesar 59,43% per kg bahan baku. Imbalan tenaga kerja sebesar Rp 7.384,03 per kg bahan baku dan bagian tenaga kerja 6,37% per kg bahan baku kedelai. Usaha Laris Manis menerima keuntungan dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe renyah gurih sebesar Rp 108.552,87 per kg bahan baku, dengan tingkat keuntungan 55,64% per kg bahan baku kedelai yang digunakan. Nilai tambah yang dihasilkan keripik tempe original yaitu Rp 79.334,11 per kg bahan baku dan keripik tempe renyah gurih sebesar Rp 115.936,90 didistribusikan kepada dua bagian yaitu kepada tenaga kerja dalam bentuk upah dan pemilik usaha. Tenaga kerja memperoleh bagian sebesar Rp 9.616,33 per kg bahan baku atau 12,12% dari keripik tempe original dan sebesar Rp 7.384,03 per kg bahan baku atau 6,37% dari keripik tempe renyah gurih. Dan pemilik usaha memperoleh bagian sebesar Rp 69.717,78 atau 87,88% dari keripik tempe original dan sebesar Rp 108.552,87 atau 93,63% dari keripik tempe renyah gurih.

B. Saran

Berdasarkan nilai tambah yang diperoleh, diketahui bahwa usaha Laris Manis memiliki nilai tambah lebih tinggi dibandingkan penelitian terdahulu dan memberikan keuntungan bagi usaha Laris Manis. Saran yang dapat diberikan yaitu:

1. Dilihat dari segi pemasaran, usaha Laris Manis masih belum melakukan promosi dengan optimal. Usaha Laris Manis perlu menambah media promosi online atau memberikan promo-promo agar menarik perhatian konsumen.
2. Diharapkan usaha Laris Manis memanfaatkan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan kedelai menjadi keripik tempe original dan keripik tempe renyah gurih untuk mengembangkan usaha dengan cara menambah mesin dan peralatan yang dibutuhkan untuk mengoptimalkan jumlah produksi dan memperluas pasar ke supermarket lainnya.