

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Hasil analisis sifat kimia susu pasteurisasi (lemak, protein), dan sifat fisika (pH, berat jenis) IPS A Kabupaten Solok, IPS E Kota Padang Panjang, dan IPS I Kabupaten Agam berturut-turut adalah: (4,03%;2,89%), (4,33%;3,04) dan (3,60%;2,80%); (7,58;1,0266), (7,63;1,0280) dan (7,49;1,0260). Hasil analisis sifat kimia yogurt (lemak dan protein) dan sifat fisika (pH, berat jenis) IPS A Kabupaten Solok, IPS E Kota Padang Panjang, dan IPS I Kabupaten Agam berturut-turut adalah: (2,70%;3,41%), (2,51%;2,88%) dan (2,70%;3,26%); (4,45;1,0284), (3,75;1,0280) dan (4,06;1,0280).
2. Hasil dari analisis kelayakan finansial industri pengolahan susu di Sumatera Barat dapat disimpulkan yaitu: nilai *Net Present Value* (NPV) sebesar Rp. 5.292.392.421,- dengan *Internal Rate of Return* (IRR) sebesar 26,3% > 6%. *Net B/C Ratio* besar dari 1 yaitu 2,5 dan *Payback Period* (PBP) tercapai dalam jangka waktu 6 tahun, 8 bulan. Jika dilihat dari kriteria kelayakan finansial sebuah usaha, industri pengolahan susu di Sumatera Barat layak untuk dijalankan.
3. Strategi prioritas yang terpilih adalah peningkatan produktivitas produk olahan susu untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dengan bobot 0,423. Strategi ini juga didukung dengan kriteria produksi dengan bobot 0,356. Menggalakkan inovasi teknologi produksi olahan susu untuk meningkatkan daya simpan dengan bobot 0,336. Mengembangkan klaster industri pengolahan susu serta program kemitraan *multistakeholder* hulu hilir dengan bobot

0,125 dan menggalakkan program *Promotion Validation System* (PVS) dengan bobot 0,116.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil yang telah dilakukan, maka rekomendasi untuk strategi pemasaran industri pengolahan susu di Sumatera Barat yaitu dengan meningkatkan produktivitas produk olahan susu guna memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Kemudian, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai total bakteri pada susu pasteurisasi dan yogurt serta meningkatkan inovasi teknologi produksi pengolahan susu untuk meningkatkan nilai jual produk.

