

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan mengenai analisis nilai tambah pada Kilangan Tebu Ni Des dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses pengolahan tebu menjadi gula merah di Kilangan Tebu Ni Des dilakukan melalui tahapan pembersihan, penggilingan, penyaringan, pemasakan, pengadukan, pencetakan, pendinginan, dan pengemasan. Kegiatan produksi berlangsung sekitar 8 jam per siklus dengan memanfaatkan mesin penggilingan, kayu bakar, dan ampas tebu untuk meningkatkan efisiensi proses. Bahan baku diperoleh dari petani sekitar Nagari Lawang dengan harga Rp700/kg, sedangkan produk gula merah dipasarkan kepada wisatawan domestik maupun mancanegara.
2. Berdasarkan analisis nilai tambah metode Hayami, pengolahan tebu menjadi gula merah di Kilangan Tebu Ni Des menghasilkan nilai tambah sebesar Rp605,80/kg bahan baku dengan rasio nilai tambah sebesar 40%, yang menunjukkan bahwa pengolahan mampu meningkatkan nilai ekonomi tebu. Keuntungan yang diperoleh sebesar Rp114,22/kg bahan baku dengan tingkat keuntungan sebesar 7,5%, sedangkan tingginya nilai tambah dipengaruhi oleh harga jual gula merah yang relatif tinggi sesuai dengan segmentasi pasar wisata.

B. Saran

1. Pemilik usaha disarankan untuk mengevaluasi kemungkinan penerapan proses ekstraksi nira lebih dari satu kali. Proses ekstraksi berulang berpotensi meningkatkan jumlah nira yang diperoleh dari bahan baku tebu sehingga dapat meningkatkan rendemen dan nilai output yang dihasilkan. Namun, penerapannya perlu mempertimbangkan biaya tambahan, kebutuhan tenaga kerja, serta efisiensi waktu produksi agar manfaat yang diperoleh lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan.

2. Pemilik usaha disarankan untuk mempertahankan serta mengembangkan segmentasi pasar wisata melalui peningkatan kualitas produk, kemasan, dan identitas produk, seperti pemberian merek, label, atau informasi asal produk. Upaya tersebut diharapkan dapat memperkuat citra produk dan mempertahankan harga jual gula merah yang lebih tinggi dibandingkan pasar umum, sehingga nilai tambah dan keuntungan usaha dapat terus ditingkatkan.

