

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Nilai tambah yang dihasilkan susu segar menjadi susu pasteurisasi sebesar Rp.18.118,55 dengan rasio nilai tambah sebesar 30,19%. *Yoghurt* menghasilkan nilai tambah sebesar Rp.9.616,58 dengan rasio nilai tambah 12,07%, dan nilai tambah *cheese stick* sebesar Rp.35.483,50 dengan rasio nilai tambah 27,29% dari nilai produksi. Nilai tambah terbesar yaitu pada produk olahan *cheese stick*, sedangkan nilai tambah yang dihasilkan *yoghurt* lebih kecil daripada nilai tambah *cheese stick* dan susu pasteurisasi, karena biaya sumbangan input lain lebih besar dari bahan bakunya.

Distribusi nilai tambah yang diperoleh tenaga kerja pengolah masing-masing produk yaitu susu pasteurisasi sebesar Rp.294,12, untuk *yoghurt* sebesar Rp.2.142,86 dan *cheese stick* sebesar Rp.7.500,00. Distribusi nilai tambah diperoleh oleh pemilik industri dalam bentuk keuntungan. Keuntungan yang diperoleh dari mengolah susu segar menjadi susu pasteurisasi adalah sebesar Rp.17.824,43. Keuntungan yang diperoleh dari mengolah susu kambing pasteurisasi menjadi *yoghurt* adalah sebesar Rp.7.473,72 dan keuntungan *cheese stick* adalah sebesar Rp.27.983,5.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, penulis menyarankan Boncah Utama Farm untuk lebih sering memproduksi *yoghurt* dan *cheese stick* serta mengembangkan strategi pemasaran untuk produk olahan tersebut.

Peneliti selanjutnya diharapkan dapat melanjutkan penelitian lain ketinggian yang lebih tinggi tentang pemasaran produk olahan susu kambing.