

BAB V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian Analisis Usaha Agroindustri Bawang Goreng Fazza Di Kota Padang periode 27 April hingga 27 Mei 2026 dapat disimpulkan:

1. Usaha Bawang Goreng Fazza merupakan usaha agroindustri pengolahan bawang goreng berskala mikro yang berlokasi di Kota Padang. Kegiatan usaha meliputi pengadaan bahan baku dan bahan penolong, proses produksi, pemasaran, serta pengelolaan keuangan. Produk dipasarkan secara konvensional dengan wilayah pemasaran di Kota Padang dan sekitarnya. Pada aspek keuangan, usaha belum menerapkan pencatatan penerimaan dan pengeluaran secara teratur sehingga pemilik belum memiliki informasi yang akurat mengenai biaya, pendapatan, dan keuntungan usaha.
2. Usaha Bawang Goreng Fazza memperoleh penerimaan sebesar Rp93.111.000 dengan biaya total sebesar Rp85.780.012 Berdasarkan perhitungan laba rugi, Bawang Goreng Fazza memperoleh laba bersih sebesar Rp7.330.988 dengan persentase keuntungan 8% yang termasuk dalam kategori rendah dan R/C Ratio 1,08. Sedangkan pada analisis sensitivitas terhadap kenaikan harga bahan baku 5%, 10%, dan 12% masing-masing mengalami penurunan persentase keuntungan sebesar 5%, 2%, 0% dengan R/C Ratio sebesar 1,04, 1,0, dan 1,00 dari kondisi sebelumnya. Sehingga kondisi usaha menjadi lebih sensitif terhadap kenaikan harga bahan baku.
3. Hasil analisis *Break Even Point* (BEP) menunjukkan titik impas usaha Bawang Goreng Fazza tercapai pada volume penjualan 484 kg dengan nilai penjualan sebesar Rp26.480.890. Dengan demikian, usaha Bawang Goreng Fazza memperoleh keuntungan jika mampu melebihi dari nilai titik impas dan sebaliknya jika kurang dari nilai titik impas dapat mengalami kerugian

B. Saran

1. Pada aspek operasional, usaha Bawang Goreng Fazza disarankan untuk terus meningkatkan kapasitas produksi. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui penambahan bahan baku dan tenaga kerja yang disesuaikan dengan

kebutuhan produksi. Selain itu, usaha perlu menerapkan perhitungan persediaan bahan baku yang optimal agar ketersediaan bahan baku sesuai dengan kebutuhan produksi serta menjalin kerja sama yang terencana dengan pemasok melalui kontrak pembelian. Hal ini bertujuan untuk menjaga ketersediaan bahan baku, mengurangi risiko gangguan pasokan, dan meminimalkan dampak fluktuasi harga bahan baku.

2. Usaha Bawang Goreng Fazza disarankan membuat inovasi baru pada produk bawang gorengnya. Usaha dapat membuat produk dengan kemasan botol berlabel yang mampu terjaga kualitasnya. Dari pengembangan kemasan diharapkan dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah produk tersebut. Selain itu disarankan untuk memperluas jangkauan pasar dengan pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi. Upaya ini diharapkan dapat meningkatkan volume produksi dan memperluas jangkauan pasar.
3. Pada aspek keuangan, pemilik Usaha Bawang Goreng Fazza disarankan untuk mulai menerapkan pencatatan keuangan secara rutin, baik terhadap penerimaan maupun pengeluaran usaha. Melalui pencatatan keuangan tersebut, pemilik usaha dapat mengetahui kondisi keuangan usaha, tingkat keuntungan yang diperoleh, serta menjadi dasar dalam pengambilan keputusan dan pengembangan usaha ke depannya. Selain itu, pencatatan keuangan juga dapat membantu pemilik usaha dalam memperhitungkan biaya produksi secara lebih tepat sehingga penetapan harga jual produk dapat disesuaikan dengan biaya produksi dan tingkat keuntungan yang diharapkan.