

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai Analisis Usaha Ubi Bakar Cilembu di Kota Padang, dapat disimpulkan bahwa:

1. Usaha ubi bakar Cilembu merupakan usaha yang bergerak di bidang pengolahan ubi Cilembu menjadi produk ubi bakar siap konsumsi dengan dua lokasi usaha, yaitu Cabang Ampang dan Cabang Prof. Hamka. Proses produksi meliputi penyortiran, pencucian, pengeringan, pemotongan kedua ujung ubi, pemanggangan awal, dan pemanggangan akhir hingga menghasilkan produk ubi bakar yang siap dijual. Bahan baku ubi Cilembu diperoleh dari daerah Cilembu, Kabupaten Sumedang, sedangkan pemasaran dilakukan secara langsung di gerai dan melalui layanan GoFood pada Cabang Ampang. Selama periode Januari 2026, usaha menghasilkan produksi sebanyak 3.501 kg ubi bakar Cilembu dengan total penerimaan sebesar Rp113.031.000.
2. Berdasarkan analisis usaha dengan pendekatan *variabel costing*, usaha ubi bakar Cilembu memperoleh laba bersih sebesar Rp16.221.809, persentase keuntungan 14,35%, dan R/C Ratio sebesar 1,17, sehingga usaha layak untuk dijalankan. Analisis titik impas (BEP) menunjukkan bahwa usaha mencapai titik impas pada 1.127 kg atau penjualan sebesar Rp36.065.920, sedangkan realisasi penjualan mencapai 3.501 kg dengan penerimaan sebesar Rp113.031.000, sehingga usaha memperoleh keuntungan. Hasil analisis sensitivitas menunjukkan bahwa usaha masih layak ketika harga bahan baku meningkat sebesar 20%, dengan R/C Ratio sebesar 1,04, meskipun laba dan margin keuntungan mengalami penurunan. Namun, pada kenaikan harga bahan baku sebesar 30%, usaha mengalami kerugian dengan R/C Ratio sebesar 0,99 dan titik impas meningkat menjadi 5.559 kg atau penjualan sebesar Rp177.888.000, sehingga usaha tidak lagi layak dijalankan. Hal ini menunjukkan bahwa harga bahan baku merupakan komponen biaya yang paling berpengaruh terhadap keuntungan.

B. Saran

Adapun saran yang dapat diberikan kepada pemilik usaha ubi bakar Cilembu adalah sebagai berikut:

1. Dari aspek operasional, pemilik usaha disarankan untuk memperbaiki sistem penyimpanan bahan baku dengan menyediakan ruang penyimpanan yang bersih, kering, memiliki ventilasi yang baik, serta melindungi bahan baku dari paparan sinar matahari langsung dan air hujan. Selain itu, ubi sebaiknya disimpan menggunakan rak, disusun sehingga tidak bersentuhan langsung dengan lantai dan kualitas bahan baku tetap terjaga hingga proses produksi.
2. Dari aspek pemasaran, pemilik usaha disarankan untuk memperluas jangkauan pemasaran dengan meningkatkan promosi melalui media sosial, mengoptimalkan platform pemesanan online seperti GoFood, serta menjalin kerja sama dengan berbagai pihak agar produk ubi bakar Cilembu semakin dikenal oleh masyarakat dan mampu meningkatkan volume penjualan.
3. Dari aspek keuangan, pemilik usaha disarankan untuk melakukan pencatatan laporan keuangan secara lebih lengkap dan terpisah antara Cabang Ampang dan Cabang Prof. Hamka, sehingga seluruh biaya produksi, biaya operasional, dan penerimaan dapat diketahui secara akurat. Dengan adanya pencatatan yang baik, pemilik dapat melakukan evaluasi kinerja usaha serta mengambil keputusan yang lebih tepat dalam pengembangan usaha di masa mendatang.

