

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian analisis nilai tambah pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit di Desa Pondok Meja Kabupaten Muaro Jambi, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit dimulai dari pemesanan bahan baku dengan metode *min-max*. Kemudian proses produksi dilakukan dengan sortasi, pencucian bahan baku, pengupasan, pengecilan ukuran, pengeringan, penghalusan, pencampuran, dan pengemasan. Tujuan pengolahan ini adalah untuk mengetahui input dan output yang dihasilkan selama proses produksi, dan menjadi dasar asumsi untuk penentuan alat serta mesin dalam biaya investasi.
2. Untuk perhitungan analisis nilai tambah menggunakan metode hayami didapatkan nilai tambah minuman serbuk kunyit sebesar Rp.16.546/kg bahan baku, dan diperoleh rasio nilai tambah sebesar 32%. Yang berarti nilai tambah yang dihasilkan minuman serbuk kunyit ini menghasilkan nilai positif karena nilai tambah besar dari 0 ($16.546 > 0$).
3. Untuk perhitungan analisis finansial usaha minuman serbuk kunyit didapatkan BEP volume produksi 68.371 box/tahun dan BEP harga jual senilai Rp.18.499/box. NPV yang didapatkan senilai 268.703.125 atau $NPV > 0$, berarti usaha ini layak dijalankan. Untuk IRR yang dihasilkan yaitu 53% dengan jangka waktu pengembalian (PP) 2,55 Tahun atau 2 tahun 6 bulan 15 hari, serta Net B/C > 0 yaitu 1,05. Yang bisa disimpulkan bahwa usaha pengolahan kunyit menjadi minuman serbuk kunyit di Desa Pondok Meja memberikan keuntungan dan layak untuk didirikan

5.2. Saran

Diharapkan adanya penelitian lanjutan mengenai produksi bersih ataupun strategi pemasaran dari usaha minuman serbuk kunyit ini