

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Agroindustri salak ini memiliki tiga produk olahan buah salak yaitu dodol salak, keripik salak dan kurma salak. Bahan baku yang digunakan diperoleh dari petani sekitar. Sistem organisasi pada agroindustri ini masih belum terstruktur dengan jelas dan masih dikelola oleh pemilik agroindustri. Pada pengolahan dodol salak menggunakan empat orang tenaga kerja dan pada pengolahan keripik salak dan kurma salak masing-masing menggunakan tiga orang tenaga kerja. Peralatan yang digunakan pada usaha pengolahan buah salak ini hampir keseluruhan dikerjakan secara manual kecuali pada proses penggorengan keripik salak sudah menggunakan teknologi tabung *fryer* yang memudahkan dalam penggorengan keripik salak.
2. Berdasarkan hasil analisis, nilai tambah dodol salak yaitu Rp 12.110 per kilogram bahan baku. Nilai tambah yang diperoleh pada pengolahan keripik salak yaitu Rp 21.004 per kilogram bahan baku, sedangkan pada pengolahan kurma salak diperoleh nilai tambah sebesar Rp 8.400. Berdasarkan hasil nilai tambah yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa nilai tambah yang dihasilkan pada pengolahan keripik salak lebih besar dibandingkan dodol salak dan kurma salak.
3. Berdasarkan analisis Revenue Cost Ratio, ketiga produk olahan salak yaitu dodol salak, keripik salak dan kurma salak layak untuk diusahakan karena dari perhitungan Revenue Cost masing-masing produk olahan salak memiliki rasio

lebih dari satu. Berdasarkan analisis pendapatan, didapatkan bahwa pengolahan keripik salak menghasilkan pendapatan tertinggi dibandingkan dodol salak dan kurma salak yaitu sebesar Rp 493.275 per proses produksi.

## **5.2. Saran**

Kegiatan pengolahan buah salak menjadi dodol salak, keripik salak dan kurma salak memberikan nilai tambah bagi agroindustri. Dari penelitian ini diharapkan menjadi patokan dalam mengukur produktivitas tenaga kerja dan perusahaan untuk meningkatkan produksi dalam setiap pengolahannya serta agar imbalan tenaga kerja yang disesuaikan dengan nilai tambah yang dihasilkan setiap produk pada agroindustri salak ini. Bagi pengusaha agroindustri salak agar lebih mengikuti perkembangan teknologi dalam proses pengolahan salak sehingga tidak hanya menggunakan alat yang sederhana yang kurang efektif dan efisien. Telah banyak alat produksi modern yang akan mempermudah pengusaha dalam memproduksi hasil olahan salak seperti pencetak dodol salak dan oven untuk mengeringkan kurma salak. Dimana jika digunakan akan lebih menghemat waktu dan biaya tenaga kerja.