

BAB 5. KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari penelitian ini yaitu :

1. Tahapan proses produksi di UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack yaitu proses penyortiran ubi, pengupasan kulit ubi ungu, pencucian ubi ungu, pengukusan ubi ungu, penghalusan ubi ungu, pengadonan ubi ungu dengan bahan tambahan, pemipihan dan pemotongan adonan ubi ungu, penggorengan, penirisan minyak, pendinginan dan pengemasan.
2. Jenis limbah di UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack yaitu limbah padat dan cair. Banyaknya limbah yang bisa dimanfaatkan dalam sekali produksi yaitu kulit ubi ungu sebanyak 6 kg, cangkang telur sebanyak 0,5 kg, kardus dan plastik bekas sebanyak 2 buah serta limbah cair berupa minyak sisa sebanyak 2,5 liter, air sisa pencucian dan pengukusan sebanyak 244 liter.
3. Alternatif penerapan produksi bersih di UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack layak secara teknis dan finansial. Alternatif produksi bersih yang direkomendasikan yaitu kulit ubi ungu menjadi pakan ternak.

5.2 Saran

Sebaiknya UMKM Keripik pangsit ubi ungu Ars Snack menerapkan alternatif produksi bersih berupa kulit ubi ungu menjadi pakan ternak, pemakaian kembali air (*water reuse*), penjualan cangkang telur dan kemasan minyak goreng berupa kardus dan plastik bekas serta penggunaan *oil solidifier* pada sisa minyak.

