

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Analisis nilai tambah (NT) rencana usaha pengolahan jeruk siam madu menjadi permen jelly didapatkan nilai tambah sebesar Rp13.192/kg bahan baku. Artinya, nilai tambah besar dari nol ($\text{Rp}13.192 > 0$). Rasio nilai tambah yang diperoleh sebesar 24% , berarti pemanfaatan jeruk siam madu menjadi permen *jelly* menghasilkan nilai tambah positif (+).
2. Analisis kelayakan finansial usaha pengolahan jeruk siam madu menjadi permen *jelly* dihasilkan BEP volume produksi 24.448 kemasan per tahun dan BEP harga jual sebesar Rp11.460 per kemasan. NPV yang dihasilkan yaitu Rp84.876.766 maka ($\text{NPV} > 0$) sehingga usaha ini layak untuk dijalankan. Sedangkan IRR yang di peroleh yaitu sebesar 23% dengan jangka waktu pengembalian selama 3 tahun 1 bulan 13 hari dan Net B/C sebesar 1,05 maka ($1,05 > 1$) artinya usaha ini layak untuk dijalankan.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan terdapat beberapa saran yang diberikan yaitu sebagai berikut :

1. Diharapkan usaha ini menjadi pertimbangan informasi para pelaku usaha, pemerintah maupun lembaga lainnya dalam mengambil kebijaksanaan khususnya pada industri pengolahan jeruk siam madu dalam pemanfaatan jeruk siam madu menjadi permen *jelly* karena keseluruhan kriteria usaha ini menghasilkan nilai tambah dan layak untuk dijalankan.
2. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan untuk mengkaji kelayakan pasar pada usaha pengolahan jeruk siam madu menjadi permen *jelly*.