

BAB V. KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada usaha pengolahan buah salak, maka dapat disimpulkan hasil sebagai berikut:

1. Dari perhitungan dengan menggunakan metode hayami, didapatkan bahwa terdapat nilai tambah yang positif pada seluruh produk hasil olahan buah salak. Produk yang memiliki nilai tambah paling besar adalah produk cokelat salak. Olahan dodol salak mampu memberikan nilai tambah yang besar dibandingkan dengan produk lainnya seperti kopi biji salak, bakpia salak, manisan salak, dodol salak, stik salak, kerupuk salak dan keripik salak.
2. Secara keseluruhan pengusaha olahan buah salak di Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Wonosobo yang menjual produk olahan seperti kopi biji salak, bakpia salak, manisan salak, cokelat salak, dodol salak, stik salak, kerupuk salak dan keripik salak memperoleh keuntungan dari usaha pengolahan buah salak. Keuntungan paling tinggi diperoleh produk cokelat salak dan paling rendah diperoleh produk kerupuk salak. Hal tersebut berarti usaha pengolahan buah salak mampu memberikan keuntungan bagi pengusaha olahan buah salak yang menjadikan buah salak sebagai bahan baku pembuatan produk olahannya.

3. Perhitungan dari analisis efisiensi usaha pengolahan buah salak di Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Wonosobo menunjukkan bahwa seluruh usaha pengolahan buah salak tersebut merupakan usaha yang efisien dan menguntungkan untuk dijalankan karena memperoleh perhitungan efisiensi yang positif yaitu >1 .

B. Implikasi

1. Pada penelitian dengan menggunakan metode hayami ditemukan bahwa seluruh produk olahan buah salak mampu memberikan keuntungan yang cukup besar dari nilai tambah yang dihasilkan. Terdapat dua produk yang memberikan nilai tambah yang tinggi yaitu coklat salak dan dodol salak. Namun meski nilai tambah yang diberikan dua produk tersebut cukup tinggi, pengusaha olahan buah salak perlu mempertimbangkan beberapa faktor seperti biaya produksi, persaingan dengan pengusaha olahan buah salak yang lain, target pasar, tingkat konsumsi masyarakat terhadap produk coklat salak dan manisan salak serta kondisi pasar yang belum cukup baik.
2. Dalam penelitian yang dilakukan pada usaha pengolahan buah salak di Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Wonosobo didapatkan bahwa usaha pengolahan salak yang memproduksi kopi biji salak, bakpia salak, manisan salak, coklat salak, dodol salak, stik salak, kerupuk salak dan keripik salak memberikan keuntungan kepada pengusaha. Oleh karena itu, pengusaha olahan buah salak dapat terus berinovasi sehingga dapat

menghasilkan produk yang lebih menarik serta diminati oleh masyarakat.

3. Berbagai produk olahan buah salak memiliki peluang yang cukup baik untuk terus dikembangkan. Produk olahan buah salak yang bermacam-macam dapat menjadi daya tarik yang baik bagi konsumen. Hal tersebut dapat menjadi salah satu cara yang dapat meningkatkan pendapatan dan keuntungan bagi pengusaha olahan buah salak di Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Wonosobo.
4. Pemerintah daerah dapat bekerja sama dengan pengusaha olahan buah salak dan diharapkan mampu mendorong pengusaha dalam melakukan inovasi produk olahan buah salak. Kegiatan yang dapat dilakukan pemerintah bersama dengan pengusaha olahan buah salak antara lain menyelenggarakan pelatihan pengolahan makanan yang berbahan dasar buah salak. Selain itu, pemerintah daerah diharapkan dapat membantu pengusaha dalam penyediaan modal sehingga pengusaha olahan buah salak mampu mengembangkan usahanya. Kerjasama antara pemerintah dan pengusaha olahan buah salak diharapkan dapat mendorong pertumbuhan industri pengolahan buah salak khususnya di Kecamatan Sukoharjo Kabupaten Wonosobo.

C. Keterbatasan

Penelitian ini telah dilaksanakan semaksimal mungkin oleh penulis, namun demikian penelitian ini masih memiliki keterbatasan dimana penelitian ini hanya menganalisis nilai tambah, keuntungan serta efisiensi

usaha dari usaha pengolahan buah salak padahal masih banyak faktor-faktor lain yang dapat diteliti seperti strategi pengembangan usaha dan kelayakan finansial usaha. Selain itu, keterbatasan penelitian ini juga terletak pada perhitungan dari bahan baku yang berbeda. Jika bahan baku yang digunakan memiliki nilai yang sama maka perhitungan dalam membandingkan keuntungan serta efisiensi usaha akan lebih akurat.

