

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Teknologi pengolahan yang digunakan yaitu proses pencarian bahan baku berkualitas baik, pengolahan pemotongan bahan baku, penggorengan dan pengemasan. Hasil dari pengujian terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, dan kerenyahan keripik balado adalah 6,31% kadar air, 2,19% kadar abu, 0,097% kadar lemak dan 1,4 mm kerenyahan. Neraca bahan digunakan untuk menentukan bahan masuk dan keluar agar mengetahui berapa bahan yang digunakan dan yang dikeluarkan.
2. BEP Atas Dasar Unit didapatkan sebanyak 885,16 unit dan BEP Atas Dasar Penjualan Produk Dalam Rupiah adalah Rp 20.361.816,78 dengan hasil yang didapatkan UMKM Salsabila sangat layak menggunakan analisis ekonomi.

5.1 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini maka saran – saran yang dapat penulis berikan yaitu penelitian lanjutan untuk menentukan umur simpan produk pada usaha keripik singkong.