

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan sebagai berikut volume penjualan berdasarkan bagian-bagian daging sapi di Pasar Sentral Kota Gorontalo adalah :

- Paha depan (*chuck*) yaitu 6.241 kg/bulan atau 44,7% dengan daging paha depan masuk pada bagian daging yang kualitasnya golongan 2,
- Paha belakang yaitu 4.899 kg/bulan atau 35,07%,
- Daging iga yaitu 1.992 kg/bulan atau 14,26%,
- Has luar yaitu 510 kg/bulan atau 3,65%,
- Has dalam sebanyak 324,5 kg/bulan atau 2,32% daging bagian ini masuk pada kualitas golongan 1.

5.2 Saran

Para pedagang pengecer daging sapi agar lebih cermat dalam memper pasar, sehingga dapat meningkatkan volume penjualan berdasarkan kualitas daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, R.N., dan Setiawan, O. Penentuan Zonasi Tataguna Air Tanah Di Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam Vol. 7 No.4 hal. 315-339.
- Anonim.2012/10/bagian-bagian-tubuh-dan-manfaat-sapi. Diakses pada tanggal 20 April 2016.
- Ahmad, Kamarudin. 2004. Dasar –dasar Manajemen Investasi, Rineka Cipta, Jakarta.
- Basu Swasta, 2005.*Manajemen penjualan*, cetakan kedua belas, Yogyakarta: BFSE.
- Basu Swastha, 2000, Pengantar Bisnis Modern, Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern, Jakarta : Liberty.
- Efendi, 2009. Pengaruh Rasio Profitabilitas, Rasio Solvabilitas, dan Risiko Sistematis terhadap Harga Saham Properti di Bursa Efek Jakarta. Skripsi Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Fandy Tjiptono, 2000Manajemen Jasa, Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Gayo, Iwan. 2002. Buku Pintar Seri Senior. Jakarta : Pustaka Warga Negara
- Hansen & Mowen. (2001). Manajemen Biaya. (Diterjemahkan oleh: Benyamin Molan). Buku II, hal 633. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Harini, 2008. Makroekonomi Pengantar, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Hungu. 2007. Demografi Kesehatan Indonesia. Jakarta: Grasindo.
- I Made Wirarta. 2006. *Metodologi Penelitian Sosial Ekonomi*. Yogyakarta. CV. Andi Offset.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran*. Prenhallindo. Jakarta.
- Nurani, A. T. 2010. Meat (Daging). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Mulyadi, 2001. Balance Scorecard : Alat Manajemen Komputer Untuk Pelipatganda Kinerja Perusahaan, Edisi Kedua, Penerbit Salemba Empat, Jakarta.

- Moekijat, 2000. Prinsip-Prinsip Manajemen Pemasaran.
- Rianto dan Purbowanti, 2009. *Panduan Lengkap Sapi Potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syah. M, 2002. Psikologi Pendidikan Suatu Pendekatan Baru, Rusdakarya. Bandung.
- Soewadji Jusuf, 2012. Pengantar Metodologi Penelitian. Mitra Wacana Media. Jakarta
- Sugiyono, 2003. Statistik Untuk Penelitian. Alfabet, Bandung.
- Swastha, B. 2000. *Manajemen Penjualan*. PT. BPFE, Yogyakarta.
- Santosa undang, 2006. *Manajemen usaha ternak potong*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sumarwan, U. (2003). Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya Dalam Pemasaran. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suharno dan Sutanto. 2010. Marketing in Practice. edisi pertama, penerbit Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Susilawati. 2001. Pengetahuan Bahan Hasil Hewani Daging. Buku Ajar. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.