

BAB V

KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka kesimpulan yang diperoleh pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- 1) Biaya produksi untuk pengolahan bubur jagung terfortifikasi daun kersen sebesar Rp. 254.056 per produksi. Biaya ini meliputi biaya bahan baku dan bahan penolong sebesar Rp. 161.000 biaya penyusutan peralatan sebesar Rp. 43.056 dan upah untuk 2 orang tenaga kerja sebesar Rp. 25.000/orang/produksi.
- 2) Titik impas atau *Break Even Point* (BEP) yang akan dicapai oleh pengelola produksi adalah setelah dapat menjual 6 kemasan bubur jagung 250gram dengan harga Rp. 45.000/kemasan
- 3) Usaha pengolahan bubur jagung terfortifikasi daun kersen ini telah mencapai titik impas dan memberikan keuntungan yang sekurangnya bisa meminimalisir dari harga pokok secara ekonomis bagi pelaku produksi karena ketersediaan bahan baku yang memadai serta fortifikasi daun kersen pada produk olahan memberikan nilai lebih pada saat pemasaran produk karena memiliki khasiat dibidang kesehatan.
- 4) Penerimaan nilai tambah produksi bubur jagung ini sebesar Rp. 158.722 dengan besar keuntungan sebesar Rp.136.499,78 untuk satu kali produksi dengan persentase 86.00%. Margin keuntungan yang diperoleh pengusaha setelah dikurangi dengan balas jasa pada saat proses produksi adalah 41.94%

5.2 Saran

Berdasarkan pengalaman peneliti pada saat uji lab dan proses produksi, maka peneliti menyarankan beberapa hal berikut:

1. Olahan bubur jagung terfortifikasi daun kersen ini dapat memberikan nilai tambah pada olahan jagung pada umumnya dengan catatan pemerintah daerah memfasilitasi para pelaku ekonomi kreatif untuk bekerjasama dengan pihak akademisi.
2. Pemerintah daerah dapat memfasilitasi pelaku ekonomi kreatif dalam hal pengujian kandungan gizi serta olahan jagung ataupun olahan yang sejenis.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto, T. Dan Yustina E, W. *Meningkatkan Produksi Jagung di Lahan Kering, Sawah dan Pasang Surut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ahmad, Thoriq., Totok Herwanto, dan Sudaryanto. 2017. *Analisis Ekonomi Dan Nilai Tambah Produksi Emping Jagung Di Desa Cimanggung, Kecamatan Cimanggung kabupaten Sumedang*. Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung – Jawa Barat.
- Ahmad Lisna, Suryani Une, & Yoyanda Bait. 2018. *Karakteristik Komponen Gizi, Antioksidan, dan Respon Organoleptik Bubur Jagung Tradisional Gorontalo dengan Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura L.)*, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo, Jl. Jenderal Sudirman No. 6 Kota Gorontalo, Indonesia.
- Amalia, S. N., Rimbawan, & Mira Dewi (2011). *Nilai indeks glikemik beberapa jenis pengolahan jagung manis (Zea mays saccharata Sturt)*. Jurnal Pangan dan Gizi, 6(1):36-41.
- Arum, Y. P., Supartono, & Sudarmin (2012). *Isolasi dan Uji Daya Anti Mikroba Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura)*, Jurnal MIPA, 35(2): 165-174 (2012). <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jm>.
- Austin, J. E. 1981 *Agroindustri Project Analysis*. The Johns Hopkins University Press. Dalam penelitian Zakaria (2000). *Analisis nilai tambah agroindustri Lanting di Kabupaten Kebumen Jawa Tengah*. Tesis program paska sarjana. Ekonomi Pertanian. UGM, Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Gorontalo dalam Angka Tahun 2015*. BPS.
- Baroh, I. 2007. *Analisis Nilai Tambah dan Distribusi Keripik Nangka Studi Kasus pada Agroindustri Keripik Nangka di Lumajang*. LP UMM. Malang.
- Buchari Alma, 2007, *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran jasa*, Edisi Revisi Bandung CV. Alfabeta.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi Empat. Jakarta: Mitra Wacana Media *Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Ekonisia
- Geochembio. 2009. *Zea mays, corn, maize, mealie*. <http://www.geochembio.com> [20 Desember 2009].
- Gittinger, P. 1986. *Analisa Proyek-proyek Pertanian*. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 597 hlm.
- Handoyo Wibisono. (1997). *Manajemen Modal Kerja*. Yogyakarta: Andi Offset
- Hayami, Y. Et al. 1987. *Agricultural Marketing and processing in Upland Java. A Perspective From a Sunda Village*. Bogor. CGPRT Centre.

- Hughes, D.W. and D.W Holland. 1991. *Economic Impacts, Value Added, and Benefits in Regional Project Analysis*. Am. J. Arg. Econ. 73(2): 334-344.
- Iptek Tanaman Pangan Vol. 6 No. 1 – 2011.
- Mahdalena, M. dan Roliani. S. 2018 Analisis Nilai Tambah Usaha Rumah Tangga Asinan Cempedak Di Desa Riwa Kecamatan Batu Mandi Kabupaten Balangan. Volume 43 Nomor 1.40-50ZIRAA'AH Majalah Ilmiah Pertanian.
- Naim, R. 2014. “*senyawa antimikroba dari tanaman*” <http://www.kompas.com/kompascetak/0409/15/sorotan/1265264.htm>. Diakses Tanggal 5 Januari 2013.
- Noorhamdani, Yosef dan Rosalia. 2014. *Uji Ekstrak Daun Kersen (Muntingia calabura) Sebagai Antibakteri Terhadap Methicillin-Resistant Staphylococcus aureus. (MRSA) Secara in Vitro*
- Regina (2012). *Daftar indeks glikemik makanan*. <http://diabetesmelitus.org>. [diakses 20 Maret 2017].
- Rudianto. 2012. *Akuntansi Pengantar*. Jakarta: Erlangga
- Sato, K. 1976. The Meaning and Measurement of the Real Value Added index. *The Review of Economics and Statistics* 58(4): 434-442.
- Sevcikova, M. 2003. *Comparison of the value added development in the agricultural and food sectors and the efficiency of its creation*. Agric. Econ. Czech 49 (1): 22-29.
- Soediyono Reksprayitno. 2000. *Pengantar ekonomi Mikro edisi Millenium*. Yogyakarta: BPF.
- Soekartawi. 2003. *Teori Ekonomi Produksi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Sombuk, Dormina Mike. 2019. *Nilai Tambah Pengolahan Buah Stroberi Menjadi Juice Double Berry (Studi Kasus Coffe D'mooat Di Desa Mooat Kabupaten Bolaang Mongondow Timur)* . Agri-SosioEkonomi Unsrat. Volume 15 Nomor 2. Hlm 253 – 260
- Warren, Carl S dkk. 2015. *Accounting Indonesia Adaption*. Jakarta: Salemba Empat.