

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari proses bisnis sebelumnya dilakukan penelusuran untuk mengetahui permasalahan dan penyebabnya. Permasalahan yang terjadi empulur pati yang tidak segar dikarenakan jarak yang terlalu jauh, warna pati basah tidak putih karena masih banyak mengandung *abangan* (impurities), memungkinkan terjadinya cedera fisik karena getaran mesin pamarut, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan banyak, proses pengeringan yang lama dan bergantung pada sinar matahari, proses pengolahan membutuhkan waktu yang lama dan mesin yang digunakan sudah usang.

Kemudian dari permasalahan yang diketahui dilakukan usulan perbaikan. Untuk mengevaluasi usulan perbaikan dilakukan benchmarking dengan menggunakan 3 buah KPI sebagai parameter pembanding yaitu rendemen pati, kapasitas produksi dan HPP serta harga jual. Untuk rendemen pati terjadi peningkatan yaitu yang sebelumnya sebesar 21,24% menjadi 24,34%. Sedangkan kapasitas produksi meningkat menjadi 1422,53 kg/hari dan harga pokok produksi dan harga jual yang lebih rendah. Harga pokok produksi menjadi Rp 3.415/kg dan harga jual sebesar sebesar Rp. 6.309/ kg . Dari hasil tersebut bisa dilihat bahwa hasil dari usulan desain ini memiliki nilai KPI yang lebih baik dibanding proses sebelumnya. Sehingga dapat memberikan perbaikan mulai dari kapasitas produksi yang lebih baik dan harga jual yang lebih murah.

Pada usulan desain ini setelah dilakukan perhitungan diperoleh NPV sebesar Rp.10.083.135.514 > 0, IRR sebesar 151,55% > 10,50% dan PP selama 3 bulan < umur ekonomisnya yaitu selama 8 tahun, maka investasi usulan desain ini dapat dinyatakan layak.

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya bisa dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai alternatif penggunaan energi penggerak yang berasal dari truk. Membuat prototippe usulan desain untuk menguji cobakan apakah usulan desain ini dapat diterapkan secara nyata. Meninjau kembali usulan desain menggunakan KPI yang

berbeda dan melakukan pengumpulan data dilokasi pengolahan tepung sagu didaerah lain.

Bagi para pemilik usaha pengolahan tepung sagu bisa mulai menerapkan proses ini karena dapat memberikan hasil yang lebih baik.