

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengrajin mie sagu, kerupuk sagu, sagu rendang dan sagu lemak di kelompokkan dalam umur produktif dengan rata-rata umur pengrajin 51,80 tahun, 45,40 tahun, 46,40 tahun dan 49,40 tahun. Lama pendidikan dengan rata-rata 11,60 (SMA) tahun, 9,00 tahun (SMP), 7,80 tahun (SD), dan 8,40 tahun (SD). Pengalaman berusaha dengan rata-rata 13,80 tahun, 6,50 tahun, 12,00 tahun dan 10,20 tahun. Jumlah tanggungan keluarga dengan rata-rata 5 jiwa, 4 jiwa, 6 jiwa dan 6 jiwa. Profil agroindustri mie sagu, kerupuk sagu, sagu rendang dan sagu lemak di Kecamatan Tebing Tinggi adalah industri rumah tangga dilihat dari bentuk usahanya masih sederhana dengan perlengkapan produksi masih manual meski ada sebagian sudah ada yang menggunakan mesin.
2. Penggunaan bahan baku dan bahan penunjang dalam agroindustri yang terbanyak adalah mie sagu penggunaan tepung sagu sebanyak 868,00 kg/proses produksi dan plastik 15,40 kg/proses produksi. Sedangkan agroindustri yang sedikit adalah sagu lemak penggunaan bahan baku sebanyak 68,60 kg/proses produksi. Penggunaan tenaga kerja terbesar dalam pembuatan mie sagu pada tahapan pengemasan sebesar 7,35 HOK/proses produksi, kerupuk sagu pada tahapan perebusan sebesar 0,61 HOK/proses produksi, sagu rendang pada tahapan penggongsengan sebesar 6,30 HOK/proses produksi, dan sagu lemak pada tahapan penggongsengan sebesar 6,30 HOK/produksi dari total tenaga

kerja yang digunakan dalam pembuatan sagu lemak. Upah tenaga kerja dalam pengolahan pati sagu sebesar Rp. 30.000/hari.

3. Total biaya yang dikeluarkan oleh pengrajin mie sagu sebesar Rp, 6.952.676/proses produksi, kerupuk sagu sebesar Rp, 832.398/proses produksi, sagu rendang sebesar Rp, 2.677.468/proses produksi dan sagu lemak Rp, 991.431 /proses produksi. Biaya bahan baku mie sagu sebesar Rp, 5.642.000/proses produksi, kerupuk sagu sebesar Rp, 522.240/proses produksi, sagu rendang sebesar Rp, 2.205.000/proses produksi dan sagu lemak sebesar Rp. 343.000/proses produksi. Pendapatan bersih mie sagu sebesar Rp, 3.911.324, pendapatan bersih kerupuk sagu sebesar Rp, 533.802, pendapatan bersih sagu rendang sebesar Rp, 548.132, sedangkan pendapatan bersih sagu lemak sebesar Rp,100.569. Nilai *Return Cos Ratio* (RCR) yang diperoleh pengrajin mie sagu sebesar 1,56 , keupuk sagu 1,64, sagu rendang 1,20 dan sagu lemak 1,10. Nilai tambah yang tertinggi adalah pada pengolahan sagu lemak sebesar Rp, 10.847,00/kg dari nilai produksi dan nilai tambah yang terendah pada pengolahan sagu rendang sebesar Rp, 2.308,21/kg dari nilai produksi.

6.2. Saran

1. Agroindustri beberapa olahan pati sagu dan tepung sagu dalam membuat mie sagu, dan kerupuk sagu sangat potensial untuk dikembangkan maka disarankan pengrajin meningkatkan usahanya dengan penambahan modal dan ahli teknologi yang lebih modren agar lebih efisien, meningkatkan produk dan pendapatan pengrajin, karena teknologi yang digunakan dalam proses kerupuk sagu masih sederhana. Sedangkan untuk sagu rendang dan sagu lemak belum potensial untuk dikembangkan karena penggunaan jumlah bahan baku masih sedikit, sebaiknya pengrajin melakukan penambahan bahan baku agar mendapatkan keuntungan yang besar dan menggunakan teknologi yang lebih modren agar lebih efisien.
2. Perlu adanya perhatian dari pemerintah untuk memberikan penyuluhan atau mengembangkan perkebunan sagu sebagai bahan baku untuk pembuatan mie sagu, kerupuk sagu, sagu rendang dan sagu lemak.
3. Pengrajin hendaknya melakukan pembukuan yang baik agar dapat diketahui dengan jelas biaya-biaya yang dikeluarkan dan diterima seperti biaya produksi, pendapatan, dan efisiensi usahanya. Hal ini dapat berguna untuk pengembangan usaha dimasa yang akan datang.