

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

- Proses pembuatan tempe di UMKM Bang Jarwo hampir serupa dengan literatur Koswara (1995), hanya saja terdapat beberapa tahapan yang berbeda seperti pada UMKM dilakukan pencucian dan perendaman sebanyak dua kali sementara di literatur hanya satu kali serta terdapat tahapan yang terbalik seperti di UMKM dilakukan perendaman dulu kemudian perebusan sementara di literatur sebaliknya.
- Varian produk yang ada pada UMKM masih kurang walaupun sudah memiliki berbagai macam produk seperti stick tempe, nugget tempe, botok tempe, dan sambel kering tempe tetapi produk-produk itu adalah produk yang sangat umum di pasaran sehingga sangat kurang untuk dapat berkompetisi di pasaran dan perolehan laba.
- Kualitas SDM dalam hal keilmuan serta sarana dan prasarana masih dikatakan kurang karena selama proses pengolahan masih banyak ditemui tahapan-tahapan proses pengerjaan yang berbeda dengan literatur dan juga dari segi sanitasi proses pengolahan masih rendah.

#### **B. Saran**

Perlu adanya peningkatan dalam hal inovasi produk, sanitasi proses pengolahan, dan sarana prasarana yang memadai sehingga UMKM tetap mampu untuk berkompetisi di pasaran