

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proses pembuatan keripik di UMKM Paru Sapi dengan teori adalah tidak dilakukannya perebusan pada bahan paru sapi, perbedaan ukuran pemotongan bahan yang dibagi menjadi dua bagian besar dan waktu pemotongan yang juga dilakukan setelah proses pengeringan, serta perbedaan metode pengeringan yang menggunakan bantuan sinar matahari.
2. Permasalahan yang dihadapi UMKM terkait dalam 3 aspek, yakni aspek pra-produksi yang mencakup penerimaan bahan baku dan pendukung, serta kesiapan alat dan karyawan, pada aspek produksi mencakup proses penjepitan dan pengeringan, juga pada aspek pasca produksi yang mencakup produk dan kemasan serta pemasaran.
3. Solusi yang ditawarkan dari permasalahan UMKM diantaranya untuk aspek pra-produksi, pada permasalahan pada penerimaan proses bahan baku disarankan membuat standar pemilihan kualitas paru, pada permasalahan kesiapan alat dan karyawan disarankan untuk membuat peraturan pakaian karyawan yang bekerja serta kewajiban untuk selalu mencuci tangan secara berkala juga selalu menjaga kebersihan diri serta lingkungan agar tidak terjadi kontaminasi.
4. Untuk aspek produksi, pada permasalahan pada penjepitan disarankan untuk memberikan pelatihan kepada karyawan, pada permasalahan pengeringan disarankan untuk menggunakan alat pengering "Tray Dryer" agar terhindar dari kontaminasi dan proses lebih cepat.
5. Untuk aspek pasca produksi, pada permasalahan produk dan kemasan disarankan membuat varian rasa produk keripik paru, menggunakan kemasan *standing pouch* dan label pada kemasan, pada permasalahan pemasaran disarankan menggunakan media sosial dan bekerjasama dengan toko-toko kecil maupun minimarket swalayan terdekat untuk meningkatkan jangkauan pemasaran.
6. Stik paru sapi adalah makanan ringan atau camilan yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, margarin, telur, garam, air dan diberi tambahan



paru sapi yang diolah dengan cara digoreng dengan minyak goreng dalam keadaan api sedang.

7. Pembuatan stik paru sapi terdiri dari dua tahap, yaitu tahap persiapan dan tahap pelaksanaan. Tahap persiapan meliputi penimbangan dan pencucian, sedangkan tahap pelaksanaan meliputi pemotongan paru menjadi bagian kecil, penghalusan, pencampuran, penggilingan dan pembentukan, pemotongan, dan penggorengan.
8. Sifat organoleptik stik paru sapi yang dihasilkan yaitu memiliki rasa gurih, aroma sedikit amis khas paru sapi, warna coklat, dan tekstur renyah. Penambahan paru sapi pada pembuatan stik menghasilkan sifat organoleptik yang baik, maka paru sapi dapat dimanfaatkan menjadi inovasi baru sebagai bahan baku pembuatan stik yang memiliki kandungan gizi yang baik dan dapat meningkatkan daya jual.
9. Berdasarkan analisa finansial yan dilakukan, diketahui bahwa usaha produksi stik paru sapi layak dijalankan dengan nilai titik impas memproduksi atau menjual sebanyak 155 pcs kemasan stik paru sapi atau senilai Rp 422.059,00 dengan pengembalian investasi 11 bulan.

## **5.2. Saran**

1. UMKM sebaiknya menggunakan standar pemilihan kualitas paru sapi pada saat penerimaan bahan baku.
2. UMKM sebaiknya lebih memperhatikan terhadap kebersihan diri, peralatan dan pemakaian aksesoris karyawan.
3. UMKM sebaiknya lebih memperhatikan proses produksi pada saat penjepitan dan pengeringan.
4. UMKM sebaiknya lebih memanfaatkan media yang ada saat ini untuk keperluan pemasaran.
5. UMKM sebaiknya menggunakan kemasan yang dapat menjaga mutu produk didalamnya serta menggunakan label agar dapat diketahui oleh konsumen.
6. Sebaiknya dilakukan penambahan pewarna alami agar warna stik paru yang dihasilkan tidak berwarna coklat dan menjadi menarik.