

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi tempe di UMKM Sony Jaya melalui beberapa tahap yaitu penerimaan bahan baku dan sortasi, perendaman, perebusan, pengupasan, pencucian, penirisan dan pembiaran, peragian, pencetakan, dan pemeraman.
2. Beberapa perbedaan proses produksi UMKM dan literatur terdapat pada proses perendaman, perebusan I, penggilingan, dan perebusan II.
3. UMKM Sony Jaya telah mendapatkan sertifikasi P-IRT.
4. Terdapat permasalahan di UMKM Sony Jaya yaitu produk yang dijual tidak selalu habis, kurangnya sumber daya manusia (SDM), sarana dan prasarana yang kurang maksimal, dan kurang diperhatikannya sanitasi saat melakukan proses produksi.
5. Dilakukannya inovasi produk pada UMKM Sony Jaya untuk memberikan solusi terhadap salah satu permasalahan yang ada.

B. Saran

1. UMKM Sony Jaya perlu melakukan perbaikan pada sanitasi hygiene ruang pengolahan atau lingkungan pengolahan, karena untuk menghasilkan tempe dengan kualitas baik, perlu adanya pengetahuan secara teoritis terhadap kebersihan saat melakukan proses produksi.
2. Perlu dilakukannya penjualan produk inovasi dalam jangka lebih lama, guna melihat peningkatan kapasitas penjualan dari produk inovasi bola-bola tempe.