

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Terdapat perbedaan proses produksi tempe di UMKM dibandingkan dengan teori yaitu proses produksi tempe menurut literatur dilakukan 1x perebusan, sedangkan di UMKM dilakukan 2x perebusan.
2. Terdapat beberapa masalah yang dialami oleh UMKM diantaranya berupa tempe yang tidak terjual habis, pemadaman listrik, kompetitor, dengan adanya Siomay Tempe ini dapat menjadi tambahan penghasilan bagi UMKM.
3. Produk ide bisnis yang terpilih yaitu Siomay Tempe, karena proses pembuatannya mudah dilakukan dan belum ada pesaing/kompetitor yang menjual produk siomay tempe.

B. Saran

1. Sebaiknya dalam proses perebusan dilakukan hanya sekali untuk mencegah hilangnya nilai gizi dalam jumlah banyak.
2. Sebaiknya melakukan pengembangan pada produk tempe seperti siomay tempe, nugget tempe, burger tempe, keripik kaca tempe dan emping tempe untuk mengembangkan UMKM dan memperbesar jumlah pendapatan di UMKM.