

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil praktek kerja lapangan di UMKM Aqisa Rumah Rosella adalah sebagai berikut:

1. Terdapat beberapa perbedaan proses produksi dalam UMKM dan literatur antara lain proses penyaringan yang dilakukan sebanyak empat kali dan penambahan bahan kayu manis pada produksi minuman dalam UMKM, serta proses pendahuluan makaroni dalam UMKM dilakukan dengan perendaman.
2. Permasalahan dari UMKM Aqisa Rumah Rosella ini meliputi penurunan kapasitas produksi, omzet, dan kendala dalam pemasaran produk dengan solusi yang ditawarkan pada UMKM Aqisa Rumah Rosella meliputi promosi melalui media sosial, memperbaiki *digital marketing*, dan membuat inovasi produk.
3. Pembuatan inovasi produk berupa Almond Crispy Rosella untuk memperbanyak variasi produk makanan pada UMKM Aqisa Rumah Rosella dengan tetap menggunakan rosella sebagai salah satu bahan baku yang dapat menjadi solusi untuk menambah pendapatan.
4. Penerapan *hygiene* pekerja pada UMKM Aqisa Rumah Rosella cukup baik, namun kurang maksimal dalam pelaksanaannya.
5. Penerapan sanitasi dalam aspek bangunan dan fasilitas produksi kurang maksimal, akibat kurangnya kesadaran dan pengetahuan baik dari pemilik maupun pekerja.
6. Penerapan sanitasi lokasi atau lingkungan, peralatan dan mesin, serta air telah dilakukan cukup baik.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan yang telah dilakukan oleh mahasiswa di UMKM Aqisa Rumah Rosella, mahasiswa menyampaikan beberapa saran sebagai bahan masukan yang diharapkan dapat bermanfaat bagi kemajuan dan kelancaran yang sekiranya dapat dijadikan pertimbangan guna kemajuan dimasa mendatang, diantaranya :

1. Terkait peningkatan kegiatan pemasaran UMKM Aqisa Rumah Rosella dalam media digital diharapkan solusi yang telah diberikan dapat dilakukan secara maksimal supaya konsumen yang tertarik semakin bertambah.
2. Sebaiknya diperlukan perizinan lebih lanjut seperti BPOM untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM Aqisa Rumah Rosella.
3. Melakukan peninjauan terhadap kebersihan bangunan dan fasilitas produksi agar dapat memperhatikan penerapan sanitasi yang baik, serta melakukan penerapan sanitasi yang lebih baik seperti sanitasi ruang penyimpanan bahan baku setiap dua hari sekali.
4. Memisahkan tempat produksi dengan dapur pribadi sehingga lebih tertata dan dapat mengurangi kontaminasi.
5. Memperbaiki tempat pencucian bahan baku dengan melapisi dinding dengan lapisan kedap air atau porselen agar dapat dibersihkan dengan mudah dan tidak berlumut.