

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan terhadap penelitian Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa untuk mengetahui kualitas produk dan layak atau tidaknya bisnis ini dijalankan, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut.

1. Secara umum kualitas produk nugget jamur tiram putih aneka rasa masakan tradisional dianggap sudah layak konsumsi secara kualitas oleh panelis selaku responden penelitian. Hal tersebut terlihat dari mayoritas jawaban penilaian panelis dalam kategori pemberian skor tertinggi pada perlakuan A1B1 rasa rendang.
2. Secara umum gambaran produk nugget jamur tiram putih aneka rasa bumbu masakan tradisional dilihat dari unsur parameter penilaian produk nugget yang memiliki skor tertinggi terletak pada perlakuan A1B1 adalah rasa rendang dengan penentuan penilaian lima parameter rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur.
3. Berdasarkan kelayakan finansial produk *nugget* jamur tiram putih rasa rendang didapatkan:
  - a. Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp. 6.412,77 dengan asumsi pengambilan mark up sebesar 50% Rp. 9.700,-/ 200 g dari setiap produk unit yang terjual .
  - b. Break Even Point (BEP) dicapai pada volume penjualan 26.231,64 unit atau senilai Rp. 252.326.195,59.
  - c. Payback Period dicapai pada 3 tahun 3 bulan 27 hari.
  - d. Net Present Value Rp 118.894.282,67

Dina Rahayu, 2012

Analisis Kualitas Produk dalam dalam Pengembangan Bisnis Nugget Jamur Tiram Putih Aneka Rasa Bumbu Masakan Tradisional

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

e. *Profitability Index* (PI) yaitu sebesar 1,33

Dengan demikian unit usaha produksi *nugget* dari jamur tiram putih dengan aneka rasa layak dilaksanakan.

## 5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan hasil penelitian mengenai analisis kualitas produk dalam pengembangan bisnis *nugget* jamur tiram putih aneka rasa bumbu masakan tradisional, penyusun mencoba mengajukan beberapa saran yang mungkin dapat dijadikan penelitian di masa yang akan datang.

Dalam pengelolaan usaha *nugget* jamur tiram putih aneka rasa di antaranya:

- *Standard Operasional Prosedure* (SOP) diberlakukan agar menghasilkan produk *nugget* jamur tiram putih yang konsistensi terhadap rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur.
- Perlu dikaji penelitian lebih lanjut tentang lama penyimpanan *nugget* jamur tiram putih.