

BAB VI PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Nilai tambah (*Value Added*) yang paling besar diterima oleh pihak pengolah salak yakni sebesar 28% yakni dengan nilai sebesar Rp. 3.239 Per Kg olahan salak, nilai tambah kedua adalah pada pihak petani salak yakni sebesar 21,46% dengan besar nilai Rp. 1.060 Per Kg Penjualan Salak. Kemudian untuk yang terakhir adalah pengumpul salak yakni sebesar 11,48% dengan besar nilai Rp. 823,5 Per Kg penjualan salak. Dari masing-masing nilai tambah yang didapatkan pelaku rantai dapat diambil kesimpulan rasio keuntungan yang didapatkan cukup tipis, secara berurutan rasio dari petani, pengumpul dan pengolah sebesar 1,21. 1,11. 1,28. Untuk mencapai keunggulan kompetitif perusahaan harus lebih memperhatikan kepada tiga aspek yakni, pelayanan, kualitas dan harga.
2. Berdasarkan analisis *business model canvas* (BMC) bahwa model bisnis UD. Salacca masih menggunakan konsep bisnis tradisional dan masih kurang perhatian terhadap nilai yang didapatkan mitra, karyawan, dan konsumen. Dapat dilihat bahwa meskipun produk yang dihasilkan adalah merupakan produk olahan makanan namun secara konsep bisnis dapat menambahkan nilai seperti kegiatan sosial untuk membantu, serta menambah nilai bagi mitra (petani salak) seperti donasi pendidikan anak-anak petani serta edukasi budaya bagi konsumen. Kelebihan konsep ini adalah dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap perusahaan serta dapat menjadi strategi perusahaan untuk mengajak konsumen ikut serta dalam kegiatan sosial sekaligus.
3. Berdasarkan analisis *value chain* dan *business model canvas*, dari segi pelayanan perusahaan dapat memanfaatkan kebun salak sebagai nilai tambah pelayanan kepada konsumen, memberikan penyuluhan secara berkala kepada petani salak agar lebih mengenal inovasi dan hasil pertanian mereka akan meningkat. Dari segi kualitas maka perlu strategi, dalam tahap operasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pembuatan dodol salak harus ada *quality control* agar produk yang dihasilkan lebih berkualitas, kemudian memberikan pelatihan kepada karyawan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, memanfaatkan teknologi yang lebih modern agar hasil produksi lebih berkualitas. Dari segi harga pihak perusahaan harus melakukan audit untuk *supplier* serta membuat standarisasi harga dengan cara bekerja sama dengan dinas perdagangan, sehingga petani sebagai *supplier* mendapatkan kepastian harga hasil pertanian mereka.

6.2 Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Besarnya margin yang diterima oleh UD. Salacca selaku pihak pengolah hasil pertanian sudah sesuai dengan apa yang selama ini mereka lakukan. Namun, melihat besarnya margin yang diterima oleh petani salak masih cukup jauh dari yang diharapkan maka petani salak perlu memangkas rantai pasok olahan salak yang ada. Hal ini dapat dilakukan dengan menjual salak langsung kepada pihak pengolah tanpa harus melalui perantara lagi.
2. Perlu adanya upaya perluasan pasar yang harus dilakukan oleh UD. Salacca melihat margin keuntungan yang mereka terima cukup tinggi. Oleh karena itu disarankan bagi UD. Salacca agar tidak hanya menjual pada *outlet* mereka saja namun juga kepada beberapa *reseller*, toko oleh-oleh dan beberapa hotel di Tapanuli Selatan.
3. Untuk penelitian selanjutnya dianjurkan agar lebih memperhatikan nilai tambah yang didapatkan oleh masing-masing pelaku rantai, dalam penelitian ini masih belum terlihat manfaat dari nilai tambah yang didapatkan dari pengolahan data.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.