

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis nilai tambah dan pendapatan usaha pengolahan ikan nila pada *House of Bread* dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki nilai tambah paling tinggi yaitu Rp29.784/kg dengan rasio 49,57% diikuti oleh nilai tambah ikan nila original filet yaitu Rp 16.539/kg dengan rasio 36,43% kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 15.042/kg dengan rasio 33,43% dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 5.545/kg dengan rasio 16,43%. Nilai tambah untuk ikan nila bumbu kuning, ikan nila original, ikan nila original filet memiliki nilai tambah pada pengolahan yang tergolong sedang sedangkan nilai tambah untuk ikan nila bumbu kuning filet tergolong tinggi.
2. Pendapatan masing-masing varian berbeda. Pada varian ikan nila bumbu kuning filet memiliki pendapatan paling tinggi yaitu Rp 2.978.703/proses diikuti oleh ikan nila original filet yaitu Rp 1.653.915/proses kemudian ikan nila bumbu kuning yaitu Rp 1.504.261/proses dan varian ikan nila original memiliki nilai tambah paling rendah yaitu Rp 554.472/proses.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis nilai tambah dan pendapatan usaha pengolahan ikan nila pada *House of Bread* terdapat beberapa saran yang perlu direkomendasikan sebagai bahan pertimbangan sebagai berikut.

1. Perusahaan *House of Bread* disarankan untuk memperbanyak hasil produksi varian ikan nila bumbu kuning filet agar pendapatan yang diterima perusahaan dapat lebih meningkat.
2. Perusahaan *House of Bread* disarankan menciptakan inovasi baru dalam pengolahan yang berbahan baku ikan nila untuk meminimalisir persaingan usaha pada produk ikan nila bumbu kuning dan original di perusahaan lain.