

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Umbi garut dan ganyong dapat didiversifikasi menjadi produk olahan yaitu: emping garut, tepung garut, tepung ganyong, pati garut dan pati ganyong. Selain itu tepung dan pati garut dan ganyong dapat di olah menjadi berbagai macam kue kering.
2. Nilai tambah pada pengolahan umbi garut dan ganyong tertinggi didapat pada emping garut yaitu sebesar 30.778, kemudian tepung garut sebesar 11.400, pati garut sebesar 11.000, tepung ganyong sebesar 8.200 dan pati ganyong sebesar 8.200.
3. Nilai kelayakan produk olahan umbi garut dan ganyong pada KSM Mekar Sari ditinjau dari R/C yaitu lebih besar dari Rp. 1, artinya usaha KSM Mekar Sari layak untuk dikembangkan.

B. Saran

Berdasarkan analisis ternyata nilai tambah emping garut pada KSM Mekar Sari lebih tinggi , oleh karena itu pengrajin KSM Mekar Sari perlu meningkatkan produksinya supaya keuntungan yang diperoleh bertambah dan untuk pemasaran produk olahan umbi garut dan ganyong agar lebih diperluas lagi.