

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang berjudul “Upaya Mengurangi Dampak Resiko Dalam Produksi Keripik Jagung di UMKM Jaya Tani Kelurahan Gedog, Sananwetan, Blitar” dapat disimpulkan sebagai berikut:

Proses pembuatan keripik jagung memiliki beberapa tahapan, Pendapatan dari pengepul jagung harus diperhatikan agar jagung yang dikumpulkan berkualitas baik

1. Proses dan tahapan pembuatan keripik jagung, yang pertama membeli jagung dengan kualitas terbaik, lalu pencucian sekaligus perendaman, setelah itu dikukus, dipipihkan, dijemur dan, diberi bumbu, dilanjut proses penggorengan sampai dengan pengemasan yang harus dilakukan agar menghasilkan keripik jagung yang berkualitas. Periksa dengan teliti saat pengemasan dan kemas keripik jagung dalam karton yang dilapisi bubble wrap untuk menghindari kerusakan produk.
2. Mutu jagung setelah dipanen ditentukan oleh kualitas biji jagungnya kemudian ketrampilan para pekerja dalam menangani dan mengolahnya hingga menjadi keripik jagung yang siap didistribusikan ke konsumen. Ciri-ciri keripik jagung kualitas baik adalah warnanya kuning kecokelatan, manis, asin, renyah, tidak tengik atau berbau aneh, dan utuh (tidak hancur).
3. Permasalahan dalam pengolahan keripik jagung di UMKM Jaya Tani antara lain:
 - a. Permasalahan pendapatan bahan baku
 - b. Permasalahan tenaga kerja yang kurang terorganisir
 - c. Permasalahan (fisik, kimiawi, mekanis, mikrobiologi) pasca panen dalam produksi keripik jagung.
 - d. Permasalahan kurangnya varian rasa

UMKM Jaya Tani memiliki permasalahan utama yaitu sulitnya mencari sumber bahan baku jagung varietas bisi, karena tidak meluasnya pencarian sumber bahan baku untuk produksi keripik jagung.

4. Keterbatasan tenaga kerja juga mempengaruhi hasil produksi keripik jagung karena tidak terorganisir pembagian tugas kerja. Dengan ini harus dilakukan pengkoordiniran tugas masing-masing pekerja dengan jelas, serta mengontrol dan melakukan pengecekan ulang atau berkala untuk meminimalisir kerugian atas kegagalan produksi.

5.2 Saran

Setelah melakukan praktik kerja lapang di UMKM JAYA TANI, penulis menyarankan beberapa hal kepada pemilik usaha UMKM JAYA TANI:

1. Meningkatkan jaringan pendapatan dari bahan baku jagung varietas Bisi sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dan optimal.
2. Menambah tenaga kerja untuk mengoptimalkan proses produksi keripik jagung serta membuat pekerjaan lebih jelas dan terorganisir.
3. Melakukan pengecekan ulang pada produk yang sudah dikemas untuk memastikan bahwa tidak ada kerusakan atau kebocoran pada kemasan yang dapat merusak produk.
4. Menambah varian rasa baru pada keripik jagung, seperti balado, keju, dan barbeque.

Semoga ini dapat membantu perkembangan UMKM JAYA TANI terutama dalam menangani dampak resiko dalam produksi keripik jagung, sehingga usaha keripik jagung ini dapat berjalan lebih baik dalam jangka waktu yang panjang.