

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahapan proses pembuatan kue *bagea* dimulai dari pengadaan bahan baku (pati sagu) dan bahan penunjang. Mencampurkan bahan baku dengan bahan-bahan penunjang, mencetak adonan menggunakan tangan dengan bentuk oval, bulat dan gepeng, memanggang dan mendinginkan dan diakhiri dengan proses pengemasan kue *bagea*.
2. Nilai tambah yang diperoleh dalam usaha pengolahan kue *bagea* adalah sebesar Rp 255.038 per Kg bahan baku dengan presentase sebesar 84,3% dan tingkat keuntungan sebesar 78,17%.
3. Usaha pengolahan kue *bagea* di Kabupaten Kolaka layak secara finansial dengan nilai R/C Ratio sebesar Rp 3,5-, dengan nilai pendapatan yang dihasilkan selama 1 bulan yaitu Rp.5.298.020.
4. Kondisi yang dihadapi dalam pengolahan kue *bagea* adalah ketersediaan bahan baku mulai menyusut akibat alih tanaman sagu menjadi tanaman kelapa sawit dan alih fungsi menjadi kawasan pemukiman.

#### **B. Saran**

Usaha pengolahan kue *bagea* merupakan usaha rumah tangga yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sehingga diperlukan adanya bantuan agar dapat menjamin ketersediaan bahan baku pati sagu sehingga pelaku usaha tersebut dapat meningkatkan hasil produksinya.

