

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah penulis laksanakan dengan cara mengumpulkan data dari wawancara, observasi, serta dokumentasi di Desa Gonting Malaha. Dapat disimpulkan bahwasannya:

1. Peran pengrajin keripik tempe yang dilakukan ialah dengan cara mempekerjakan masyarakat sekitar.
2. Mengurangi tingkat pengganguran.
3. Meningkatkan perekonomian masyarakat.
4. Memperkenalkan khas jajanan/snack tradisional dalam pameran UMKM di Desa Gonting Malaha.

Terdapat faktor pendukung dan faktor penghambat pengrajin keripik tempe dalam upaya memberdayakan masyarakat di lingkungan seperti halnya faktor cuaca, seperti kita ketahui dalam proses pembuatan keripik tempe disaat cuaca hujan hasil tempe yang sudah diolah untuk dipermentasikan menjadi keripik tempe tidak bisa menjadi dikarenakan faktor cuaca yang tidak akan bisa menjadi olahan keripik tempe. Namun apabila memasuki musim penghujan menjadi penghambat proses pembuatan keripik tempe tersebut sehingga dalam mempermentasikan tempe tersebut tidak menjadi padat dan menjadi busuk atau kekuningan, dan apabila untuk melakukan penggorengan keripik tempe tidak akan

menjadi untuk digorengkan dikarenakan sudah busuk dan mempengaruhi minat beli konsumen.

Sedangkan faktor penghambatnya adalah, disaat cuaca buruk hasil tempe yang dipermentasikan untuk diolah menjadi keripik tempe tidak bisa menjadi padat dan cepat menjadi busuk atau kekuningan. Dan, faktor penghambat lainnya adalah pembuatan keripik tempe masih menggunakan alat dan bahan yang sangat tradisional. Contohnya saja: alat pemotong tempe masih menggunakan pisau dapur dan dikerjakan langsung oleh warga sekitar.

B. Saran

Dari hasil penelitian, maka saran yang bisa diberi untuk kemajuan pengrajin keripik tempe di Desa Gonting Malaha, yakni:

1. Bagi Pengrajin Keripik Tempe
 - a. Pengrajin keripik tempe Desa Gonting Malaha dapat meningkatkan pendapatan mereka dengan bereksperimen dengan rasa baru, yang merupakan strategi terbaik untuk inovasi secara keseluruhan. Konsumen akan lebih tertarik dengan perkembangan rasa baru yang bukan rasa gurih, seperti yang ada komponen pedasnya.
 - b. Jika ingin meningkatkan keuntungan para pembuat keripik tempe di Desa Gonting Malaha, sebaiknya membentuk organisasi yang dirancang untuk menampung para pembuat keripik tempe. Hal ini akan memudahkan para pembuat keripik tempe untuk lebih mudah mencari tempat jual beli yang lebih luas, dan juga akan memudahkan mereka untuk berbagi informasi tentang usaha pembuatan keripik tempe. Pengrajin keripik tempe dapat mengembangkan jalur komunikasi yang

kuat satu sama lain; dengan cara ini, mereka akan lebih siap untuk bekerja sama menemukan solusi untuk setiap masalah atau tantangan yang mungkin muncul dalam pekerjaan mereka.

2. Bagi Pemerintah Sekitar

Semoga pemerintah untuk kedepannya melakukan perhatian khusus terhadap UMKM Di Desa Gonting Malaha terutama keripik tempe yang hampir jarang ditemui. Jajanan/snack khas tradisional tidak hilang dan tetap menjadi makanan khas tradisional.

3. Bagi Masyarakat

Dengan adanya pengrajin keripik tempe di lingkungan masyarakat semoga kedepannya masyarakat bisa mengambil hal yang positif dan menjadikan pembelajaran terhadap diri sendiri dan orang sekitar

