

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Kapasitas produksi mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi sebesar 176,5 kg per hari. Bahan baku utama yaitu tepung terigu, MOCAF, tepung ubi jalar kuning, tepung tempe dan tepung belut yang tersedia mampu memenuhi kebutuhan untuk kapasitas produksi. Pemilihan teknologi dalam pembuatan mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi menggunakan metode pengeringan sesuai dengan jenis produk yang dihasilkan. Pemilihan mesin dan peralatan sesuai dengan kebutuhan dalam proses produksi dan kapasitas mesin sesuai dengan kapasitas bahan tiap proses. Proses produksi mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi dapat berjalan lancar sesuai dengan waktu proses yang ditentukan, serta kebutuhan utilitas selama proses produksi dapat terpenuhi. Tenaga kerja yang ada dapat mengaplikasikan teknologi dan mengoperasikan mesin dan peralatan yang ada. Berdasarkan analisis kelayakan teknis yang dilakukan, produksi mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi dapat dikatakan layak.

Hasil perhitungan finansial menunjukkan bahwa harga pokok produksi (HPP) mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi sebesar Rp 1.700 dengan harga jual sebesar Rp 2.400 per 85 gram. *Break even point* (BEP) tercapai pada tingkat penjualan sebesar 24.467 kemasan atau senilai Rp 57.821.850. Efisiensi usaha (*R/C ratio*) sebesar 1,4. *Net present value* (NPV) sebesar Rp 1.944.000. *Internal rate of return* (IRR) sebesar 51% dan *payback period* (PP) selama 1 tahun 8 bulan. Berdasarkan analisis kelayakan finansial yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa produksi mie instan terfortifikasi bahan pangan kaya zat besi layak.

### 5.2 Saran

Perlu dikembangkan suatu unit produksi mie instan terfortifikasi zat besi dengan kapasitas produksi yang lebih besar dengan melakukan kajian yang lebih mendalam terhadap mesin

dan peralatan, agar pemakaiannya lebih efisien. Selain itu, promosi terhadap produk mie instan kaya zat besi itu sendiri, mengingat kebutuhan produk pangan yang menyehatkan semakin meningkat, sumber bahan baku yang tersedia masih banyak dan jumlah pasar potensial juga masih lebar.