

## BAB VI

### PENUTUP

#### A. KESIMPULAN

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, landasan teori dan hasil analisis data yang sudah diuraikan diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dalam proses pengolahan UD Rajawali sudah melalui beberapa tahap yaitu proses pemanasan, proses pengurangan kadar air dan proses pendinginan. Namun padatahap fermentasi UD Rajawali tidak melalui prosestersebut.
2. Dalam berinovasi dan *bereksperimen*, UD Rajawali telah mengembangkan pengetahuannya, sehingga dapat membaca peluang dan memunculkan produk-produk baru, sebagaimana yang telah di anjurkan oleh Islam. Terbukti dengan penambahn produk baru yaitu jenis keripik dari bahan kerecek. Selain itu bahan baku yang di peroleh produsen UD Rajawali sudah benar dan halal, baik bahan baku keripik usus maupun dari tepung dan kerecek. Namun dalam proses pengolahannya UD Rajawali tidak menerapkan beberapa prinsip-prinsip dalam etika produksi Islam di antaranya yaitu
  - a. Kurang menjaga kebersihan dari produk tersebut terbukti adanya proses pengolahan dengan cara di injak-injak menggunakan kaki untuk meratakan adonan saat digiling.

- b. Dalam hal menjaga keramahan lingkungan, belum ada pemanfaatan limbah dengan baik sehingga masih merugikan masyarakat sekitar.
- c. Produk yang kembali dalam keadaan kadaluwarsa juga di olah kembali atau di campurkan dengan yang baru.

## **B. SARAN**

UD Rajawali merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang makanan yang telah berdiri sejak tahun 2003 dan merupakan UMKM yang lebih dulu ada sebelum UMKM lain yang sejenis. Sehingga menjadi salah satu contoh untuk UMKM lain dalam bentuk produk dan pengolahannya. Melihat banyaknya kesempatan pada UD Rajawali baik itu mengenai distribusi maupun strategi pemasaran, maka masih sangat mungkin untuk peneliti selanjutnya melakukan penelitian dengan mengambil topik dan rumusan masalah yang berbeda.